

MUTEBO

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	44
ENGLISH	83
SUOMI	119
FRANÇAIS	158
DEUTSCH	203
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	245
ÍSLENSKA	288
ITALIANO	327
NORSK	368
PORTUGUÊS	406
ESPAÑOL	446
SVENSKA	486

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	6	Råd og tips	26
Sikkerhedsanvisninger	8	Vedligeholdelse og rengøring	30
Installation	10	Fejlfinding	36
Produktbeskrivelse	11	Tekniske data	37
Betjeningspanel	13	Energieffektiv	38
Før brug første gang	14	Menustruktur	39
Daglig brug	16	Miljøhensyn	40
Urfunktioner	21	IKEA-GARANTI	41
Brug af tilbehøret	22		
Ekstrafunktioner	25		

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: Ovnens 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 damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe 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.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

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 ovenluften åbner uden modstand.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinetbredde	560 mm
Kabinetdybde	550 (550) mm
Højden foran på apparatet	594 mm
Højden bagest på apparatet	576 mm
Bredden foran på apparatet	595 mm
Bredden bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 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.


- Apparatus 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 frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med 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.
- Farvændring 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.

Tilberedning med kombidamp

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

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

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.

- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- 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(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

Service

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

Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL! Risiko for personskade eller kvælning.

- 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.

Montering

i Se Monteringsvejledningen vedr. installation.

Elektrisk installation

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

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

Kabel

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning:

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

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

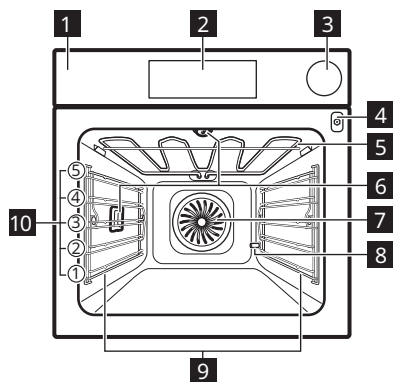
Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Oven er kun forsynet med en netledning.

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

Produktbeskrivelse

Generelt overblik

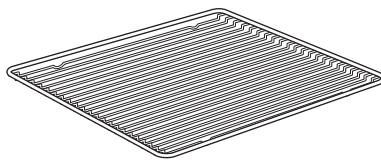


- 1** Betjeningspanel
- 2** Skærm
- 3** Vandbeholder
- 4** Stik til termometer
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnplade
- 7** Blæser
- 8** Afkalkning af afløbsrøret
- 9** Ovnribbe, udtagelig
- 10** Ovnriller

Tilbehør

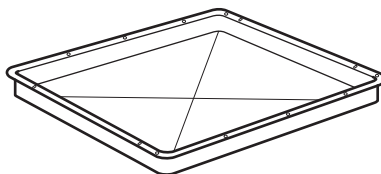
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



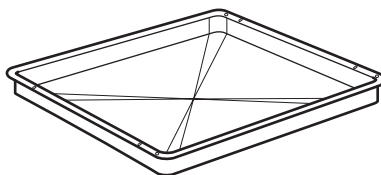
Bageplade

Til kager og småkager.



Grill-/bradepande

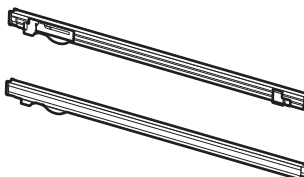
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

**Termometer**

Til måling af temperaturen i maden.

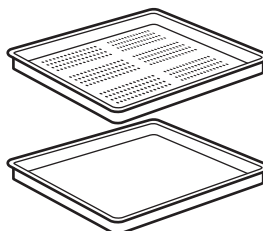
**Teleskopskinner**

Til at indsætte og fjerne plader og trådrister lettere.

**Indstilling af damp**

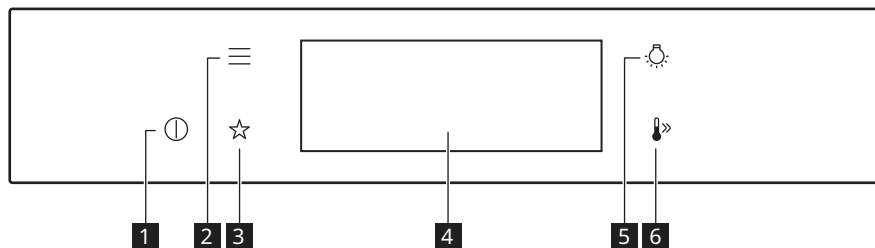
Én ikke-perforeret og én perforeret fødevarebeholder.

Dampsættet dræner kondensvandet væk fra fødevaren under damptilberedningen. Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med vand, f.eks. ris, polenta, pasta.



Betjeningspanel

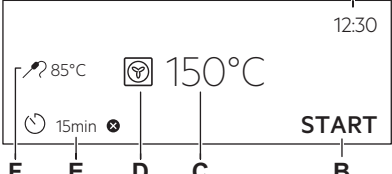
Oversigt over betjeningspanel












1	TIL / FRA	Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet.
2	Menu	Angiver apparatets funktioner.
3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Skærm	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.

 <p>Tryk på</p>	 <p>Flyt</p>	 <p>Tryk og hold inde</p>
Rør overfladen med en fingerspids.	Lad fingerspids glide over overfladen.	Rør overfladen i 3 sekunder.


Skærm

	<p>Display med vigtige funktioner indstillet.</p> <p>A. Aktuel tid B. START/STOP C. Temperatur D. Ovnfunktioner E. Timer F. Termometer (kun udvalgte modeller)</p>
---	---

Displaylamper

Grundlæggende lamper - til navigation på displayet.			
 For at bekræfte valget/indstillingen.	 For at gå ét niveau tilbage i menuen.	 For at fortryde den sidste handling.	 For at slå tilvalgene til og fra.
Akustisk alarm funktionslamper - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.			
 Funktionen er tændt.	 Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automatisk.	 Den akustiske alarm slukkes.	
Timerlamper			
 For at indstille funktionen: Udskudt start.		 For at annullere indstillingen.	

Før brug første gang

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Indledende rengøring





Trin 1	Trin 2	Trin 3
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.	Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre apparatet og tilbehøret, .	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.






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

Indledende forvarmning

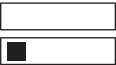



 Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.	
Trin 1	Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 time.
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.
 Ovnens kan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

Indstil: Vandets hårdhed

Når du slutter ovnen til strømnettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad. Brug testpapiret, der fulgte med dampsættet.


			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
Læg testpapiret i vand i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.	Ryst testpapiret fri for overskydende vand.	Se efter 1 min. vandets hårdhed på nedenstående tabel.	Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.
 Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhed senere end 1 min. efter testen.			
Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.			

Tabellen viser vandets hårdhedsgrad (dH) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.


Vandets hårdhed		Testpapir	Kalkaflejring (mmol/l)	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	blødt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderat hårdt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårdt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	Meget hård

Når vandets hårdhedsgrad er 4, skal du fylde vandbeholderen med flaskevand.


Daglig brug


 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Indstilling: Ovnfunktioner

Trin 1	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
Trin 2	Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
Trin 3	Vælg varmfunktionen og tryk på: OK . Displayet viser: temperatur.
Trin 4	Indstil: temperatur. Tryk: OK .
Trin 5	Tryk på: START . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
Trin 6	Sluk for ovnen.

Sådan indstilles: Easystem - - Dampovnfunktioner

Trin 1	Tænd for ovnen. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
Trin 2	Tryk på  . Indstil dampovnfunktionen.

Trin 3	Tryk på: OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
Trin 4	Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.
Fuld damp 50 - 100°C	Til dampning af grøntsager, korn, bælgfrugter, skaldyr, terrine og desserter, der spises med ske.
Høj damp til stuvning 105 - 130°C	Til tilberedning af småkogt og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og sammenkogte retter.
Medium damp til sprød skorpe 135 - 150°C	Til kød, sammenkogte retter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. På grund af kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød skorpe. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratin.
Lav damp til bagning og stegning 155 - 230°C	Til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, fyldt butterdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagte varer. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første rille, tændes der automatisk for undervarme i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en sprød bund.
Trin 5	Tryk på: OK.
Trin 6	Tryk på vandbeholderens låg for at åbne den.
Trin 7	Fyld koldt vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand), indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden. Vandforsyningen er tilstrækkelig til ca. 50 minutter. Fyld ikke vandbeholderen til over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader.  ADVARSEL! Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.
Trin 8	Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.
Trin 9	Tryk på: START. Der kommer damp efter ca. 2 min. Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal.
Trin 10	Når vandbeholderen løber tør for vand, udsendes signalet. Fyld vandbeholderen igen.

Trin 11	Sluk for ovnen.
Trin 12	Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Tømning af vandbeholder.
Trin 13	Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.

Indstilling: Hjælp til tilberedning



Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Vægtautomatik
- Termometer




Den grad, en ret tilberedes ved:





- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere


Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Tryk på:  . Angiv: Hjælp til tilberedning.
Trin 4	Vælg en ret eller en type af madvare.
Trin 5	Tryk på: START .

Ovnfunktioner







STANDARD



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

Ovnfunktion	Applikation
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.








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

SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Til at lave gratiner og til at brune.
 Slow Cooking	Til tilberedning af møre, saftige stege.

Ovnfunktion	Applikation
 <p>Hold varm</p>	Til at holde maden varm.
 <p>Fugtig varmluft</p>	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.

DAMP

Ovnfunktion	Applikation
 <p>Easystem</p>	Brug damp til dampning, kogning, let skorpedannelse, bagning og stegning.
 <p>Opvarmning med damp</p>	Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnrubber.
 <p>Brød</p>	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 <p>Hævning af dej</p>	For at mindske tiden for hævnings af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.
 <p>Fuld damp</p>	Til dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk
 <p>Fugtighed høj</p>	Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.
 <p>Fugtighed lav</p>	Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kød en mør og saftig konsistens og en sprød skorpe.

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.


Urfunktioner**Beskrivelse af urfunktioner**


Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.

Indstilling: Urfunktioner


Indstilling af uret	
Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk: Aktuel tid.
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK.

Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK.

Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk: Afslut handling.
Trin 6	Vælg den foretrukne: Afslut handling.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Sådan udsættes tilberedningsstarten	
Trin 1	Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk: Udskudt start.
Trin 6	Vælg værdien.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Forlængelse af tilberedningstid	
Når der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.	
Tryk på +1min for at forlænge tilberedningstiden.	

Ændring af timerindstillinger	
Trin 1	Tryk på:  .
Trin 2	Indstil timerværdien.
Trin 3	Tryk på: OK.
Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.	

Brug af tilbehøret

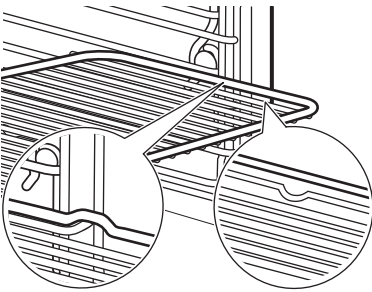
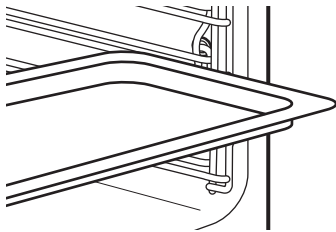


ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Isætning af tilbehør


En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også

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

<p>Grillrist: Skub risten mellem ovnribbens skinner, .</p>	
<p>Bageplade / Dyb bradepande: Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.</p>	

Termometer

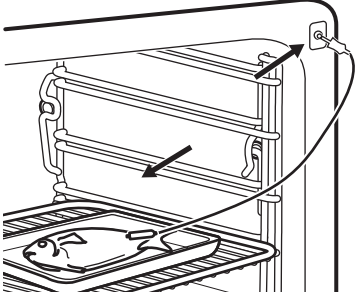
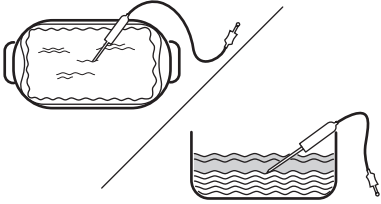

Termometer - måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.


Der skal indstilles to temperaturer:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Ovntemperaturen: mindst 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Kernetemperaturen.</p>

For de bedste madlavningsresultater:		
<p>Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.</p>	<p>Brug den ikke til flydende retter.</p>	<p>Under tilberedning skal det forblive i retten.</p>

Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

Anvendelse: Termometer




Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
Trin 3	Indsæt: Termometer.
Kød, fjerkræ og fisk	Sammenkogte retter
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.
	
Trin 4	Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.
Trin 5	 - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.
Trin 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed: • Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal. • Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.
Trin 7	Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: OK for at gå til hovedskærmen.
Trin 8	Tryk på: START . Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

Trin 9	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.  ADVARSEL! Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.
---------------	--

Ekstrafunktioner



Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Vælg den foretrukne indstilling.
Trin 3	Tryk på:  . Vælg: Favoritter.
Trin 4	Vælg: Gem aktuelle indstillinger.
Trin 5	Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på OK.
 - tryk for at nulstille indstillingen.  - tryk for at annullere indstillingen.	



Panel lås



Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Indstil en ovnfunktion.
Trin 3	 ,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.	

Automatisk slukning

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

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

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

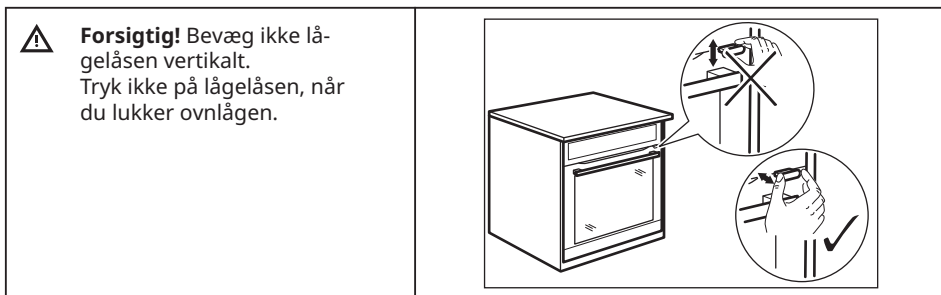
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid, Slow Cooking.

Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader

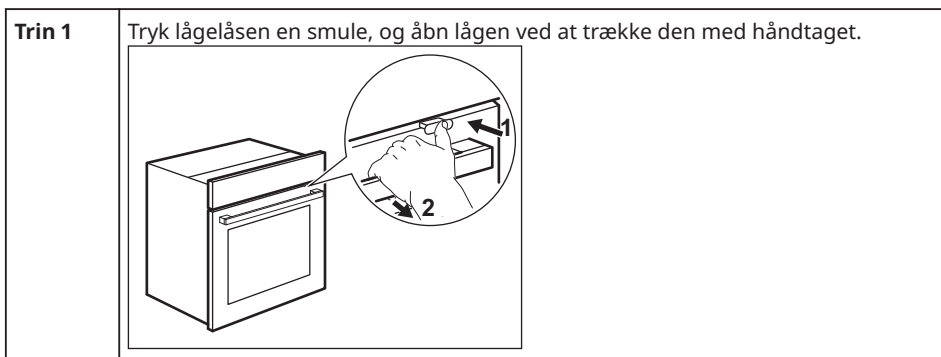
kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

Mekanisk lågelås



Anvendelse: Mekanisk lågelås

Åbning af den låste låge



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 oven, 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 bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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






			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtebundform
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





Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

Bagning i ét lag - bagning i forme






		 °C	 min	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	45 - 60	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	55 - 65	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	55 - 65	1
Smørkager	Varmluft	140	25 - 35	2
Smørkager	Over-/undervarme	140	25 - 35	2






Bagning i ét lag - lagkagebunde

Brug den tredje ovnrille.

		 °C	 min
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30

Bagning i flere lag - lagkagebunde





		 °C	 min	
Smørkager	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 min	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Æbletærte, 1 form pr. rist (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.







		 min	
Toast	Grillstegning	1 - 2	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

Information til testinstitutter

Test af funktionen: Fuld damp.

Tests i overensstemmelse med IEC 60350.


Indstil temperaturen til 100°C.


	 Beholder (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	0.3	3	8 - 9	Sæt bagepladen på den første ovnrille.
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	maks.	3	10 - 11	Sæt bagepladen på den første ovnrille.
Ærter, frosne	2 x 2/3 perforeret	2 x 1,5	2 og 4	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.	Sæt bagepladen på den første ovnrille.


Vedligeholdelse og rengøring

⚠ ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

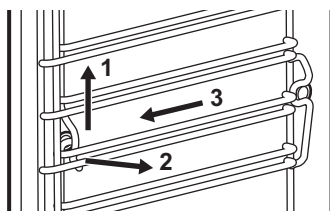
 <p>Rengøringsmidler</p>	Rengør ovns front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

 <p>Hverdagsbrug</p>	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
	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.

Fjernelse: Ovnribber


Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.	
Trin 3	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 4	Træk holderne ud af baglåsen.	

Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

Anvendelse: Rengøring med damp

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern alt tilbehør og de udtagede ovnribber fra ovnen.	Rengør bunden af ovnrummet og det indvendige lågeglas med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Trin 1	Fyld vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.	
Trin 2	Vælg: Menu / Rengøring.	
	Funktion	Beskrivelse
	Rengøring med damp	Let rengøring
	Rengøring med damp plus	Normal rensning Sprøjt ovnrummet med et rengøringsmiddel.
Trin 3	Tryk på START . Følg vejledningen på displayet. Signalet udsendes, når rengøringen ender.	
Trin 4	Tryk på et symbol for at slukke signalet.	
	Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

Når rengøringen slutter:		
Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.


Husk rengøring


Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

Anvendelse: Afkalkning

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.	Sørg for, at vandbeholderen er tom.

Varighed af den første del: ca. 100 min	
Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.
Trin 2	Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.
Trin 3	Kom vand i den resterende del af vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
Trin 4	Vælg: Menu / Rengøring.
Trin 5	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.
Trin 6	Når den første del er afsluttet, skal bradepanden tømmes og sættes tilbage i den første rille.
Varigheden af den anden del: ca. 35 min	
Trin 7	Kom vand i den resterende del af vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
Trin 8	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
 Når denne funktion virker, er lyset slukket.	


Når afkalkningen er færdig:		
Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.
 Hvis der er nogle kalkrester tilbage i ovnen efter afkalkning, beder displayet om at gentage proceduren.		

Påmindelse om afkalkning

Der er to påmindelser, der husker dig på at afkalke ovnen. Du kan ikke deaktivere huskefunktionen til afkalkning.

Type	Beskrivelse
Blød påmindelse	Anbefaler dig at afkalke ovnen.
Hård påmindelse	Forpligter dig til at afkalke ovnen. Hvis du ikke afkalke ovnen, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

Anvendelse: Rensning af dampgenerator

Inden start:	
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.
Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.
Trin 2	Kom vand i vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
Trin 3	Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator. Varighed: ca. 30 min
Trin 4	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
Trin 5	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
 Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

Husk tørring

Efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion beder displayet om at tørre ovnen. Tryk på JA for at tørre ovnen.

Anvendelse: Tørring


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

Trin 1	Sørg for, at ovnen er kold.
Trin 2	Fjern al tilbehøret fra ovnen.
Trin 3	Vælg menuen: Rengøring / Tørring.
Trin 4	Følg vejledningen på skærmen.

Anvendelse: Tømning af vandbeholder


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

Inden start:	
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.
Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.

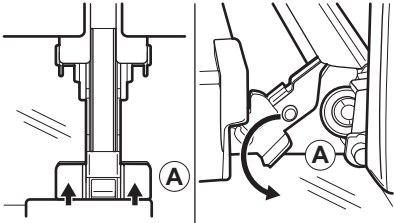
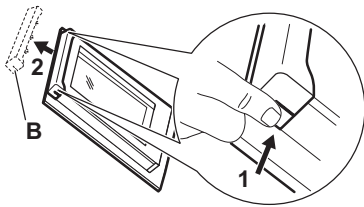
Trin 2	Vælg: Menu / Rengøring / Tømning af vandbeholder. Varighed: 6 min.
Trin 3	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
Trin 4	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
 Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

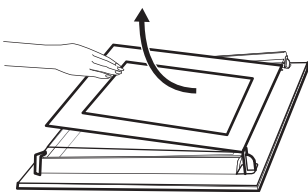
Sådan fjerner og installerer du: Låge

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

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

 **ADVARSEL!** Døren er tung.

Trin 1	Åbn lågen helt.	
Trin 2	Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.	
Trin 3	Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.	
Trin 4	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 5	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
Trin 6	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	

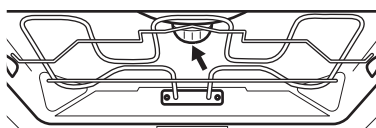
Trin 7	Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 8	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
Trin 9	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.	

Udskiftning: Lampe

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

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.

Toplampe


Trin 1	Drej glasset, og tag det af.	
Trin 2	Fjern metalringen og rengør glasdækslet.	
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.	
Trin 4	Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.	

Sidelampe




Trin 1	Fjern den venstre hyldestøtte for at få adgang til pæren.
Trin 2	Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
Trin 3	Fjern og rengør metalrammen og forseglingen.




Trin 4	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 5	Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skrueerne.
Trin 6	Montér venstre hyldestøtte.

Fejlfinding

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvad gør du, hvis ...

 Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.
Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. For yderligere oplysninger henvises til Urfunktioner kapitel, Sådan indstilles: Urfunktioner.
Lågen er ikke lukket korrekt.	Luk lågen helt.
Sikringen er sprunget.	Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
Apparatet Børnesikring er tændt.	Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.

 Komponenter	
 Beskrivelse	 Afhjælpning
Pæren er sprunget.	Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovn-pære.

Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

Håndtering: Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse.

I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stik-kontakten.	Sæt Termometer ind i stikket.
F240, F439 - berøringsfelterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringsfelterne.
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

Service data

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	478 mm 356 mm 414 mm
Område til bageplade	1424 cm ²	
Øverste varmelegeme	- W	
Nederste varmelegeme	1000 W	
Grill	2300 W	
Kreds	2400 W	
Effekt i alt	3500 W	
Spænding	220 - 240 V	

Frekvens	50 Hz
Antal funktioner	22

Energieffektiv

Produktoplysninger og produktinformationsark

Leverandørens navn	IKEA
Identifikation af model	MUTEBO 105.570.41
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	70 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	35.5 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

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

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

Menupunkt		Applikation
Hjælp til tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Tømning af vandbeholder	Fremgangsmåde for at fjerne restvandet fra vandbeholderen efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Procedure til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når tilvalget er slået til, vises teksten Børnesikring i displayet, når du tænder for apparatet. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren er mulig med tilvalget slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Husk rengøring	Slår påmindelsen til og fra.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.


Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhed.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.


Undermenu for: Service

Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

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.

IKEA-GARANTI

Hvor længe gælder IKEA-garantien?

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

Hvem udfører servicearbejdet?

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

Hvad omfatter denne garanti?

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

Hvad vil IKEA gøre for at afhjælpe problemet?

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

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

Hvad er ikke omfattet af denne garanti?

- Normalt slid.
- Bevidst eller uagtsom skade, skader, der skyldes manglende overholdelse af brugsanvisninger, forkert installation eller tilslutning til forkert spænding, skader der skyldes kemisk eller elektrokemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke udelukkende skader, der skyldes for meget kalk i vandforsyningen, skader, der skyldes unormale forhold i det miljø, hvori produktet er opstillet.
- Forbrugsdele, herunder batterier og lamper.
- Ikke funktionelle og kosmetiske dele, der ikke påvirker produktets normale brug, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Utilsigtet skade, der skyldes fremmedlegemer eller stoffer og rengøring eller rensning af filtre, afløbssystemer eller sæbeskuffer.
- Skader på følgende dele: keramisk glas, tilbehør, porcelæns- og bestikkurve, tilførsels- og afløbsrør, tætninger, lamper og lampeskærme, skærme, greb, kabinetter og dele af kabinetter. Med mindre det kan bevises, at sådanne skader skyldes produktionsfejl.
- Tilfælde, hvor der ikke kunne konstateres fejl ved teknikeres besøg.
- Reparationer, der ikke udføres af vores udpegede serviceudbyder og/eller autoriserede servicepartnere, eller hvor der er anvendt uoriginale dele.
- Reparationer, der skyldes installation, der er defekt eller ikke i overensstemmelse med specifikationen.

- Brug af produktet uden for en almindelig husholdning, f.eks. erhvervsmæssig anvendelse.
- Transportskader. Hvis kunden transporterer varen til sit hjem eller en anden adresse, fralægger IKEA sig ansvaret for de skader, der evt. kan ske under transporten. Hvis IKEA leverer varen på kundens leveringsadresse, vil eventuelle skader på varen under denne levering være dækket af denne garanti.
- Udgifter til at udføre første installation af IKEA-apparatet. Hvis IKEAs serviceudbyder eller dennes autoriserede servicepartner reparerer eller udskifter apparatet som fastsat i vilkårene i denne garanti, vil serviceudbyderen eller dennes autoriserede servicepartner geninstallere det reparerede apparat eller om nødvendigt installere ombytningsapparatet.

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

Hvordan gælder de enkelte landes lovgivning

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

Gyldighedsområde

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

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

Den særlige eftersalgsservice for IKEA-apparater:

Kontakt endelig IKEAs eftersalgsservice for at:

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

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

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



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



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

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

Har du brug for ekstra hjælp?

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

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	44	Aanwijzingen en tips	65
Veiligheidsvoorschriften	46	Onderhoud en reiniging	68
Montage	49	Probleemoplossing	75
Beschrijving van het product	49	Technische gegevens	76
Bedieningspaneel	51	Energiezuinigheid	77
Voorafgaand aan het eerste gebruik	52	Menustructuur	78
Dagelijks gebruik	54	Milieubescherming	80
Klokfuncties	59	IKEA GARANTIE	80
Gebruik van de accessoires	61		
Extra functies	64		

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.

- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

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 open is.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm

Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. 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.

Bereiding met stoom

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

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

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.
- 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

i Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

Elektrische installatie

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

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

Deze oven wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

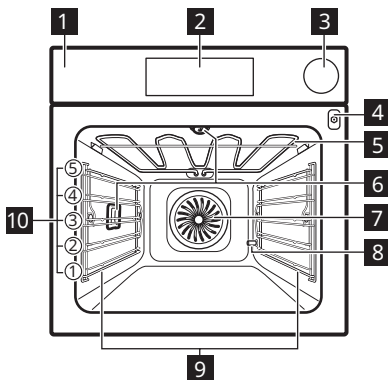
Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

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

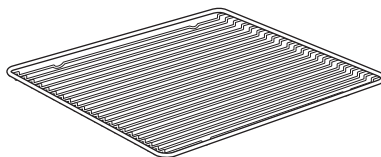


- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Waterreservoir
- 4** Opening voor de voedselsensor
- 5** Verwarmingselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Uitgang ontkalkingsleiding
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus

Accessoires

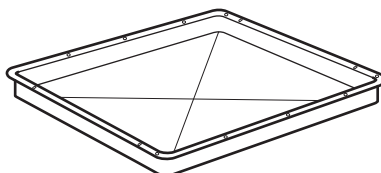
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



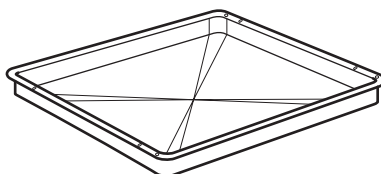
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



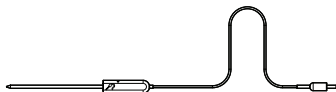
Grill-/braadpan

Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



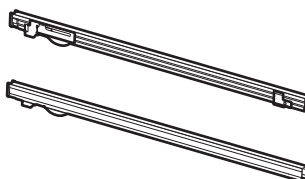
Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Telescopische geleiders

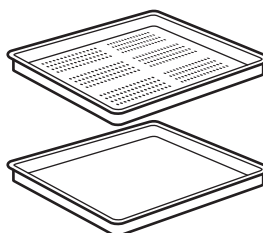
Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.



Stoomset

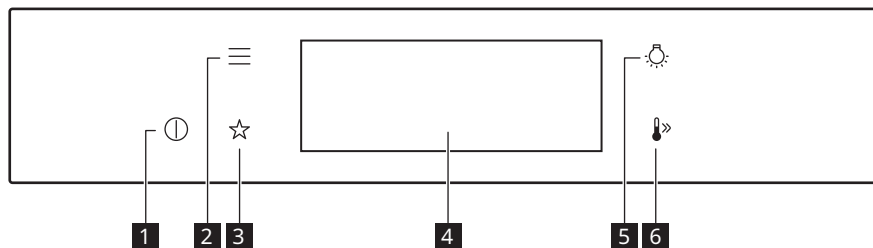
Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.

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



Bedieningspaneel

Overzicht bedieningspaneel



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

 Druk	 Verplaatsen	 Ingedrukt houden
Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.

Display

	<p>Display met ingestelde toetsfuncties.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Dagtijd B. BEGIN/STOP C. Temperatuur D. Verwarmingsfuncties E. Timer F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)
--	--

Indicatielampjes op de display

<p>Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.</p>			
<p>OK Om de selectie/instelling te bevestigen.</p>	<p>◀ Om één niveau terug te gaan in het menu.</p>	<p>↶ Om de laatste handeling ongedaan te maken.</p>	<p>🔌 Om de opties in en uit te schakelen.</p>
<p>Geluidsalarm functie-indicatielampjes: wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.</p>			
<p>🔔 De functie is ingeschakeld.</p>	<p>🔔 STOP De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.</p>	<p>🔔 Het geluidsalarm staat uit.</p>	
<p>Indicatielampjes timer</p>			
<p>🕒 De functie instellen: Uitgestelde start.</p>		<p>⊗ Om de instelling te annuleren.</p>	

Voorafgaand aan het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste reiniging

<p>Stap 1</p>	<p>Stap 2</p>	<p>Stap 3</p>
---------------	---------------	---------------





Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.	Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.
--	--	---

Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

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





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.
 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.	

Instellen: Waterhardheid

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

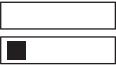



Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.	Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.	Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.	Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

ⓘ De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.

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

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.


Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

Dagelijks gebruik


 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK. Het display toont: temperatuur.
Stap 4	Instellen: temperatuur. Druk op: OK.
Stap 5	Druk op: START. Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	

Stap 6	Schakel de oven uit.
---------------	----------------------

Instellen: Easystem - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op  . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
Stap 3	Druk op: OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.
Stoom voor stomen 50 - 100 °C	Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
Stoom voor stoven 105 - 130 °C	Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.
Stoom voor zacht krokant 135 - 150 °C	Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
Stoom voor bakken en braden 155 - 230 °C	Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.
Stap 5	Druk op: OK.
Stap 6	Druk op de afdekking van het waterreservoir om dit te openen.

Stap 7	Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml) tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. De watertoevoer is gedurende ongeveer 50 min. voldoende. Vul het waterreservoir niet boven de maximale capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels.  WAARSCHUWING! Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.
Stap 8	Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
Stap 9	Druk op: START . Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 10	Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij.
Stap 11	Schakel de oven uit.
Stap 12	Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken. Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Reservoir ledigen.
Stap 13	Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de oven-deur. Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.

Instellen: Kook- En Bakassistent



Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor



Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:


- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Druk op:  . Voer in: Kook- En Bakassistent.
Stap 4	Kies een gerecht of een voedseltype.
Stap 5	Druk op: START .


Verwarmingsfuncties








STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.



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






SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 Gratineren	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.
 Lage temperatuur garen	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.
 Warm houden	Om voedsel warm te houden.
 Warmelucht (vochtig)	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).

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Easystem	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.
 Deeg laten rijzen	Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Stoom	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis
 Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
 Lage vochtigheid	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

IEC/EN 60350-1

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

onderbroken en de oven werkt op de hoogste 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).

Klokfuncties


Omschrijving klokfuncties


Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.


Klokkfunctie	Toepassing
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

Instellen: Klokkfuncties

De klok instellen	
Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op: Dagtijd.
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.


De bereidingstijd instellen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ● .
Stap 5	Druk op: Actie beëindigen.
Stap 6	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen	
Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ● .
Stap 5	Druk op: Uitgestelde start.

Het begin van het koken uitstellen	
Stap 6	Kies de waarde.
Stap 7	Druk op: OK . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen	
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.	
Druk op +1min om de bereidingstijd te verlengen.	

De timerinstellingen wijzigen	
Stap 1	Druk op:  .
Stap 2	Stel de timerwaarde in.
Stap 3	Druk op: OK .
Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.	

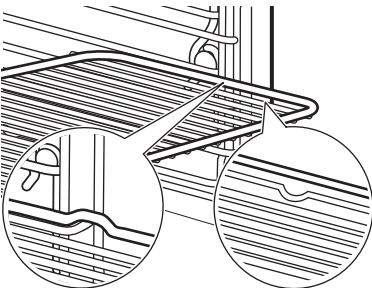
Gebruik van de accessoires

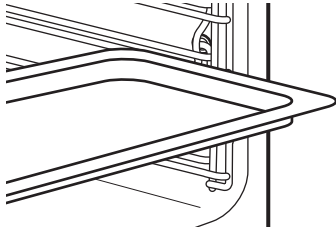
 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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.</p>	
--	---

<p>Bakplaat / Diepe schaal: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.</p>	
--	---

Voedselsensor

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

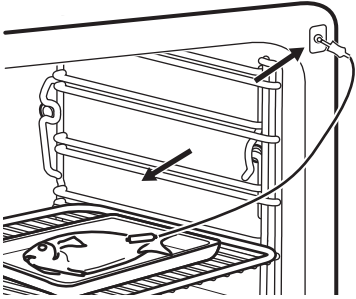
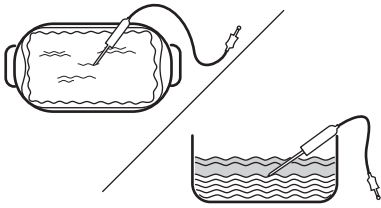


Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>De kerntemperatuur.</p>

Voor de beste kookresultaten:		
<p>Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.</p>	<p>Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.</p>	<p>Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.</p>

De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

Hoe gebruikt u: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.
Vlees, gevogelte en vis	Stoofschotel

<p>Steek de punt van de Voedselsensor indien mogelijk in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.</p>	<p>Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.</p>
	
<p>Stap 4</p>	<p>Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.</p>
<p>Stap 5</p>	<p> - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.</p>
<p>Stap 6</p>	<p>• • • - druk om de voorkeursoptie in te stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal. • Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
<p>Stap 7</p>	<p>Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: OK om naar het hoofdscherm te gaan.</p>
<p>Stap 8</p>	<p>Druk op: START . Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.</p>
<p>Stap 9</p>	<p>Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.</p> <p> WAARSCHUWING! Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.</p>

Extra functies

Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

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

Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 3	- druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.
Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.	

Automatische uitschakeling

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

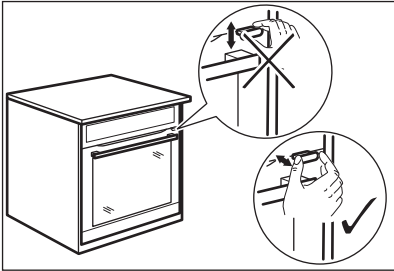
(°C)	(u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnerverlichting, Voedselsensor, Eindtijd, Lage temperatuur garen.

Koelventilator

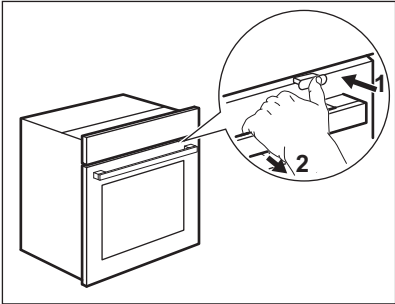
Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

Mechanische deurvergrendeling

<p>⚠ Let op! Beweeg de deurvergrendeling niet verticaal. Druk de deurvergrendeling niet in als de deur van de oven wordt gesloten.</p>	
--	---

Gebruik: Mechanische deurvergrendeling

De vergrendelde deur openen

<p>Stap 1</p>	<p>Duw het deurslot iets in en open de deur door er met de hendel aan te trekken.</p> 
----------------------	--






Aanwijzingen en tips

Kookadviezen

<p style="text-align: center;">i</p> <p>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.</p>





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

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 flanbodern
Donker, niet-refle- rend Diameter van 28 cm	Donker, niet-refle- terend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-refle- rend Diameter van 28 cm

Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten





Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

Bakken op één niveau - bakken in bakblikken






		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes

Gebruik de derde rekstand.

		 °C	 min
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30





Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.







		 min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

Informatie voor testinstituten

Tests voor de functie: Stoom.

Testen in overeenstemming met IEC 60350.

Stel de temperatuur in op 100°C.


	 Reservoir (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0.3	3	8 - 9	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	3	10 - 11	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Erwten, bevroren	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Tot de temperatuur op de koudste plek 85 °C heeft bereikt.	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.


Onderhoud en reiniging

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over de reiniging

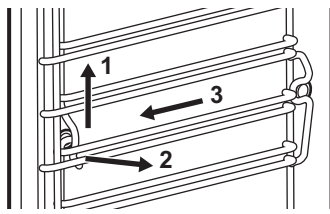
 <p>Reinigingsmiddelen</p>	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.

 <p>Dagelijks gebruik</p>	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

 <p>Accessoires</p>	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

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 inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

**Ga als volgt te werk voor gebruik:
Stoomreiniging**

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.


Stap 1	Vul de waterlade tot het maximale niveau tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
---------------	--

Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen.
---------------	-----------------------------

Functie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min

Stap 3	Druk op START . Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
---------------	--

Stap 4	Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.
---------------	---

 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.
--

Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.	Laat de oven deur open en wacht tot de ovenruimte droog is.


Reinigingsherinnering


Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.
--

Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.
--

Gebruik: Ontkalken

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.	Controleer of het waterreservoir leeg is.

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min	
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.
Stap 3	Vul het resterende gedeelte van het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
Stap 4	Selecteer: Menu / Reinigen.
Stap 5	Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
Stap 6	Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.
Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min	
Stap 7	Vul het resterende gedeelte van het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
Stap 8	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

Wanneer het ontkalken eindigt:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
 Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.		


Ontkalkmelder

Er zijn twee melders die u de instructie geven om de oven te ontkalken. U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

Type	Omschrijving
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

Gebruik: Spoelen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Vul het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om de oven te drogen. Druk op JA om de oven te drogen.

Gebruik: Drogen

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


Stap 1	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
Stap 2	Verwijder alle accessoires uit de oven.
Stap 3	Selecteer het menu: Reinigen / Drogen.
Stap 4	Volg de instructies op het scherm.

Gebruik: Reservoir ledigen

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


Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
---------------	---

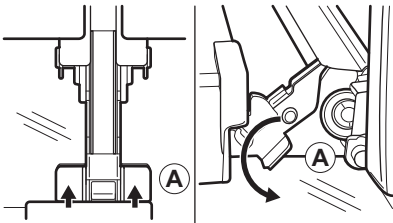
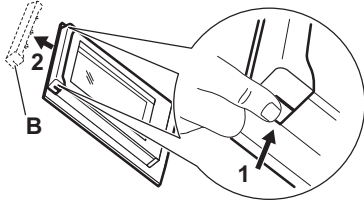
Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen / Reservoir ledigen. Duur: 6 min
Stap 3	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 4	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

Verwijderen en installeren: Deur

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

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

 **WAARSCHUWING!** De deur is zwaar.

Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	

<p>Stap 7</p>	<p>Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.</p>	
<p>Stap 8</p>	<p>Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.</p>	
<p>Stap 9 Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.</p>		

Hoe te vervangen: Lamp

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

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

Bovenlamp

<p>Stap 1</p>	<p>Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.</p>	
<p>Stap 2</p>	<p>Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.</p>	
<p>Stap 3</p>	<p>Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.</p>	
<p>Stap 4</p>	<p>Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.</p>	

Zijlamp




Stap 1	Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.
Stap 2	Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
Stap 3	Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.



Stap 4	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 5	Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
Stap 6	Installeer de linker drager van het rek.

Probleemoplossing

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat te doen als...

 Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, zie voor meer informatie Klokfuncties hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het apparaat Kinderslot is aan.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.



 Onderdelen	
 Omschrijving	 Oplossing
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer.

In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

 Code en omschrijving	 Oplossing
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Volledig aansluiten Voedselsensor in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

Service-informatie

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

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

<p align="center">Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:</p>	
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	478 mm 356 mm 414 mm
Gebied van de bakplaat	1424 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	- W	
Onderste verwarmingselement	1000 W	

Grillen	2300 W
Ring	2400 W
Totale beoordeling	3500 W
Spanning	220 - 240 V
Frequentie	50 Hz
Aantal functies	22

Energiezuinigheid

Productinformatie en productinformatieblad

Naam leverancier	IKEA
Modelnummer	MUTEBO 105.570.41
Energie-efficiëntie-index	61,9
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1,09 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, hete-luchtmodus	0,52 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	70 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	35.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornoizen, 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

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

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

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

Submenu voor: Reinigen

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

Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display als u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

Submenu voor: Instelling


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


Submenu	Omschrijving
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

Submenu voor: Service

Submenu	Omschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

Milieubescherming

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. 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.

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de garantie van IKEA geldig?

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

Wie zal de service uitvoeren?

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

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder

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

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en bepalen, dit uitsluitend ter eigen beoordeling, of het

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

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijk aangebrachte schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de bedieningshandleiding, onjuiste installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektro-chemische reactie, roest, corrosie of waterschade, maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, met inbegrip van batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokken van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, serviesgoed en bestekmandjes, toevoer- en afvoerpipen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij kan worden aangetoond dat deze veroorzaakt zijn door fabricagefouten.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aange-stelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.

- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de specificatie is uitgevoerd.
- Gebruik van het apparaat in niet-huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien het apparaat door een klant naar zijn huis of een ander adres vervoert, kan IKEA niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele transportschade. Indien IKEA het apparaat aflevert op het door de klant aangegeven adres, dan is eventuele schade die ontstaan is tijdens de aflevering gedekt door de garantie.
- Kosten voor de uitvoering van de installatie van het IKEA-apparaat. Indien de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner het apparaat, binnen de voorwaarden van deze garantie, repareert of vervangt, zal de servicedienst of de erkende servicepartner, indien nodig, het gerepareerde apparaat of het vervangende apparaat installeren.

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

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

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

Gebied van geldigheid

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

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

De speciale Klantenservice voor apparaten van IKEA:

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

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

Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de montage-instructies en/of de gebruikershandleiding in dit boekje zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



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

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

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

Hebt u meer hulp nodig?

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

Contents

Safety information	83	Hints and tips	103
Safety instructions	85	Care and cleaning	106
Installation	87	Troubleshooting	112
Product description	88	Technical data	113
Control panel	89	Energy efficiency	114
Before first use	91	Menu structure	115
Daily use	92	Environmental concerns	116
Clock functions	97	IKEA guarantee	117
Using the accessories	99		
Additional functions	101		

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.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.

Safety instructions

Installation

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

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 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.

Steam Cooking

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

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

Care and Cleaning

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.

- 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.

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

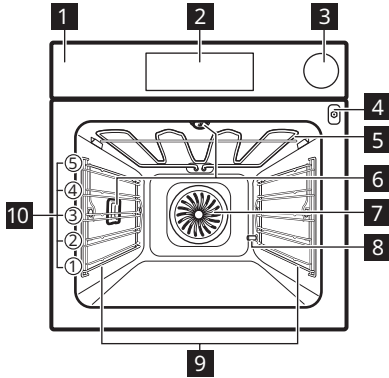
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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

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

Product description

General overview

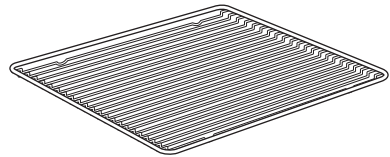


- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water drawer
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Descaling pipe outlet
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

Accessories

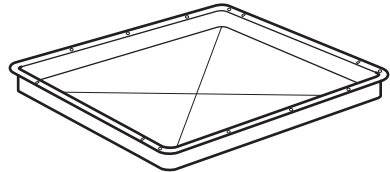
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



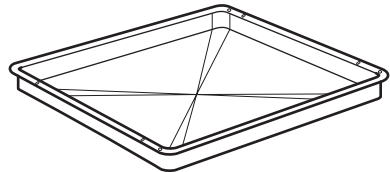
Baking tray

For cakes and biscuits.



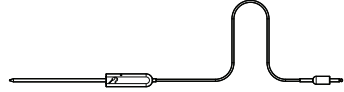
Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as a pan to collect fat.



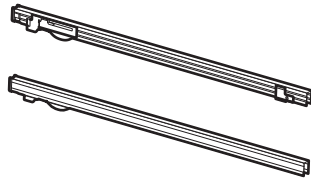
Food sensor

To measure the temperature inside food.



Telescopic runners

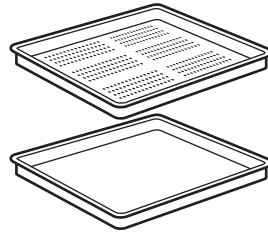
For inserting and removing trays and wireshelf more easily.



Steam set

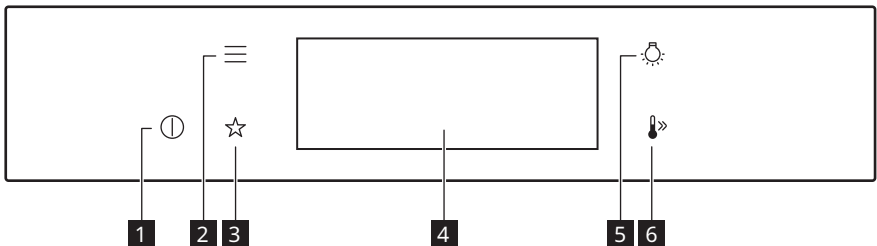
One unperforated and one perforated food container.

The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.






Control panel

Control panel overview

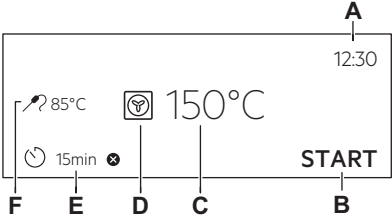


1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.









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

 Press	 Move	 Press and hold
Touch the surface with fingertip.	Slide fingertip over the surface.	Touch the surface for 3 seconds.


Display

	Display with key functions set. A. Time of day B. START/STOP C. Temperature D. Heating functions E. Timer F. Food sensor (selected models only)
---	---

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.			
OK To confirm the selection / setting.	 To go one level back in the menu.	 To undo the last action.	 To turn the options on and off.
Sound alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.			
 The function is on.	 The function is on. Cooking stops automatically.	 Sound alarm is off.	
Timer indicators			
 To set the function: Delayed start.	 To cancel the setting.		

Before first use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning





Step 1	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.	Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Water hardness, Time of day.





Initial preheating

 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 set: Water hardness

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

Use the test paper supplied with the steam set.

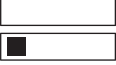


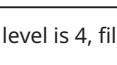
			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4

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

i The colours of the test paper continue to change. Do not check water hardness later than 1 min after test.

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

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium deposit and the water classification. Adjust the water hardness level according to the table.


Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥22		≥ 3.9	≥151	very hard

When the tap water hardness level is 4, fill the water drawer with still bottled water.

Daily use


⚠ Warning! Refer to Safety chapters.


How to set: Heating functions

Step 1	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
Step 2	Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
Step 3	Select the heating function and press: OK . The display shows: temperature.
Step 4	Set: temperature. Press: OK .
Step 5	Press: START . Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking.

STOP - press to turn off the heating function.	
Step 6	Turn off the oven.

How to set: Easystem - Steam heating function

Step 1	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.	
Step 2	Press  . Set the steam heating function.	
Step 3	Press: OK. The display shows the temperature settings.	
Step 4	Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.	
Steam for Steaming 50 - 100 °C		For steaming vegetables, grains, legumes, sea-food, terrines and spoon desserts.
Steam for Stewing 105 - 130 °C		For cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.
Steam for Gentle Crisping 135 - 150 °C		For meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.
Steam for Baking and Roasting 155 - 230 °C		For roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.
Step 5	Press: OK.	
Step 6	Press the cover of the water drawer to open it.	

Step 7	Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. The water supply is sufficient for approximately 50 min. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.  Warning! Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer.
Step 8	Push the water drawer to its initial position.
Step 9	Press: START . Steam appears after approximately 2 min. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.
Step 10	When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer.
Step 11	Turn off the oven.
Step 12	Empty the water drawer after cooking ends. Refer to "Care and Cleaning" chapter, Tank emptying.
Step 13	Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.

How to set: Assisted Cooking



Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic
- Food Sensor








The degree to which a dish is cooked:


- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press:  .
Step 3	Press:  . Enter: Assisted Cooking.
Step 4	Choose a dish or a food type.
Step 5	Press: START .



Heating functions







STANDARD

Heating function	Application
 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.
 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.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Conventional Cook- ing	To bake and roast food on one shelf position.
 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.





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




SPECIALS

Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.

Heating function	Application
 Plate Warming	To preheat plates for serving.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
 Keep Warm	To keep food warm.
 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.

STEAM

Heating function	Application
 Easystem	Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.
 Steam Regenerating	Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.
 Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.

Heating function	Application
 Full Steam	For steaming vegetables, side dishes, fish
 Humidity High	The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.
 Humidity Low	The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.

Notes on: Moist Fan Baking

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

IEC/EN 60350-1

The oven door should be closed during cooking so that the function is not

interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

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

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

Clock functions

Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.


How to set: Clock functions

How to set the clock	
Step 1	Turn on the oven.


How to set the clock

Step 2	Press: Time of day.
Step 3	Set the time. Press: OK.


How to set cooking time

Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the time. Press: OK.

How to choose end option

Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ● .
Step 5	Press: End action.
Step 6	Choose the preferred: End action.
Step 7	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.



How to delay start of cooking

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


How to extend cooking time

When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.

Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings	
Step 1	Press:  .
Step 2	Set the timer value.
Step 3	Press:  .
You can change the set time during cooking at any time.	

Using the accessories

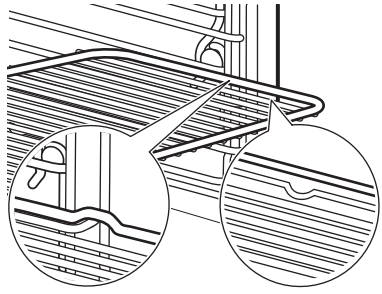
 **Warning!** Refer to Safety chapters.

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

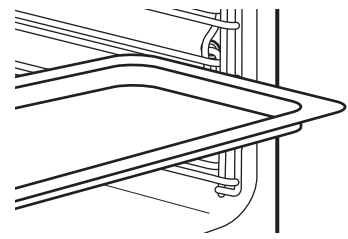
Inserting accessories

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

Wire shelf:
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.




Baking tray / Deep pan:
Push the tray between the guide bars of the shelf support.



Food Sensor

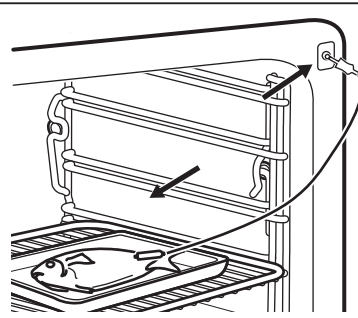
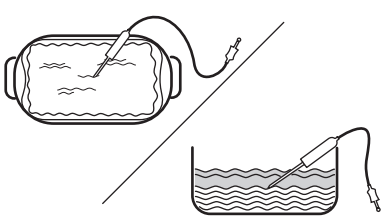
Food Sensor - measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.



There are two temperatures to be set:	
$^{\circ}\text{C}$ The oven temperature: minimum 120 $^{\circ}\text{C}$.	 The core temperature.

For the best cooking results:		
Ingredients should be at room temperature.	Do not use it for liquid dishes.	During cooking it must remain in the dish.

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

How to use: Food Sensor




Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
Step 3	Insert: Food Sensor.
Meat, poultry and fish	Casserole
Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.	Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.
	
Step 4	Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.

Step 5	 - press to set the core temperature of the sensor.
Step 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - press to set the preferred option: • Sound alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds. • Sound alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.
Step 7	Select the option and repeatedly press: OK to go to main screen.
Step 8	Press: START . When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.
Step 9	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.  Warning! There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

Additional functions



How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

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



Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

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

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.


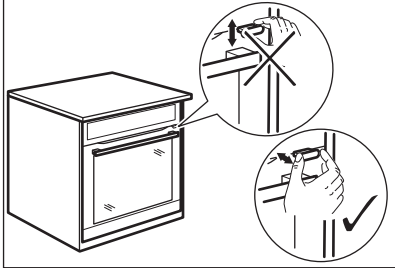
 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

Cooling fan

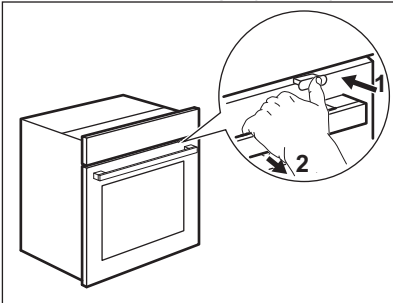
When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Mechanical door lock

<p> Caution! Do not move the door lock vertically. Do not push the door lock when you close the oven door.</p>	
--	---

How to use: Mechanical door lock

Opening the locked door

<p>Step 1</p>	<p>Push the door lock slightly and open the door by pulling it with the handle.</p> 
----------------------	---

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.

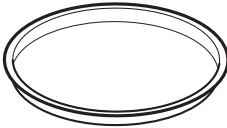
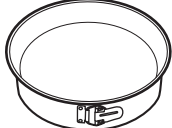


Moist Fan Baking

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

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

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.






			
Pizza pan	Baking dish	Ramekins	Flan base tin
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: EN 60350, IEC 60350.





Baking on one level - baking in tins

		 °C	 min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2






Baking on one level - biscuits

Use the third shelf position.

		 °C	 min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30

		 °C	 min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30



Multilevel baking - biscuits

		 °C	 min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.







		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4







Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam.


Tests according to IEC 60350.

Set the temperature to 100°C.


	 Container (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, pre-heat the empty oven	1 x 2/3 perforated	0.3	3	8 - 9	Put the baking tray on the first shelf position.


	 Container (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, pre-heat the empty oven	1 x 2/3 perforated	max.	3	10 - 11	Put the baking tray on the first shelf position.
Peas, frozen	2 x 2/3 perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.	Put the baking tray on the first shelf position.


Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

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

 Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	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 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	Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.	
Step 3	Pull the front end of the shelf support away from the side wall.	
Step 4	Pull the supports out of the rear catch.	
Install the shelf supports in the opposite sequence.		

How to use: Steam Cleaning

Before you start:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories and removable shelf supports.	Clean the bottom of the cavity and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.

Step 1	Fill the water drawer to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.	
Step 2	Select: Menu / Cleaning.	
Function	Description	Duration
Steam Cleaning	Light cleaning	30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent.	75 min
Step 3	Press START . Follow the instruction on the display. The signal sounds when the cleaning ends.	
Step 4	Press any symbol to turn off the signal.	
When this function works, the lamp is off.		


When the cleaning ends:		
Turn off the oven.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.	Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.


Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.
Use the function: Steam Cleaning Plus.

How to use: Descaling

Before you start:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.	Make sure that the water drawer is empty.

Duration of the first part: around 100 min	
Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.
Step 3	Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
Step 4	Select: Menu / Cleaning.
Step 5	Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.
Step 6	After the first part is over, empty the deep pan and put it back on the first shelf position.
Duration of the second part: around 35 min	
Step 7	Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
Step 8	When the function ends, remove the deep pan.
 When this function works, the lamp is off.	

When descaling ends:		
Turn off the oven.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.	Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.
 If some limestone residue remains in the oven after descaling, the display prompts to repeat the procedure.		


Descaling reminder

There are two reminders which prompt you to descale the oven. You cannot disable the descaling reminder.

Type	Description
Soft reminder	Recommends you to descale the oven.
Hard reminder	Obligates you to descale the oven. If you do not descale the oven when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

How to use: Rinsing

Before you start:	
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.

Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Fill the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
Step 3	Select: Menu / Cleaning / Rinsing. Duration: around 30 min
Step 4	Turn on the function and follow the instruction on the display.
Step 5	When the function ends, remove the deep pan.
 When this function works, the lamp is off.	

Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the oven. Press YES to dry the oven.

How to use: Drying


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

Step 1	Make sure the oven is cold.
Step 2	Remove all accessories.
Step 3	Select the menu: Cleaning / Drying.
Step 4	Follow the instructions on the screen.

How to use: Tank emptying


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


Before you start:	
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.

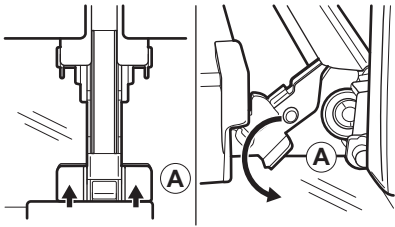
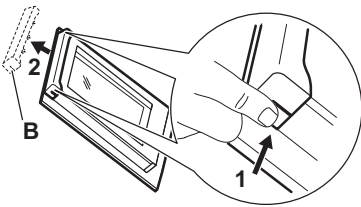
Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Select: Menu / Cleaning / Tank emptying. Duration: 6 min
Step 3	Turn on the function and follow the instruction on the display.
Step 4	When the function ends, remove the deep pan.
 When this function works, the lamp is off.	

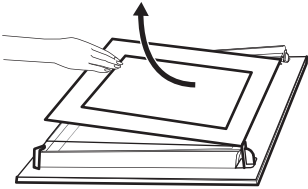
How to remove and install: Door

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

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

 **Warning!** The door is heavy.

Step 1	Fully open the door.	
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	
Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.	
Step 4	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 5	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.	

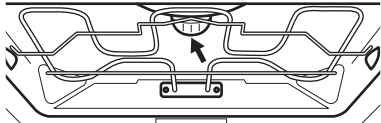
<p>Step 7</p>	<p>Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.</p>	
<p>Step 8</p>	<p>After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.</p>	
<p>Step 9</p>	<p>Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.</p>	

How to replace: Lamp

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

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

Top lamp

<p>Step 1</p>	<p>Turn the glass cover to remove it.</p>	
<p>Step 2</p>	<p>Remove the metal ring and clean the glass cover.</p>	
<p>Step 3</p>	<p>Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.</p>	
<p>Step 4</p>	<p>Attach the metal ring to the glass cover and install it.</p>	

Side lamp


<p>Step 1</p>	<p>Remove the left shelf support to get access to the lamp.</p>
----------------------	---

<p>Step 2</p>	<p>Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.</p>
----------------------	---




Step 3	Remove and clean the metal frame and the seal.
Step 4	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.




Step 5	Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
Step 6	Install the left shelf support.

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

 The appliance does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The appliance Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.



 Components	
 Description	 Remedy
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.

In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

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

Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is 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	478 mm 356 mm 414 mm
Area of baking tray	1424 cm ²	
Top heating element	- W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rating	3500 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	22	

Energy efficiency

Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	IKEA
Model identification	MUTEBO 105.570.41
Energy Efficiency Index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	35.5 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

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

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

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

Submenu for: Cleaning

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

Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.

Submenu	Application
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.


Submenu for: Setup


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

Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo mode	Activation / deactivation code: 2468
Software version	Information about software version.
Reset all settings	Restores factory settings.

Environmental concerns

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

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

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating

instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.

- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA

service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

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

How country law applies

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

Area of validity

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

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

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

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

3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

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

How to reach us if you need our service



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

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

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

Do you need extra help?

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

Sisältö

Turvallisuustieto	119	Vihjeitä ja neuvoja	140
Turvallisuusohjeet	121	Hoito ja puhdistus	143
Asennus	123	Vianmääritys	150
Tuotekuvaus	124	Tekniset tiedot	151
Käyttöpaneeli	126	Energiatehokkuus	152
Ennen ensikäyttöä	127	Valikkorakenne	153
Päivittäinen käyttö	129	Ympäristönsuojelu	155
Kellotoiminnot	134	IKEA-TAKUU	155
Lisävarusteiden käyttäminen	136		
Lisätoiminnot	138		

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.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.

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)	578 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm

Leveys luukun ollessa auki	1027 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.

Höyrytoiminto



VAROITUS! Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa laitteen luukku varoen toiminnon ollessa toiminnassa. Höyry saattaa tällöin päästä ulos.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon 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.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketa, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

Sisävalaistus

VAROITUS! Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- 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.

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.

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:

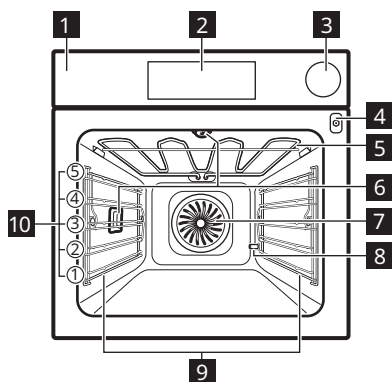
Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm ²)
enintään 1380	3 x 0.75

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm ²)
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nollajohtimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

Tuotekuvas

Yleiskatsaus

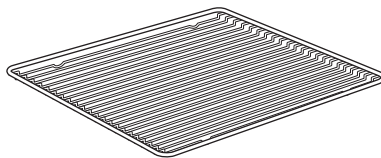


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesilokero
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

Varusteet

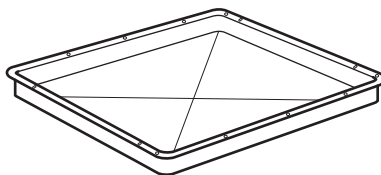
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



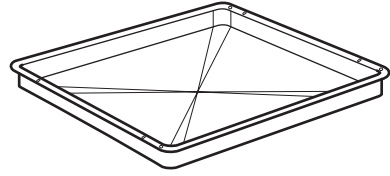
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.

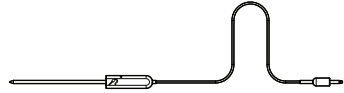


Grilli / uunipannu

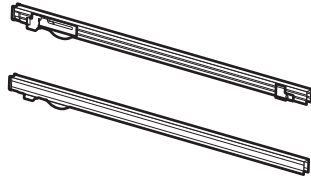
Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.

**Paistolämpömittari**

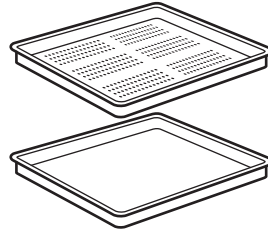
Ruuan sisälämpötilan mittaamiseen.

**Teleskooppikannattimet**

Peltien ja rutilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.

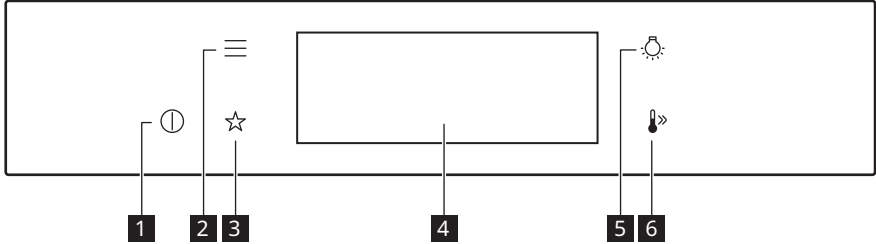
**Höyrysetti**

Yksi rei'ittämätön ja yksi rei'itetty ruoka-astia. Höyrysetti valuttaa lauhdeveden ruoasta pois höyrykypsennyksen aikana. Käytä sitä vihannesten, kalan ja kananrintapalan valmistamiseen. Setti ei sovi elintarvikkeille, joiden tulee kypsyä vedessä (esim. riisi, maissipuuro, pasta).



Käyttöpaneeli

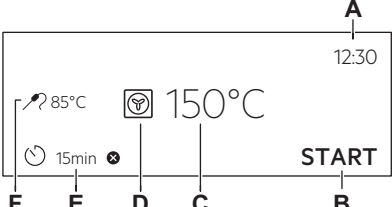
Ohjauspaneelin yleisnäkö



1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.
3	Suosikit	Listaa omat ohjelmat
4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pika-kuumennus.

 <p>Paina</p>	 <p>Siirrä</p>	 <p>Paina ja pidä painettuna painiketta:</p>
Kosketa pintaa sormella.	Liu'uta sormeä pinnalla.	Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.

Näyttö

	<p>Näyttö esittäen asetetut toiminnot.</p> <p>A. Kellonaika B. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ C. Lämpötila D. Uunitoiminnot E. Ajastin F. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)</p>
---	---

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot - näytön selaaminen.			
<p>OK</p> <p>Valinnan/asetuksen vahvistaminen.</p>	<p><</p> <p>Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.</p>	<p>↶</p> <p>Viimeisen toiminnon peruuttaminen.</p>	<p>🔌</p> <p>Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.</p>
Äänimerkki toiminnon merkkivalot - kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.			
<p>🔔</p> <p>Toiminto on päällä.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Toiminto on päällä. Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.</p>	<p>🔔</p> <p>Hälytysäänimerkki on pois päältä.</p>	
Ajastimen merkkivalot			
<p>🕒</p> <p>Toiminnon asettaminen: Ajastettu käynnistyminen.</p>	<p>⊗</p> <p>Asetuksen peruuttaminen.</p>		

Ennen ensikäyttöä

⚠️ VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Alkupuuhdistus

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
----------	----------	----------




Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.	Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutiinaa käyttäen.	Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.
---	---	--

Ensimmäinen yhteys

Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetulo- viesti.

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





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.
i Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.	






Asettaminen: Veden kovuus

Kun uuni kytketään verkkovirtaan, sinun on asetettava veden kovuus.

Käytä höyrysetin mukana toimitettua testipaperia.


			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
Aseta testipaperi veden noin 1 sekunnin ajaksi. Älä aseta testipaperia juoksevan veden alle.	Ravista testipaperia poistaaksesi ylimääräisen veden.	Tarkista yhden minuutin kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.	Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.
i Testipaperin värit muuttuvat edelleen. Älä tarkista veden kovuutta enää jos testistä on kulunut yli 1 minuuttia.			
Veden kovuuden tasoa voidaan muuttaa valikossa: Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.			

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus (dH) vastaavilla kalkkijäämillä ja veden luokituksella. Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.


Veden kovuus		Testipaperi	Kalkkijäämä (mmol/l)	Kalkkijäämä (mg/l)	Veden luokitus
Taso	dH				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	pehmeä
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	kohtalaisen kova
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kova
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	erittäin kova

Kun veden kovuuden taso on korkeampi kuin taso 4, täytä vesilokero hiilihapottomalla pullovedellä.

Päivittäinen käyttö



 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.
2. vaihe	Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon  symbolia.
3. vaihe	Valitse uunitoiminto ja paina: OK . Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Paina: OK .
5. vaihe	Paina: START . Paistolämpömittari - paistolämpömittari voidaan kytkeä pistokkeeseen milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana.
STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.	
6. vaihe	Kytke uuni pois päältä.

Asetukset: Easystem - Höyryuunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
-----------------	---

2. vaihe	Paina  . Aseta höyryuunitoiminto.
3. vaihe	Paina: OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan.
Höyrytys 50–100 °C	Vihannesten, viljalajien, palkokasvien, äyriäisten ja kalan, terriinin ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytykseen.
Haudutus höyryllä 105–130 °C	Haudutetun lihan tai kalan, leivän ja lintupaistin sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.
Ruskistus höyryllä 135–150 °C	Lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laatikkoruokien valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehu-kasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista. Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.
Paahdaminen ja leipominen höyryllä 155–230 °C	Paistettujen ruokien, liharuokien, kalaruokien, lintupaistin, täytettyjen voitaikinaruokien, piirakoiden, muffinssien, laatikkoruokien, vihannesten sekä leivonnaisten valmistamiseen. Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.
5. vaihe	Paina: OK.
6. vaihe	Paina vesilokeron kantta avataksesi sen.
7. vaihe	Täytä vesilokero maksimitasoon saakka (noin 950 ml), kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti. Vesimäärä riittää noin 50 minuutiksi. Vesilokeron maksimitasoa ei saa ylittää. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekalujen vaurioiden riski on olemassa.  VAROITUS! Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraaliton) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.
8. vaihe	Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.

9. vaihe	Paina: START . Höyryä ilmestyy n. 2 minuutin kuluttua. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
10. vaihe	Kun vesi on loppumaisillaan vesilokerosta, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesilokero.
11. vaihe	Kytke uuni pois päältä.
12. vaihe	Tyhjennä vesilokero kypsennyksen loputtua. Katso kohtaa ”Hoito ja puhdistus”, Vesisäiliön tyhjennys.
13. vaihe	Jäljelle jäävä vesi voi tiivistyä sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Kun uuni on kylmä, kuivaa sen sisätila pehmeällä liinalla.

Asetukset: Avustava ruoanvalmistus



Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Painoautomaatiikka
- Paistolämpömittari


Ruoan kypsyytaso:







- Puoliraaka tai Vähemmän
- Keskitaso
- Kypsä tai Lisää


1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Paina:  . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.
4. vaihe	Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. vaihe	Paina: START .

Uunitoiminnot




VAKIOTOIMINNOT






Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paattaminen.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritilääsennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperonoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.






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



EKSTRAT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
 Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
 Lautasten lämmitys	Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Sulatus	Ruonan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Gratinointi	Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.
 Matalalämpö	Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentäminen.
 Lämpimänä pito	Ruonan lämpimänä pitoon.
 Kosteaa kiertoilmaa	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: Kosteaa kiertoilmaa.

HÖYRY

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Easysteami	Käytä höyryä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.
 Lämmitys höyryllä	Ruokien uudelleen lämmitys höyryttämällä estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, mikä saa ruoan maistumaan yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tällä toiminnolla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit uudelleenlämmittää useamman kuin yhden lautasellisen kerralla käyttämällä eri hyllypaikkoja.
 Leipä	Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuloksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.
 Voimakas höyry	Vihannesten, lisäkkeiden ja kalan höyryttämiseen

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Korkea kosteus	Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalajien kypsentämiseen, kuten vanukoille, piirakoille ja kalalle.
 Matala kosteus	Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruo'ille ja padoille/pais-toksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehu-kasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.

Huomautus: Kosteaa 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

energiatohokkuus olisi mahdollisimman suuri.

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

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

Kellotoiminnot


Kellotoimintojen kuvaus


Kellotoiminto	Sovellus
Kypsentämisaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 tuntia 59 min.
Lopeta toiminto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.
Ajastettu käynnistymisen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastin	Tarkkailee toiminnon kestoa. Ajastin – voit kääntää sen päälle ja pois päältä.


Asetukset: Kellotoiminnot

Kellon asettaminen	
1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina: Kellonaika.

Kellon asettaminen	
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.


Kypsennysajan asettaminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.

Lopetusvalinnan valitseminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● :
5. vaihe	Paina: Lopeta toiminto.
6. vaihe	Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Toiminnon käynnistymisen ajastus	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● :
5. vaihe	Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. vaihe	Valitse arvo.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Kypsennysajan pidentäminen.	
Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.	
Pidennä kypsennysaikaa painamalla +1min .	

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. vaihe	Paina:  .
2. vaihe	Aseta ajastimen arvo.
3. vaihe	Paina: OK.
Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.	

Lisävarusteiden käyttäminen

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

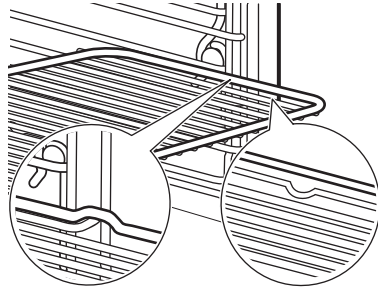
estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Lisävarusteiden asennus

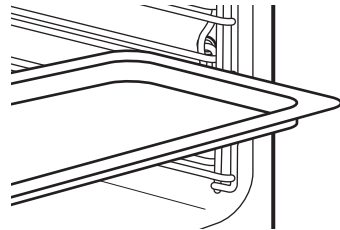
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatin-kiskoon .

**Leivinpelti / Syvä pannu:**

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskiskojen väliin.



Paistolämpömittari

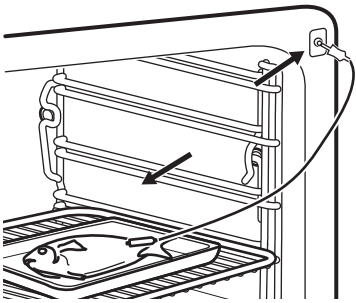
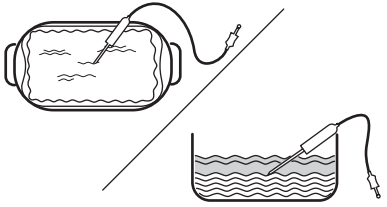
Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.



Asetettavia lämpötiloja on kaksi:	
°C uunin lämpötila minimi 120 °C,	 Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen		
Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.	Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.	Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

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

Käyttöohje: Paistolämpömittari




1. vaihe	Kytke uuni päälle.	
2. vaihe	Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.	
3. vaihe	Lisää: Paistolämpömittari.	
Liha-, lintu- ja kalaruoka	Vuokaruoka	
Aseta Paistolämpömittari kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.	Aseta Paistolämpömittari kärki tarkalleen vuokaruonan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Käytä paistoastian reunaa tukemaan Paistolämpömittari silikonista valmistettua kädensijaa. Paistolämpömittari -kärki ei saa koskettaa paistoastian pohjaa.	
		

4. vaihe	Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.
5. vaihe	 - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. vaihe	<ul style="list-style-type: none"> • • • - paina asettaaksesi haluamasi valinnan: • Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. • Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uuni kytkeytyy pois päältä.
7. vaihe	Valitse valinta ja paina toistuvasti: OK siirtyäksesi päänäytölle.
8. vaihe	Paina: START . Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyyson varmistamiseksi.
9. vaihe	Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.  VAROITUS! Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumenee erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

Lisätoiminnot

Tallentaminen: Suosikit

Voit tallentaa suosikkiasetuksesi, kuten uunitoiminnon, kypsennysajan, lämpötilan tai puhdistustoiminnon. Voit tallentaa muistiin kolme suosikkiasetusta.

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Valitse haluamasi asetus.
3. vaihe	Paina:  . Valitse: Suosikit.
4. vaihe	Valitse: Tallenna nykyiset asetukset.
5. vaihe	Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla + : Suosikit. Paina OK .
	 - nollaa asetus painamalla.  - peruuta asetus painamalla.



Toimintolukitus



Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
3. vaihe	☆, ⏪ – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.
Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.	

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


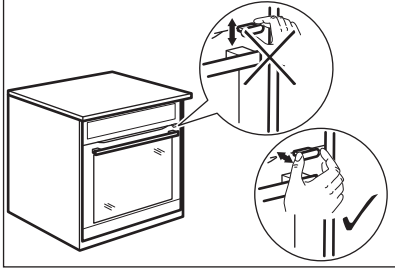
 (°C)	 (tunti)
200 - 230	5.5

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

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.

Mekaanin luukun lukko

<p> HUOMIO! Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa. Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi.</p>	
--	--

Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko

Lukitun luukun avaaminen

1. vaihe Paina luukun lukitusta kevyesti ja avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.

Vihjeitä ja neuvoja






Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia






i

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 paistoksen asetuksia.

Kosteaa kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	160	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Murotaikinapik-kuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	140	2	15 - 25
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

Kostea kiertoilma - suositellut varusteet

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






			
Pizzapanu	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 seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

Paistaminen yhdellä tasolla - vuoassa






		 °C	 min	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	140	25 - 35	2

Paistaminen yhdellä tasolla - pikkuleivät

Käytä kolmatta hyllytasoa.

		 °C	 min
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	20 - 30
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	170	20 - 30





Paistaminen usealla tasolla - pikkuleivät

		 °C	 min	
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 45	2 / 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	25 - 35	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 55	2 / 4
Omenapiirakka, 1 vuokaritilää kohden (Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	55 - 65	2 / 4

Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan suurimmalla asetuksella.







		 min	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 2	5
Naudanlihapihvi, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit toiminnolle: Voimakas höyry:

Testit standardin IEC 60350 mukaisesti.

Aseta lämpötilaksi 100 °C.


	 Lokero (Gastronorm)	 kg		 min	
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	0.3	3	8 - 9	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	enint.	3	10 - 11	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.
Herneet, pakastetut	2 x 2/3 rei'itetty	2 x 1,5	2 ja 4	Kunnes lämpötila kylmimässä kohdassa saavuttaa arvon 85 °C.	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.


Hoito ja puhdistus




VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

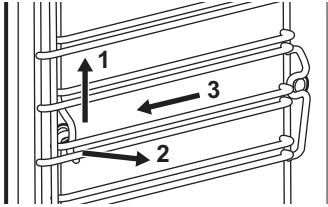
 <p>Puhdistusaineet</p>	Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
	Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.

 <p>Jokapäiväinen käyttö</p>	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
	Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

 <p>Tarvikkeet</p>	Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.	
3. vaihe	Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
4. vaihe	Vedä kannattimet takasalvasta ulos.	
Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.		

Käyttöohjeet: Höyrypuhdistus

Ennen kuin aloitat:		
Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.	Puhdista sisätilan alaosa ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.


1. vaihe	Täytä vesilokero maksimitasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.
-----------------	---

2. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus.
-----------------	-------------------------------

Toiminto	Kuvaus	Kesto aika
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus	30 minuuttia
Höyrypuhdistus Plus	Normaali puhdistus Suihkuta sisäosaan pesuainetta.	75 minuuttia

3. vaihe	Paina START . Noudata näytölle tulevia ohjeita. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.
-----------------	---

4. vaihe	Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.
-----------------	--

 Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.
--

Puhdistuksen päättyessä:		
Kytke uuni pois päältä.	Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla.	Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.


Muistutus puhdistamisesta


Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

Käyttöohje: Kalkinpoisto

Ennen kuin aloitat:		
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki lisävarusteet.	Varmista, että vesilokero on tyhjä.

Ensimmäisen osan kesto: noin 100 minuuttia	
1. vaihe	Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
2. vaihe	Kaada vesilokeroon 250 ml kalkinpoistoainetta.
3. vaihe	Täytä vesilokero vedellä maksimitasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.
4. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus.
5. vaihe	Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.
6. vaihe	Tyhjennä uunipannu ensimmäisen osan päättymisen jälkeen ja aseta se takaisin ensimmäiselle kannatintasolle.
Toisen osan kesto: noin 35 minuuttia	
7. vaihe	Täytä vesilokero vedellä maksimitasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.
8. vaihe:	Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
 Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.	

Kalkinpoiston päättyessä:		
Kytke uuni pois päältä.	Kun uuni on kylmä, puhdistasen sisäosa pehmeällä liinalla.	Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.
 Jos uuniin jää kalkinpoiston jälkeen kalkkijäämiä, näytöllä pyydetään toistamaan toimenpide.		


Kalkinpoiston muistutus

Laitteessa on kaksi muistutusta, jotka muistuttavat uunin kalkinpoistotarpeesta. Kalkinpoiston muistutusta ei voida poistaa käytöstä.

Tyyppi	Kuvaus
Ensimmäinen muistutus	Suosittelee uunin kalkinpoistoa.
Toinen muistutus	Edellyttää uunin kalkinpoistoa. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.

Käyttöohje: Huuhtelu

Ennen kuin aloitat:	
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki lisävarusteet.

1. vaihe	Aseta uunipannu ensimmäiselle hyllytasolle.
2. vaihe	Täytä vesilokero vedellä maksimitasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.
3. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus. / Huuhtelu. Kesto: noin 30 minuuttia
4. vaihe	Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
5. vaihe	Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
 Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.	

Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan uunin höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa uuni painamalla KYLLÄ.

Käyttöohje: Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.


1. vaihe	Varmista, että uuni on kylmä.
2. vaihe	poista kaikki lisävarusteet
3. vaihe	Valitse valikko: Puhdistus / Kuivaus.
4. vaihe	Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Käyttöohje: Vesisäiliön tyhjennys

Käytä sitä höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen jäljellä olevan veden poistamiseksi vesilokerosta.


Ennen kuin aloitat:	
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	poista kaikki lisävarusteet


1. vaihe	Aseta uunipannu ensimmäiselle hyllytasolle.
-----------------	---

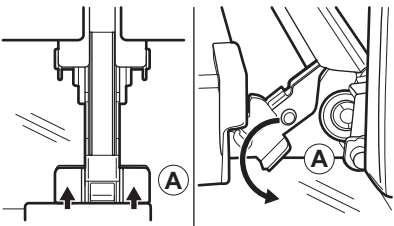
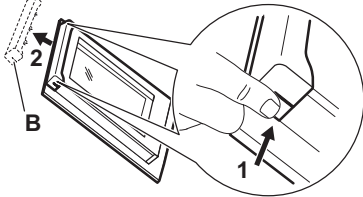
2. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus / Vesisäiliön tyhjennys. Kesto: 6 minuuttia
3. vaihe	Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
4. vaihe	Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
 Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.	

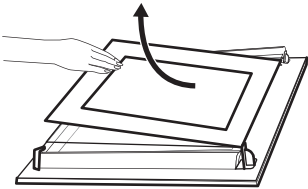
Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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


 **VAROITUS!** Luukku on painava.

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

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan.	
2. vaihe	Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).	
3. vaihe	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.	
4. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pinnetiivisteet.	
5. vaihe	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
6. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.	

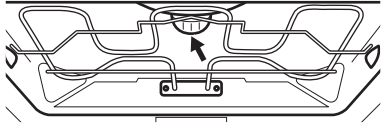
7. vaihe	Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.	
8. vaihe	Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.	
9. vaihe	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.	

Vaihtaminen: Lamppu

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

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

Ylälamppu


1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.	
2. vaihe	Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.	
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.	
4. vaihe	Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.	

Sivulamppu




1. vaihe	Irrota vasen ritiläkannatin, jotta pääset käsittelemään lamp-pua.
2. vaihe	Irrota suojus Torx 20 ruuviavai-mella.
3. vaihe	Irrota metallikehys ja tiiviste.




4. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
5. vaihe	Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.
6. vaihe	Asenna vasen ritiläkannatin.

Vianmääritys

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Käyttöhäiriöt...

 Laite ei käynnisty tai ei kuumene	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello, katso lisätietoja kohdasta Kello-toiminnot luku, Asetukset: Kellotoiminnot.
Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku täydellisesti.
Sulake on palanut.	Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Laite Lapsilukko on päällä.	Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.



 Komponentit	
 Kuvaus	 Korjaustoimenpide
Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu, katso lisätietoja luvun "Hoito ja puhdistus" kohdasta "Vaihtaminen": Lamppu.

Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.

Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe.

Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F111 - Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke Paistolämpömittari pistorasiaan.
F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

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)
Sarjanumero (S.N.)

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

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

Taajuus	50 Hz
Toimintojen lukumäärä	22

Energiatehokkuus

Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

Toimittajan nimi	IKEA
Mallin tunniste	MUTEBO 105.570.41
Energiatehokkuusluokka	61.9
Energiatehokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalkäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1.09 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.52 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	70 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	35.5 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 tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

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

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

minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruolan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kosteaa 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

Valikon kohta		Sovellus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat.
Puhdistus		Listaa puhdistusohjelmat.
Suosikit		Listaa suosikkiasetukset.
Lisätoiminnot		Laitteen asetusten määrittäminen.
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetusten määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

Alavalikko toiminnoille: Puhdistus

Alavalikko	Käyttökohde
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Vesisäiliön tyhjennys	Jäljellä olevan veden poistaminen vesilokerosta höyrytoimintojen käytön jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrykehittimen virtapiiristä.
Huuhtelu	Höyrykehittimen putkiston huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

Alavalikko toiminnoille: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on päällä, teksti Lapsilukko tulee näkyviin näyttöön, kun kytket laitteen päälle. Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista toiminnon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa.
Muistutus puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.



Alavalikko toiminnoille: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvas
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Alavalikko toiminnoille: Huolto

Alavalikko	Kuvas
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

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

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

IKEA-TAKUU

Kuinka kauan IKEA-takuu on voimassa?

Tämä takuu on voimassa 5 vuotta IKEA-myymälestä hankitun laitteen alkuperäisestä ostopäivämäärästä lähtien. Alkuperäinen ostokuitti vaaditaan ostotodistukseksi. Jos takuuajana tehdään huoltotoimia, laitteen takuuajaksi on pidettävä sen vuosiksi.

Huoltotoiden suorittaja

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

Takuun kattavuus

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

Ongelman korjaaminen IKEA:n taholta

IKEA:n nimeämä palveluntarjoaja tarkastaa tuotteen ja määrittää omaan harkintaansa perustuen, onko tuote tämän takuun

alainen. Jos se katsotaan takuun alaiseksi, IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike oman harkintaansa perustuen joko korjaa viallisen tuotteen tai vaihtaa sen samanlaiseen tai vastaavaan tuotteeseen.

Takuun piiriin kuulumattomat asiat

- Normaali kuluminen.
- Tahalliset tai laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, virheellinen asennus tai kytkentä vääriin jännitteeseen, kemiallisen tai sähkökemiallisen reaktion aiheuttamat vahingot, ruostuminen, syöpyminen tai vesivahingot mukaan lukien näihin rajoittumatta vesijohtoverkon liian suuri kalkkipitoisuus, epätavallisten ympäristöolosuhteiden aiheuttamat vahingot.
- Kulutusosat mukaan lukien paristot ja lamput.
- Ei toiminnalliset ja koristeosat, jotka eivät vaikuta laitteen normaaliin käyttöön, mukaan lukien naarmut ja mahdolliset värimuutokset.
- Vierasesineiden tai aineiden aiheuttamat vahingossa syntyneet vauriot ja sihtien, vedenpoistojärjestelmien tai pesuainelokeroiden puhdistuksen yhteydessä syntyneet vahingot.
- Seuraavien osien vaurioituminen: keraaminen lasipinta, lisävarusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, syöttö- ja poistoputket, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kotelot ja koteloiden osat, ellei näitä vahinkoja

voida osoittaa valmistusvirheiden aiheuttamiksi.

- Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.
- Korjaukset, joita eivät ole suorittaneet nimeämämme palvelutarjoajat ja/tai valtuutettu huoltoliike, tai jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisen tai määräysten vastaisen asennuksen aiheuttamat korjaukset.
- Laitteen käyttö muussa kuin kotitalousympäristössä, ts. ammattikäytössä.
- Kuljetusvahingot. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei ole vastuussa mahdollisista kuljetuksen aikana syntyneistä vahingoista. Jos taas IKEA toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, toimituksen aikana syntyneet vahingot sisältyvät takuuseen.
- IKEA-kodinkoneen ensiasennuksen kustannukset. Jos IKEA:n palvelutarjoaja tai valtuutettu huoltoliike korjaa tai korvaa kodinkoneen tämän takuun ehtojen alaisuudessa, palvelutarjoaja tai valtuutettu huoltoliike asentaa tarvittaessa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvaavan laitteen.

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

Maakohtaisen lainsäädännön soveltaminen

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

Kelpoisuusalue

Palvelut laitteille, jotka on hankittu EU-maassa ja siirretty toiseen EU-maahan, tuotetaan uuden maan normaalien takuehtojen mukaisesti. Palvelun

suoritusvelvollisuus takuun rajoissa on olemassa vain, jos:

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

IKEA-laitteiden myynninjälkeinen palvelu:

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n myynninjälkeiseen palveluun osoitteeseen:

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

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

Yhteydenotot palvelua tarvittaessa



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

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

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

Lisäavun tarve

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

Table des matières

Informations de sécurité	158	Conseils	179
Consignes de sécurité	160	Entretien et nettoyage	183
Installation	163	Dépannage	189
Description de l'appareil	163	Caractéristiques techniques	191
Bandeau de commande	165	Rendement énergétique	191
Avant la première utilisation	166	Structure des menus	193
Utilisation quotidienne	168	En matière de protection de l'environnement	194
Fonctions de l'horloge	173	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA - FRANCE	195
Utilisation des accessoires	175		
Fonctions supplémentaires	178		

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.

- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.

Consignes de sécurité

Installation

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm

Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 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.

Cuisson à la vapeur

-  **AVERTISSEMENT!** Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.
- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

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.
- 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

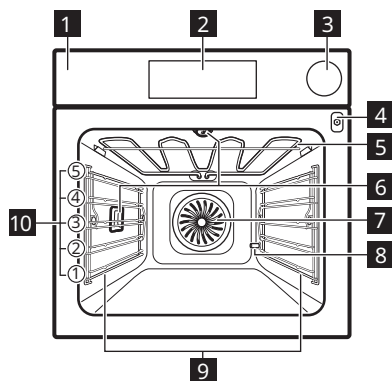
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

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

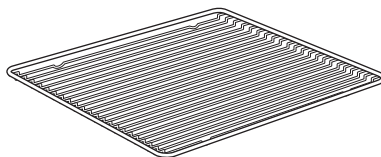


- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Sortie du tuyau de détartrage
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

Accessoires

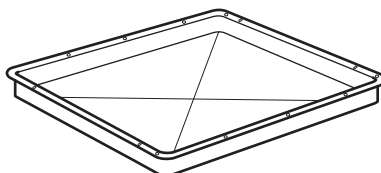
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



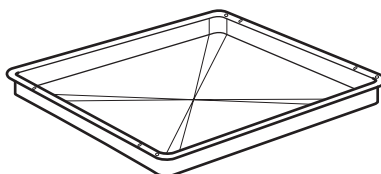
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



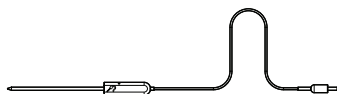
Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



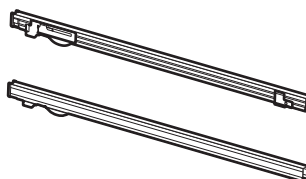
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



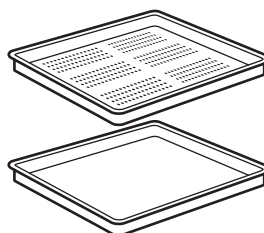
Rails télescopiques

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.



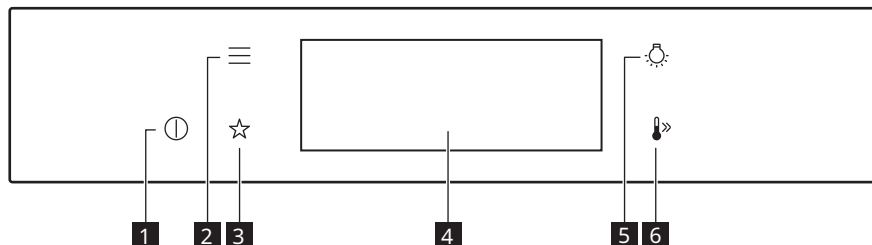
À l'étuvée

Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.



Bandeau de commande

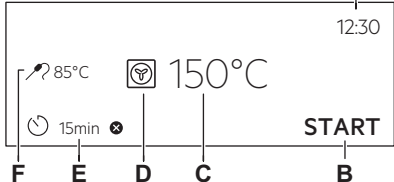
Vue d'ensemble du bandeau de commande











1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

 <p>Appuyez sur la touche</p>	 <p>Déplacez</p>	 <p>Maintenez la touche</p>
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

Affichage

 <p>The diagram shows a digital display with the following elements: <ul style="list-style-type: none"> A: 12:30 (Current time) B: START (Start button) C: 150°C (Temperature) D: A cooking mode icon (oven with flame) E: 15min (Timer) F: 85°C (Probe temperature) </p>	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)
--	---

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.			
<p>OK</p> <p>Pour confirmer la sélection/le réglage.</p>	<p></p> <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p>	<p></p> <p>Pour annuler la dernière action.</p>	<p></p> <p>Pour activer et désactiver les options.</p>
Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.			
<p></p> <p>La fonction est activée.</p>	<p></p> <p>La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p></p> <p>Le son alarme est désactivé.</p>	
Voyants du minuteur			
<p></p> <p>Pour régler la fonction : Départ différé.</p>	<p></p> <p>Pour annuler le réglage.</p>		

Avant la première utilisation

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

Nettoyage initial

Étape 1	Étape 2	Étape 3
---------	---------	---------





Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.
---	--	---

Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.





Préchauffage 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 régler Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.





Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

① Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.


Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

Utilisation quotidienne


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


Comment régler Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK . L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK .
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	

Étape 6	Éteignez le four.
----------------	-------------------

Comment régler : Easystem - Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.	
Étape 2	Appuyez sur  . Réglez le mode de cuisson vapeur.	
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.	
Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.	
Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C	Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.	
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C	Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.	
Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C	Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction grill s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.	
Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C	Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.	
Étape 5	Appuyez sur OK.	
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.	

Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.  AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.
Étape 8	Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 9	Appuyez sur START . De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.
Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Comment régler : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson








Le niveau de cuisson du plat :


- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .



Modes de cuisson







FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 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.




 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.





PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.

Mode de cuisson	Application
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 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.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 Easysteam	Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.
 Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

Mode de cuisson	Application
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Vapeur Intense	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
 Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

Tests conformes aux normes :

IEC/EN 60350-1

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

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

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

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

Fonctions de l'horloge


Description des fonctions de l'horloge


Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.


Fonctions de l'horloge	Application
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.

Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur Heure actuelle.
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Départ différé.


Comment différer le début de la cuisson

Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.	
Appuyez sur +1min pour prolonger le temps de cuisson.	

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1	Appuyez sur :  .
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

Utilisation des accessoires

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

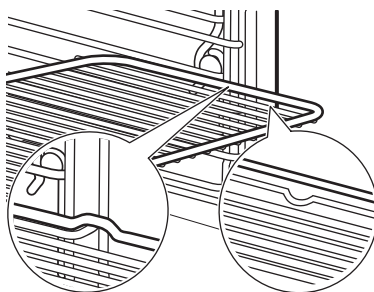
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

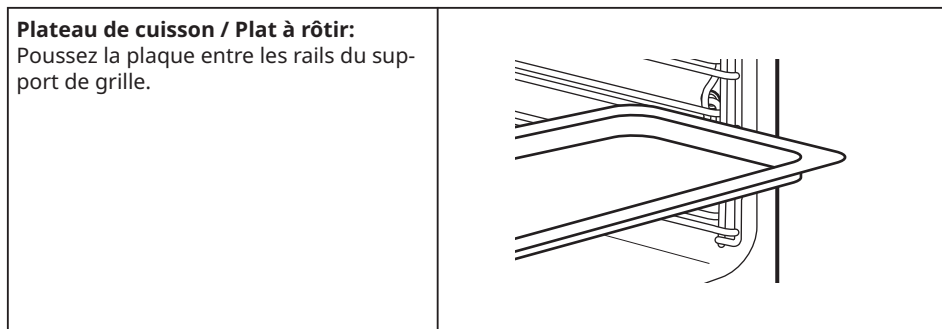
Insertion des accessoires

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

Grille métallique:


Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.





Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

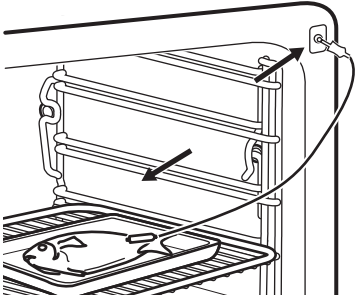
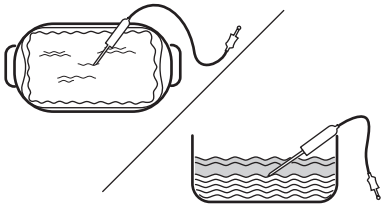


Il y a deux températures à régler :	
$^{\circ}\text{C}$ Température du four : 120 °C minimum.	 La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Comment utiliser : Sonde de cuisson




Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.
Viande, volaille et poisson	Ragoût

<p>Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.</p>	<p>Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.</p>
	
<p>Étape 4</p>	<p>Branchez la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.</p>
<p>Étape 5</p>	<p> - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.</p>
<p>Étape 6</p>	<p>• • • - appuyez pour définir l'option préférée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
<p>Étape 7</p>	<p>Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal.</p>
<p>Étape 8</p>	<p>Appuyez sur START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.</p>
<p>Étape 9</p>	<p>Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.</p> <p> AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</p>

Fonctions supplémentaires



Comment enregistrer : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur OK.
 - appuyez pour réinitialiser le réglage.  - appuyez pour annuler le réglage.	



Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

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.

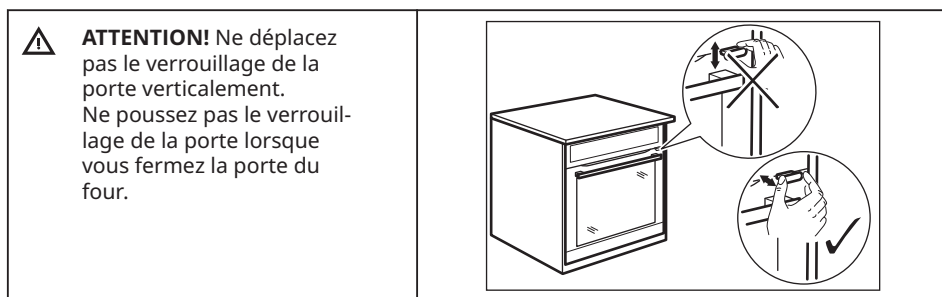
 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

Ventilateur de refroidissement

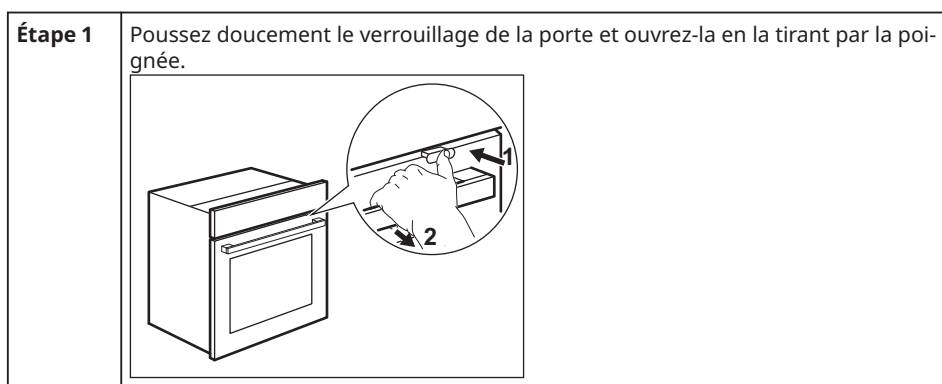
Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Verrouillage mécanique de la porte



Comment utiliser : Verrouillage mécanique de la porte

Ouverture de la porte verrouillée



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.

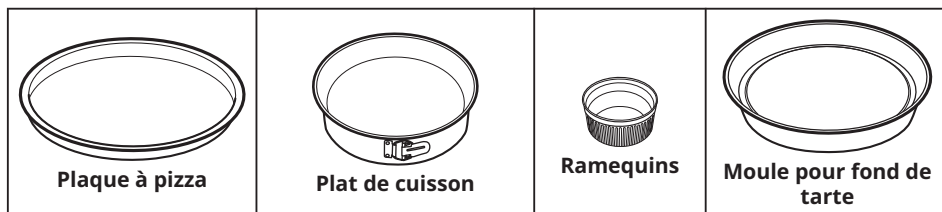
Chaleur Tournante Humide

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	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

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.








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 conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule






		 °C	 min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits

Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 °C	 min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30





Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.







		 min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4







Informations pour les organismes de contrôle

Tests pour la fonction : Vapeur Intense.

Tests conformes à la norme IEC 60350.

Réglez la température sur 100 °C.




	 Conteneur (Gastronorm)	 kg		 min	
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0,3	3	8 - 9	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	3	10 - 11	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

	 Conteneur (Gastronorm)	 kg		 min	
Petits pois, surgelés	2 x 2/3 perforés	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Entretien et nettoyage

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

Remarques concernant le nettoyage

 Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.
 Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

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	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Étape 1	Remplissez le bac à eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.	
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.	
	Fonction	Description
	Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
	Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.
Étape 3	Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.	
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.	
Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.		


Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.

Durée de la première partie : environ 100 minutes	
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 4	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage
Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

Une fois le détartrage terminé :

i Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartriez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

Comment utiliser : Rinçage**Avant de commencer :**

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.
--	--------------------------

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
i Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four.

Appuyez sur OUI pour sécher le four.

Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.


Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
----------------	-------------------------------------

Étape 2	Retirez les accessoires.
Étape 3	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
Étape 4	Suivez les instructions s'affichant.

Comment utiliser : Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.


Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

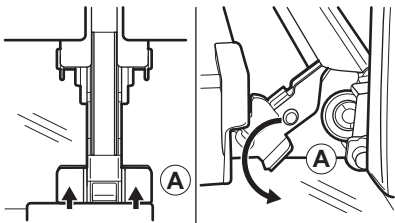
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir. Durée : 6 min
Étape 3	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 4	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

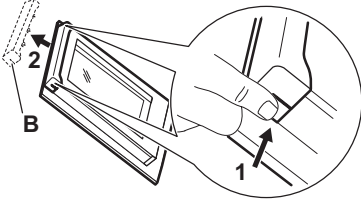
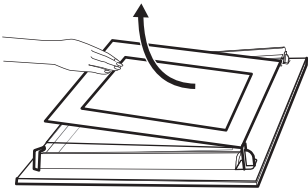
Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

 **AVERTISSEMENT!** La porte est lourde.

 **ATTENTION!** Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	

Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	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 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

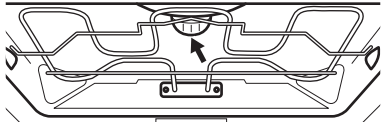
Comment remplacer : Éclairage



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

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 supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.	

Lampe latérale




Étape 1	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
Étape 2	Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
Étape 3	Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.




Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 5	Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
Étape 6	Installez le support d'étagère gauche.




Dépannage

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

Que faire si...

 L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

 L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil Sécurité enfants s'allume.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

 Composants	
 Description	 Solution
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.



Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le

nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur.

Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de 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	478 (mm) 356 (mm) 414 (mm)
Zone du plateau de cuisson	1424 cm ²	
Chauffage de voûte	- W	
Chauffage de sole	1000 W	
Gril	2300 W	
Circuit	2400 W	
Puissance totale	3500 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 Hz	
Nombre de fonctions	22	

Rendement énergétique

Informations produit et fiche d'informations produit

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	MUTEBO 105.570.41
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	35.5 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

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

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

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.

Sous-menu	Application
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.


Sous-menu pour : Configuration


Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

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.

FR Concerne la France uniquement :



GARANTIE IKEA

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

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

Qui se chargera du service après vente ?

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

Que couvre cette garantie ?

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

Que fait IKEA en cas de problème ?

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

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

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.

- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas. Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après-vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

Application de la garantie légale

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

Zone de validité

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

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

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

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

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

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

Comment nous contacter en cas de besoin ?



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

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

i CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

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

GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

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

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

Modèle :

N° de série :

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

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

Livraison et mise en service

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

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

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

Garantie Légale (sans supplément de prix)

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

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

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

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

Litiges éventuels

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

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

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi

rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

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

Garantie contractuelle IKEA

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

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

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

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

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

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

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

Qui est couvert par la garantie ?

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

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

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

Que couvre cette garantie ?

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

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

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de

service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

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

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

d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

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

Rappel des dispositions légales :

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

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

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

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

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

représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

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

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

Où s'applique la présente garantie ?

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

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

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

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
 - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;

- au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

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

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



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

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

i **CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !**

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie, et pour retrouver facilement la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	203	Tipps und Hinweise	225
Sicherheitsanweisungen	205	Reinigung und Pflege	228
Montage	208	Fehlersuche	234
Gerätebeschreibung	209	Technische Daten	236
Bedienfeld	210	Energieeffizienz	237
Vor der ersten Verwendung	212	Menüstruktur	238
Täglicher Gebrauch	213	Informationen zur Entsorgung	240
Uhrfunktionen	219	IKEA Garantie	241
Verwendung des Zubehörs	220		
Zusatzfunktionen	223		

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.

- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempertursensor).

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.

Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 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)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- 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 entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.




WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie 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.
- Gebrauch**
-  **WARNUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.


- 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.

Dampfgaren

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

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.


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.
- 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

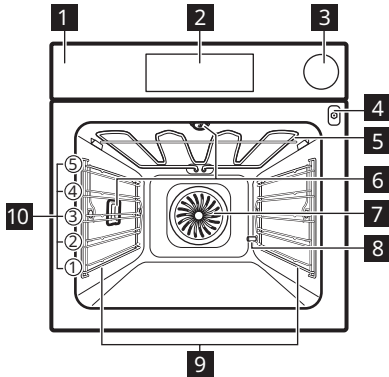
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

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

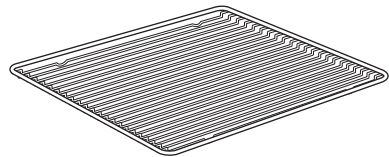


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den Temperatursensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Entkalkungsrohr Ausgang
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

Zubehör

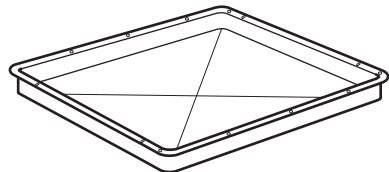
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



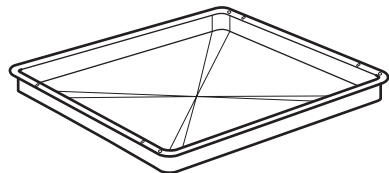
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



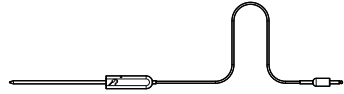
Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



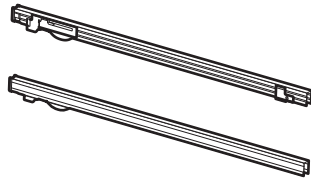
Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Teleskopschienen

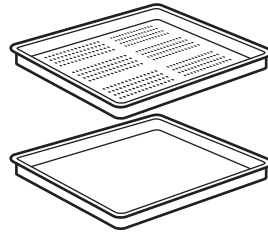
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.



Dampfgarset

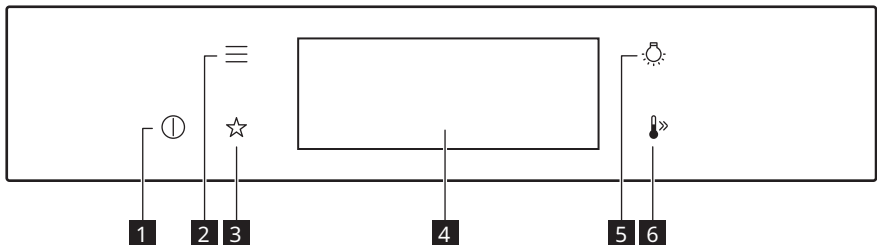
Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.

Das Dampfgarset pumpt das Kondenswasser während des Dampfgarens von den Lebensmitteln weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.



Bedienfeld

Überblick - Bedienfeld

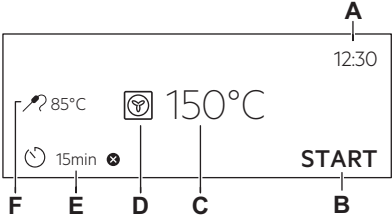


1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.








3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

 <p>Drücken Sie</p>	 <p>Wischen</p>	 <p>Gedrückt halten</p>
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

Display


	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <p>A. Uhrzeit B. START/STOP C. Temperatur D. Ofenfunktionen E. Kurzzeitwecker F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)</p>
---	---

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.			
 Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	 Zurückblättern um eine Menüebene.	 Rückgängig machen der letzten Aktion.	 Ein- und Ausschalten der Optionen.
Alarmsignal Funktionsanzeigen – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.			
 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.	
Timer-Anzeigen			

 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	 Abbrechen der Einstellung.
--	---

Vor der ersten Verwendung

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung





Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit.





Erstes Vorheizen

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

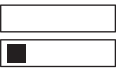



Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das mit dem Dampfgerät mitgelieferte Reagenzpapier.

			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.
<p>i Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.</p> <p>Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.</p>			

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Wassereinstufung. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärte		Reagenzpapier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstufung
Grad	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart


Beträgt der Grad der Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

Täglicher Gebrauch


⚠ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
------------------	--

Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion  , um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK . Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie: START . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Kochens anschließen.
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

Einstellung: Easystem - Dampf-Ofenfunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.	
Schritt 2	Drücken Sie  . Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.	
Schritt 3	Drücken Sie: OK . Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.	
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.	
Dampfgaren 50 - 100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.	
Dampf zum Schmoren 105 - 130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.	
Dampf zum sanften Überbacken 135 - 150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.	

Dampf zum knusprig Backen und Braten 155 - 230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.
Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml), bis ein akustisches Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.  WARNUNG! Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.
Schritt 8	Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
Schritt 9	Drücken Sie: START . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
Schritt 10	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
Schritt 11	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Entleeren des Wassertanks.
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Einstellung: Koch-Assistent



Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor








Die Garstufe für die Speise:


- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
Schritt 5	Drücken Sie: START .









Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN








Ofenfunktion	Anwendung
 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.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 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.

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

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Einkochen</p>	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 <p>Dörren</p>	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 <p>Teller wärmen</p>	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 <p>Auftauen</p>	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 <p>Überbacken</p>	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken
 <p>Niedertemperaturgaren</p>	Für zarte, saftige Braten.
 <p>Warmhalten</p>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <p>Feuchte Umluft</p>	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.

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 Easystem	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot / Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Dampfgaren	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch
 Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
 Feuchtigkeit, niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

IEC/EN 60350-1

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die

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

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

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


Uhrfunktionen


Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.

Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.


Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ●.
Schritt 5	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.

Auswählen der Option „Ende“

Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.
------------------	---

Verzögerung des Starts des Garvorgangs


Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: • • • .
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer


Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen

Schritt 1	Drücken Sie:  .
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK .
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

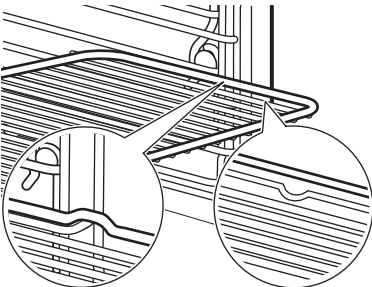
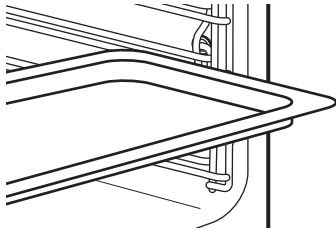
Verwendung des Zubehörs

 **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.

<p>Kombirost: Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.</p>	
<p>Backblech / Auflauffanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	

Temperatursensor

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

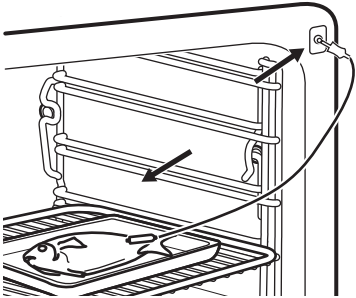
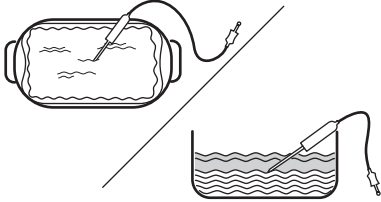

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Backofentemperatur: mindestens 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;">?</p> <p>Die Backofentemperatur.</p>


Für beste Garergebnisse:		
<p>Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.</p>	<p>Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.</p>	<p>Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.</p>

Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
------------------	--------------------------------


Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.
Fleisch, Geflügel und Fisch	Auflauf
<p>Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.</p>	<p>Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.</p>
	
Schritt 4	Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.
Schritt 5	Drücken Sie  , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
Schritt 6	Drücken Sie ● ● ●, um die bevorzugte Option einzustellen: <ul style="list-style-type: none"> • Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton. • Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
Schritt 7	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: OK, um den Hauptbildschirm aufzurufen.
Schritt 8	Drücken Sie: START. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.

Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.  WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.
------------------	--

Zusatzfunktionen

So speichern Sie: Favoriten



Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

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

↶ - zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.
⊗ - zum Abbrechen der Einstellung drücken.

Tastensperre



Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	  - gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

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 - 230	5.5


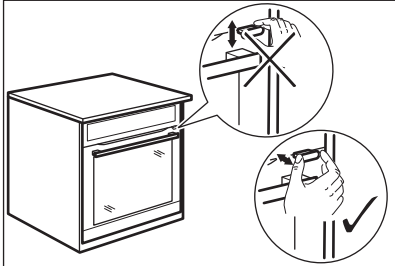
Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperaturgaren.

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

Mechanische Türverriegelung

<p> Vorsicht! Verschieben Sie die Türverriegelung nicht in vertikale Richtung. Drücken Sie beim Schließen der Backofentür nicht gegen die Türverriegelung.</p>	
--	---

Benutzung: Mechanische Türverriegelung

Öffnen der verriegelten Tür

<p>Schritt 1</p>	<p>Drücken Sie leicht auf die Türverriegelung und öffnen Sie die Tür, indem Sie am Griff ziehen.</p> 
-------------------------	---

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.

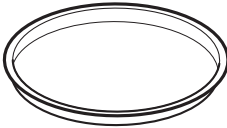
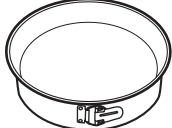


Feuchte Umluft

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

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pi- kant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätz- chen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

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 EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene - Backen in Backformen






		 °C	 Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene - Kekse

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 °C	 Min
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30





Backen auf mehreren Ebenen - Kekse

		 °C	 Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.







		 Min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden.	Grill	24 - 30	4

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgaren.

Tests gemäß IEC 60350.



Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.


	 Behälter (Gast- ronorm)	 kg		 Min	
Broccoli, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor.	1 x 2/3 perfo- riert	0.3	3	8 - 9	Schieben Sie das Backblech in die erste Ein- schubebene.
Broccoli, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor.	1 x 2/3 perfo- riert	Max.	3	10 - 11	Schieben Sie das Backblech in die erste Ein- schubebene.
Erbsen, gefro- ren	2 x 2/3 perfo- riert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Tempera- tur an der kältesten Stelle 85 °C er- reicht.	Schieben Sie das Backblech in die erste Ein- schubebene.

Reinigung und Pflege

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

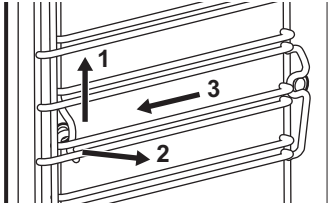
Hinweise zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 Täglicher Ge- brauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	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>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
<p>Zubehör</p>	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

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 die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.</p>	
<p>Schritt 3</p>	<p>Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.</p>	
<p>Schritt 4</p>	<p>Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.</p>	
<p>Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.</p>		

Verwendung: Dampfreinigung

<p>Vor dem Start:</p>		
<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	<p>Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Eihängegitter.</p>	<p>Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.</p>

<p>Schritt 1</p>	<p>Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.</p>	
<p>Schritt 2</p>	<p>Wählen Sie: Menü / Reinigung.</p>	
<p>Funktion</p>	<p>Beschreibung</p>	<p>Dauer</p>

Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.
Schritt 3	Drücken Sie START . Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.	
Schritt 4	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.	
 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.		

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.


Erinnerungsfunktion Reinigen


Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

Benutzung: Entkalkung

Bevor Sie beginnen:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehöreile.	Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min	
Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflaufpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.

Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 8	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.	

Nach Abschluss der Entkalkung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
 Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.		

Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehl die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Min
Schritt 4	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 5	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

Benutzung: Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü: Reinigung / Trocknen.
Schritt 4	Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

Benutzung: Entleeren des Wassertanks

Verwenden Sie diese Funktion nach Kochen mit einer Dampfheizfunktion, um Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks. Dauer: 6 Min
Schritt 3	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 4	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Aus- und Einbau: Tür

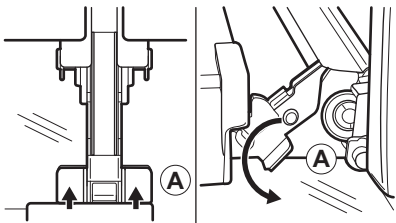
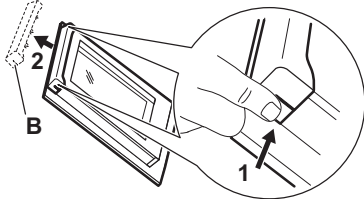
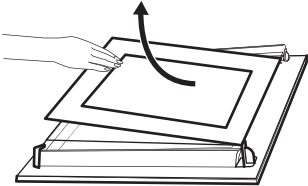
Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.




Vorsicht! Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.



WARNUNG! Die Tür ist schwer.

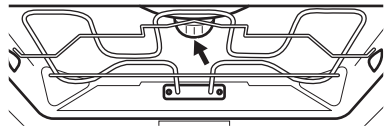
<p>Schritt 1</p>	<p>Öffnen Sie die Tür vollständig.</p>	
<p>Schritt 2</p>	<p>Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.</p>	
<p>Schritt 3</p>	<p>Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.</p>	
<p>Schritt 4</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 5</p>	<p>Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.</p>	
<p>Schritt 6</p>	<p>Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.</p>	
<p>Schritt 7</p>	<p>Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.</p>	
<p>Schritt 8</p>	<p>Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.</p>	
<p>Schritt 9</p>	<p>Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.</p>	

Austausch: Lampe

 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiß sein.

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.

Obere Lampe


Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.	

Seitenlampe




Schritt 1	Entfernen Sie die linke Regalstütze, um an die Lampe zu gelangen.
Schritt 2	Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
Schritt 3	Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.




Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 5	Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6	Montieren Sie die linke Regalstütze.

Fehlersuche

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

 Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembehebung
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen:“ Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembehebung
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.



Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie



die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.

Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 Code und Beschreibung	 Problembehebung
F111 – Temperatursensor wurde nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie Temperatursensor vollständig in die Steckdose.
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

	
Code und Beschreibung	Problembesehung
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an 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	478 mm 356 mm 414 mm
Backblechgröße	1424 cm ²	
Oberes Heizelement	- W	
Unteres Heizelement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Gesamtbewertung	3500 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	22	

Energieeffizienz

Produktinformationen und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	MUTEBO 105.570.41
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	35.5 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampfüfen 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

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

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 Restwärmeanzeige 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

Menüpunkt		Gerät
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Gerät
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.

Untermenü	Gerät
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

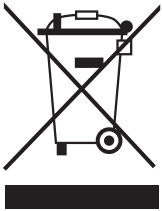
Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468

Untermenü	Beschreibung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

Informationen zur Entsorgung

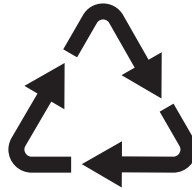
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine

Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer

zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der Originalkassenbon oder die Originalrechnung vorgelegt werden. Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der

Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter

Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät. Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:

- der gesamten IKEA Kücheninstallation;
 - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts. Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.



Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) für das Gerät, für das Sie unsere Hilfe benötigen, abgeben müssen.



BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	245	Υποδείξεις και συμβουλές	268
Οδηγίες για την ασφάλεια	247	Φροντίδα και καθαρισμός	271
Εγκατάσταση	250	Αντιμετώπιση προβλημάτων	278
Περιγραφή προϊόντος	251	Τεχνικά χαρακτηριστικά	280
Πίνακας χειριστηρίων	252	Ενεργειακή απόδοση	281
Πριν την πρώτη χρήση	254	Δομή μενού	282
Καθημερινή χρήση	256	Περιβαλλοντικά θέματα	284
Λειτουργίες ρολογιού	261	ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ	284
Χρήση των εξαρτημάτων	263		
Πρόσθετες λειτουργίες	266		

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.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.

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)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm

Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 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 φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες

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

- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.

Χρήση

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

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

Μαγείρεμα με Ατμό

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
 - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.
 - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

Φροντίδα και καθαρίσμα

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

- Πριν από την πραγματοποίηση 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.
- 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

i Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης για την εγκατάσταση.

Ηλεκτρική εγκατάσταση

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

i 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

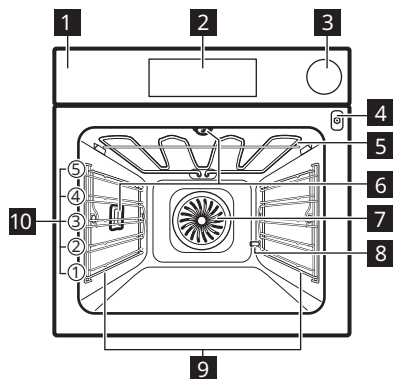
Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

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

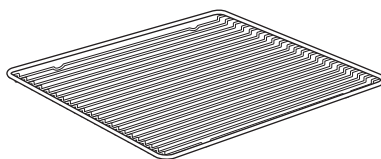


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Θήκη νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Αφαίρεση αλάτων από έξοδο σωλήνα
- 9 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις ραφιού

Αξεσουάρ

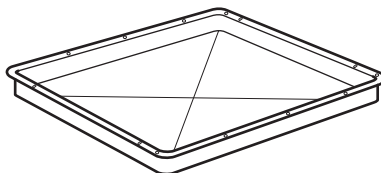
Μεταλλική σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



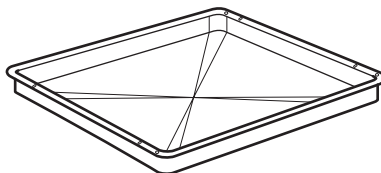
Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



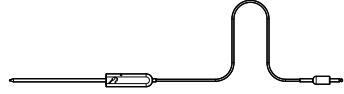
Ταψί ψησίματος / γκριλ

Για το ψήσιμο ή ως ένα σκεύος για τη συλλογή του λίπους.

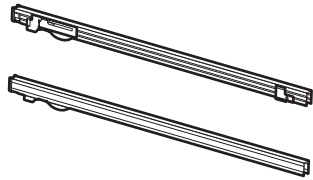


Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

**Τηλεσκοπικοί βραχίονες**

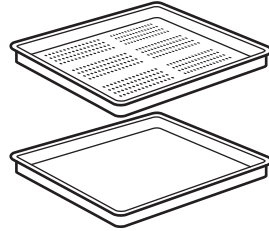
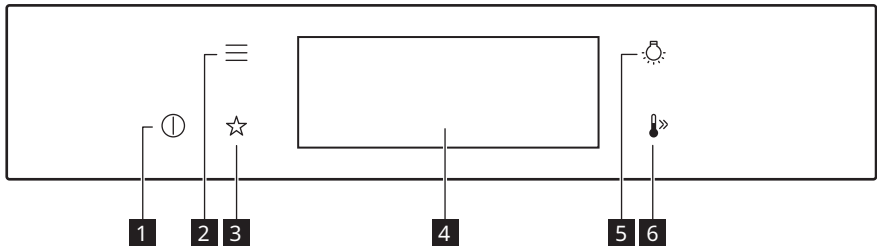
Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

**Σετ ψησίματος στον ατμό**

Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο δοχείο φαγητού.




Το Σετ ψησίματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό.

Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε λαχανικά, ψάρι, στήθος κοτόπουλου. Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρεύονται μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι πολέντα, ζυμαρικά.

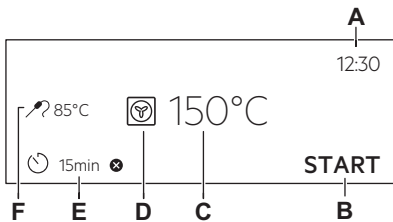
**Πίνακας χειριστηρίων****Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων**

1	ON / OFF	Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
----------	----------	---





2	Μενού	Παραθέτει τις λειτουργίες της συσκευής.
3	Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
4	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
5	Διακόπτης λαμπτήρα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
6	Ταχεία προθέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.






		
Πιέστε το κουμπί	Μετακινήστε	Πιέστε παρατεταμένα
Αγγίξτε την επιφάνεια με την άκρη του δακτύλου.	Σύρτε το δάκτυλο στην επιφάνεια.	Αγγίξτε την επιφάνεια για 3 δευτερόλεπτα.

Οθόνη


	<p>Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.</p> <p>A. Ώρα B. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ C. Θερμοκρασία D. Προγράμματα θέρμανσης E. Χρονοδιακόπτης F. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)</p>
--	---

Ενδείξεις οθόνης

Βασικές ενδείξεις - για την πλοήγηση στην οθόνη.			
 Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.	 Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.	 Για ανάρτηση της προηγούμενης ενέργειας.	 Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.
Ηχητική προειδοποίηση Ενδείξεις λειτουργίας - μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται το σήμα.			

 Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.	 Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Το μαγείρεμα σταματά αυτόματα.	 Η ηχητική προειδοποίηση είναι απενεργοποιημένη.
Ενδείξεις χρονοδιακόπτη		
 Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.	 Για ακύρωση της ρύθμισης.	

Πριν την πρώτη χρήση

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

Αρχικός καθαρισμός



Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών από τη συσκευή.	Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.	Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών στη συσκευή.

Πρώτη σύνδεση

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.

Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Σκληρότητα νερού, Ώρα.


Αρχική προθέρμανση

 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.	
Βήμα 1	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

Βήμα 3





Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: 
Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

i Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Τρόπος ρύθμισης: Σκληρότητα νερού



Όταν συνδέετε τον φούρνο στην πρίζα, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

Χρησιμοποιήστε το δοκιμαστικό χαρτί που παρέχεται με το σετ ψησίματος στον ατμό.

			
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
Τοποθετήστε το δοκιμαστικό χαρτί στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Μην τοποθετείτε το δοκιμαστικό χαρτί κάτω από τρεχούμενο νερό.	Τινάζετε το δοκιμαστικό χαρτί για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό.	Μετά από 1 λεπτό, ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα.	Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας του νερού: Μενού / Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.
i Τα χρώματα του δοκιμαστικού χαρτιού συνεχίζουν να αλλάζουν. Μην ελέγχετε τη σκληρότητα νερού αφού παρέλθει 1 λεπτό μετά τη δοκιμή.			
Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού στο μενού: Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.			


Ο πίνακας εμφανίζει το εύρος σκληρότητας νερού (dH) με το αντίστοιχο επίπεδο επικάλυψης Ασβεστίου και την ταξινόμηση του νερού. Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας νερού σύμφωνα με τον πίνακα.

Επίπεδο	Σκληρότητα νερού	Δοκιμαστικό χαρτί	Επικάλυψη ασβεστίου (mmol/l)	Επικάλυψη ασβεστίου (mg/l)	Ταξινόμηση νερού
	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	μαλακό
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	μέσης σκληρότητας


Σκληρότητα νερού		Δοκιμαστικό χαρτί	Επικάθιση ασβεστίου (mmol/l)	Επικάθιση ασβεστίου (mg/l)	Ταξινόμηση νερού
Επίπεδο	dH				
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	σκληρό
4	≥22		≥ 3,9	≥151	πολύ σκληρό

Όταν το επίπεδο σκληρότητας του νερού βρύσης είναι 4, γεμίζετε τη θήκη νερού με εμφιαλωμένο νερό.


Καθημερινή χρήση


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

Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Η οθόνη προβάλλει το προεπιλεγμένο πρόγραμμα.
Βήμα 2	Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος  για να μεταβείτε στο υπομενού.
Βήμα 3	Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK. Η οθόνη εμφανίζει: θερμοκρασία.
Βήμα 4	Ρύθμιση: θερμοκρασία. Πατήστε: OK.
Βήμα 5	Πιέστε: START . Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.	
Βήμα 6	Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

Τρόπος ρύθμισης: Easystem - Πρόγραμμα ατμού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιέστε το για να μεταβείτε στο υπομενού.
Βήμα 2	Πιέστε το κουμπί  . Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού.
Βήμα 3	Πιέστε: OK. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας.

Βήμα 4	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
Μαγείρεμα μόνο με ατμό 50 - 100 °C	Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, δημητριακών, οσπρίων, θαλασσινών, τερίν και γλυκών του κουταλιού.
Ατμός για Μαγειρευτά φαγητά 105 - 130 °C	Για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέατος ή ψαριού, ψωμιού και πουλερικών, καθώς και για cheesecake και φαγητών στη γάστρα.
Ατμός για Ρόδισμα 135 - 150 °C	Για κρέας, φαγητά στη γάστρα, γεμιστά λαχανικά, ψάρι και ογκρατέν. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, η λειτουργία γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για ένα ελαφρύ γκρατινάρισμα του φαγητού.
Ατμός για Ψήσιμο 155 - 230 °C	Για ψητά φαγητά, κρέας, ψάρι, πουλερικά, γεμιστή σφολιάτα, τάρτες, μάφιν, ογκρατέν, λαχανικά και αρτοποιασκευάσματα. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη και τοποθετήσετε το φαγητό στο πρώτο επίπεδο, η κάτω αντίσταση ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για να δημιουργήσει στο φαγητό μια τραγανή κρούστα από κάτω.
Βήμα 5	Πιέστε: OK.
Βήμα 6	Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.
Βήμα 7	Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml) μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου. Μη γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητά της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχείλισης και πρόκλησης ζημιάς στο ντουλάπι.  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στη θήκη νερού.
Βήμα 8	Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.
Βήμα 9	Πατήστε: START . Ο ατμός εμφανίζεται μετά από περίπου 2 λεπτά. Όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα.

Βήμα 10	Όταν τελειώσει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται το σήμα. Ξαναγεμίστε τη θήκη νερού.
Βήμα 11	Απενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 12	Αδειάστε την θήκη νερού αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσµα», Άδειασµα δοχείου.
Βήμα 13	Το υπολειπόµενο νερό µπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά το μαγείρεµα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου µε ένα µαλακό πανί.

Τρόπος ρύθµισης: Μαγείρεµα µε βοήθεια



Για κάθε φαγητό σε αυτό το υποµενού παρέχεται προτεινόµενο πρόγραµµα και θερµοκρασία. Μπορείτε να ρυθµίσετε τον χρόνο και τη θερµοκρασία.

Για κάποια από τα φαγητά µπορείτε επίσης να µαγειρέψετε µε:

- Αυτοµ. Προγρ. Βάρους.
- Αισθ. Φαγητού



Ο βαθµός στον οποίο µαγειρεύεται το φαγητό:






- Λίγο ψηµένο ή Λιγότερο
- Μεσαία Ψηµένο
- Καλοψηµένο ή Περισσότερο


Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 2	Πιέστε:  .
Βήμα 3	Πιέστε:  . Εισαγάγετε: Μαγείρεµα µε βοήθεια.
Βήμα 4	Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.
Βήμα 5	Πιέστε: START .

Προγράµµατα





ΒΑΣΙΚΟ





Πρόγραµµα	Εφαρµογή
 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.

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.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.





 Θερμός Αέρας, Πάνω/Κάτω Θέρμανση: Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κάτω των 80 °C, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτ.




ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Διατήρηση	Για τη διατήρηση λαχανικών (π.χ. τουρσί).
 Αποξήρανση	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Ογκρατέν	Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την προετοιμασία τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Διατήρηση Θερμότητας	Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό.
 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.

ΑΤΜΟΣ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Easysteain	Χρησιμοποιήστε ατμό για μαγείρεμα μόνο με ατμό, σιγοβράσιμο, δημιουργία κρούστας και ψήσιμο.
 Ζέσταμα με ατμό	Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας.
 Ψήσιμο Ψωμιού	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.
 Φούσκωμα ζύμης	Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας της ζύμης και διατηρεί τη ζύμη ελαστική.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Ατμός Vital	Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών συνοδευτικών πιάτων, ψαριού
 Υψηλή Υγρασία	Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών όπως κρέμες, τάρτες, τερίν και ψάρι.
 Χαμηλή Υγρασία	Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κρέας, πουλερικά, φαγητά φούρνου και φαγητά στη γάστρα. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια.

Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το:

IEC/EN 60350-1

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος,

έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας .

Λειτουργίες ρολογιού

Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρόνος μαγειρέματος	Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Μέγιστη διάρκεια 23 h 59 min.
Τέλος ενέργειας	Για ρύθμιση των ενεργειών όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει.
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
Παράταση Χρόνου	Για την επέκταση του χρόνου μαγειρέματος.
Υπενθύμιση	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ.. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Παρακολουθεί τη διάρκεια λειτουργίας. Χρονοδιακόπτης λειτουργίας - μπορείτε να το ενεργοποιήσετε και να το απενεργοποιήσετε.

Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Πώς να ρυθμίσετε το ρολόι	
Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 2	Πιέστε: Ώρα.
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: ΟΚ.

Πώς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος	
Βήμα 1	Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε: ☺.
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: ΟΚ.

Πώς να ορίσετε την επιλογή τέλους	
Βήμα 1	Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε: ☺.
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Βήμα 4	Πατήστε: ● ● ● .
Βήμα 5	Πιέστε: Τέλος ενέργειας.
Βήμα 6	Επιλέξτε τις προτιμώμενες: Τέλος ενέργειας.
Βήμα 7	Πιέστε: ΟΚ. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Πώς να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης του μαγειρέματος	
Βήμα 1	Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε: ☺.
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Βήμα 4	Πατήστε: ● ● ● .
Βήμα 5	Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.
Βήμα 6	Επιλέξτε την τιμή.

Πώς να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης του μαγειρέματος

Βήμα 7	Πιέστε: OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.
---------------	---

Πώς να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος

Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα.

Πιέστε το **+1min** για να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Πώς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη

Βήμα 1	Πιέστε: ☺.
Βήμα 2	Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.
Βήμα 3	Πιέστε: OK.

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

Χρήση των εξαρτημάτων

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

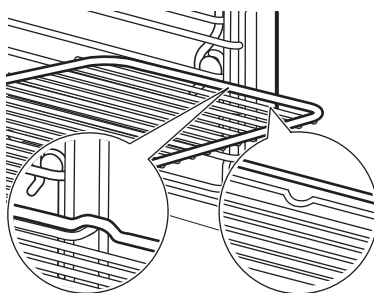
επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν

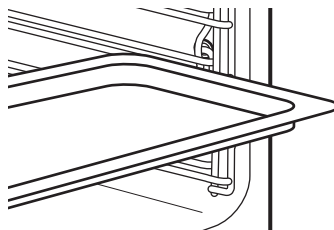
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .




Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σαχαρών.

**Αισθ. Φαγητού**

Αισθ. Φαγητού - μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

°C	
Η θερμοκρασία φούρνου τουλάχιστον 120 °C.	Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.

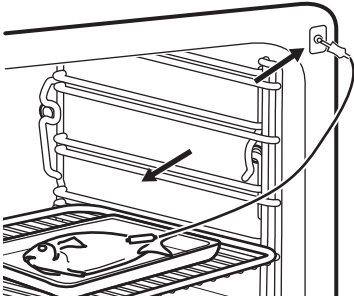
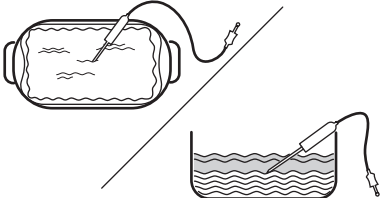

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:


Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.	Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.
---	--	--

Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου που ρυθμίσατε.

Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
Βήμα 3	Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.
Κρέας, πουλερικά και ψάρι	Γάστρα




<p>Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.</p>	<p>Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στερεό υλικό. Χρησιμοποιήστε το χέιλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη χειρολαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Η άκρη του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τον πάτο ενός σκεύους ψησίματος.</p>
	
<p>Βήμα 4</p>	<p>Τοποθετήστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.</p>
<p>Βήμα 5</p>	<p> - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.</p>
<p>Βήμα 6</p>	<p>• • • - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα. • Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και ο φούρνος σταματά.
<p>Βήμα 7</p>	<p>Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα: OK για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.</p>
<p>Βήμα 8</p>	<p>Πιέστε: START . Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.</p>

Βήμα 9	Αφαιρέστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο Αισθ. Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.
---------------	--

Πρόσθετες λειτουργίες



Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα ζεστάματος, διάρκεια μαγειρέματος, θερμοκρασία ή λειτουργία καθαρισμού. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 3 αγαπημένες ρυθμίσεις.

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Βήμα 2	Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
Βήμα 3	Πατήστε:  . Επιλέξτε: Αγαπημένα.
Βήμα 4	Επιλέξτε: Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
Βήμα 5	Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα. Πιέστε το OK.
 - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση.  - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.	



Κλείδωμα πλήκτρων

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή του προγράμματος.

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Βήμα 2	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
Βήμα 3	  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επαναλάβετε το βήμα 3.	

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 - 230	5.5

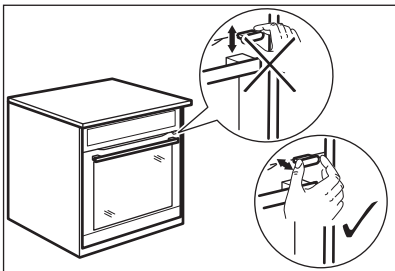
Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Τέλος, Χαμηλή Θερμοκρασία.

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.

Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται

Μηχανικό κλείδωμα πόρτας

<p>⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη μετακινείτε το κλείδωμα πόρτας κάθετα. Μη σπρώχνετε το κλείδωμα πόρτας όταν κλείνετε την πόρτα του φούρνου.</p>	
---	---

Τρόπος χρήσης: Μηχανικό κλείδωμα πόρτας

Άνοιγμα κλειδωμένης πόρτας

<p>Βήμα 1</p>	<p>Πιέστε ελαφρώς το κλείδωμα πόρτας και ανοίξτε την πόρτα τραβώντας την από τη λαβή.</p> 
----------------------	--

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	25 - 35
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	15 - 25
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	160	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	140	2	15 - 25

		 (°C)		 (λεπ.)
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25

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: EN 60350, IEC 60350.





Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - ψήσιμο σε βαθύ ταψί/φόρμες

		 °C	 λεπ	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 60	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	45 - 60	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	55 - 65	1






		 °C	 λεπ	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 35	2
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	140	25 - 35	2

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - μπισκότα

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

		 °C	 λεπ
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 30
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30





Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

		 °C	 λεπ	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	2 / 4
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	25 - 35	1 / 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 55	2 / 4
Μηλόπιτα, 1 βαθύ ταψί/ φόρμα ανά σχάρα (Ø 20 cm)	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2 / 4

Γκριλ

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.







		 λεπ	
Τοστ	Γκριλ	1 - 2	5
Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος	Γκριλ	24 - 30	4

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών


Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Vital.

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350.




Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100°C.

	 Θήκη (Gastronorm)	 kg		 λεπ	
Μπρόκολο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	1 x 2/3 διάτρητο	0.3	3	8 - 9	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκολο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	1 x 2/3 διάτρητο	μέγ.	3	10 - 11	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Αρακάς, κατεψυγμένος	2 x 2/3 διάτρητα	2 x 1,5	2 και 4	Μέχρι η θερμοκρασία στο ψυχρότερο σημείο να φτάσει τους 85° C.	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

Φροντίδα και καθαρίσμα

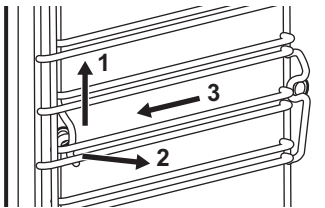
 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

 <p>Προϊόντα Καθαρισμού</p>	<p>Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.</p> <p>Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.</p> <p>Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.</p>
 <p>Καθημερινή Χρήση</p>	<p>Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.</p> <p>Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.</p>
 <p>Αξεσουάρ</p>	<p>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.</p> <p>Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.</p>


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 προσεκτικά τα στηρίγματα σχαρών προς τα πάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση.	
Βήμα 3	Τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.	
Βήμα 4	Τραβήξτε τα στηρίγματα για να βγουν από την πίσω ασφάλιση.	
<p>Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.</p>		

Τρόπος χρήσης: Καθάρισμα με ατμό

Προτού ξεκινήσετε:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.	Καθαρίστε το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Βήμα 1	Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.	
Βήμα 2	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.	
Λειτουργία	Περιγραφή	Διάρκεια
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός	30 λεπ.
Καθάρισμα με ατμό Plus	Κανονικός καθαρισμός Ψεκάστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα απορρυπαντικό.	75 λεπ.
Βήμα 3	Πιέστε START . Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός ακούγεται το σήμα.	
Βήμα 4	Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα.	
 Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.		


Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:		
Απενεργοποιήστε τον φούρνο.	Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.


Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Καθάρισμα με ατμό Plus.

Τρόπος χρήσης: Αφαίρεση αλάτων

Προτού ξεκινήσετε:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.	Βεβαιωθείτε ότι η θήκη νερού είναι άδεια.

Διάρκεια πρώτου μέρους: περίπου 100 λ.	
Βήμα 1	Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
Βήμα 2	Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού.
Βήμα 3	Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Βήμα 4	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.
Βήμα 5	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Το πρώτο στάδιο της αφαίρεσης αλάτων ξεκινά.
Βήμα 6	Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το βαθύ ταψί και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας.
Διάρκεια δεύτερου μέρους: περίπου 35 λ.	
Βήμα 7	Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Βήμα 8	Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
 Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.	

Όταν ολοκληρωθεί η αφαίρεση αλάτων:		
Απενεργοποιήστε τον φούρνο.	Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.
 Αν παραμένουν κάποιες επικαθίσεις αλάτων στον φούρνο μετά την αφαίρεση αλάτων, η οθόνη υποδεικνύει να επαναλάβετε τη διαδικασία.		


Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Υπάρχουν δύο υπενθυμίσεις που σας υποδεικνύουν να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. Δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.

Τύπος	Περιγραφή
Προαιρετική υπενθύμιση	Σας προτείνει να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου.
Υποχρεωτική υπενθύμιση	Σας υποχρεώνει να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. Αν δεν αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου όταν η υποχρεωτική υπενθύμιση είναι ενεργοποιημένη, οι λειτουργίες ατμού απενεργοποιούνται.

Τρόπος χρήσης: Ξέβγαλμα

Προτού ξεκινήσετε:	
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.

Βήμα 1	Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
Βήμα 2	Γεμίστε τη θήκη νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Βήμα 3	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Ξέβγαλμα. Διάρκεια: περίπου 30 λεπτά
Βήμα 4	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
Βήμα 5	Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
 Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.	

Υπενθύμιση στεγνώματος

Μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού, η οθόνη προτείνει το στέγνωμα του φούρνου.

Πατήστε ΝΑΙ για να στεγνώσετε τον φούρνο.

Τρόπος χρήσης: Ξήρανση

Χρησιμοποιήστε το μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού ή λειτουργίας καθαρισμού με ατμό για να στεγνώσετε το εσωτερικό του φούρνου.

Βήμα 1	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.
Βήμα 2	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
Βήμα 3	Επιλέξτε το μενού: Καθαρισμός / Ξήρανση.
Βήμα 4	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Τρόπος χρήσης: Άδειασμα δοχείου

Χρησιμοποιήστε την μετά από μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού για να αφαιρέσετε το υπολειπόμενο νερό από τη θήκη νερού.

Προτού ξεκινήσετε:	
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.

Βήμα 1	Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
---------------	--

Βήμα 2	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Άδειασμα δοχείου. Διάρκεια 6 λεπ.
Βήμα 3	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
Βήμα 4	Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
<p>i Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.</p>	

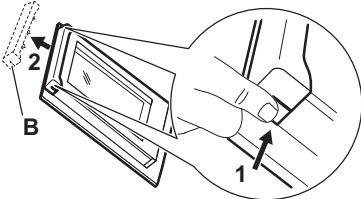
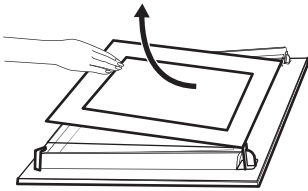
Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

⚠ ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η πόρτα είναι βαριά.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

Βήμα 1	Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.	
Βήμα 2	Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.	
Βήμα 3	Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.	

Βήμα 4	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 5	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 6	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.	
Βήμα 7	Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
Βήμα 8	Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.	
Βήμα 9	Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.	

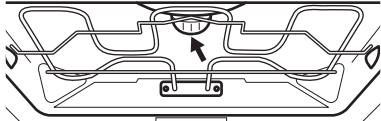
Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



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

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.

Επάνω λαμπτήρας


Βήμα 1	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 2	Αφαιρέστε τον μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.	
Βήμα 3	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.	
Βήμα 4	Προσαρτήστε τον μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα και τοποθετήστε το στη θέση του.	

Πλαϊνός λαμπτήρας




Βήμα 1	Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.
Βήμα 2	Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Torx 20 για να αφαιρέσετε το κάλυμμα.
Βήμα 3	Αφαιρέστε και καθαρίστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό.




Βήμα 4	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
Βήμα 5	Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες.
Βήμα 6	Τοποθετήστε το αριστερό στήριγμα σχαρών.




Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Τι να κάνετε αν...

	Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
	Πιθανή αιτία	 Αντιμετώπιση
Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.		Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.

 Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
 Πιθανή αιτία	 Αντιμετώπιση
Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι, για λεπτομέρειες ανατρέξτε Λειτουργίες ρολογιού στην ενότητα, Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.
Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε εντελώς την πόρτα.
Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
Η συσκευή Κλείδ. ασφ. για παιδ. έχει ενεργοποιηθεί.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μενού», Υπομενού για: Επιλογές.



 Εξαρτήματα	
 Περιγραφή	 Αντιμετώπιση
Ο λαμπτήρας έχει καεί.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα, για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθάρισμα», Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.



Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.

Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος.

Σε αυτή την ενότητα θα βρείτε τη λίστα των προβλημάτων που μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.

 Κωδικός και περιγραφή	 Αντιμετώπιση
F111 - ο Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Συνδέστε πλήρως το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην πρίζα.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.

 Κωδικός και περιγραφή	 Αντιμετώπιση
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο 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	478 mm 356 mm 414 mm
Περιοχή για το ταψί ψησίματος	1424 cm ²	
Πάνω αντίσταση	- W	
Κάτω αντίσταση	1000 W	
Γκριλ	2300 W	
Κυκλική αντίσταση	2400 W	
Συνολική κατανάλωση	3500 W	
Τάση	220 - 240 V	
Συχνότητα	50 Hz	
Αριθμός λειτουργιών	22	

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος

Όνομα προμηθευτή	IKEA
Ταυτότητα μοντέλου	MUTEBO 105.570.41
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.52 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	70 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	35.5 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

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με Διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

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

Στοιχείο μενού		Εφαρμογή
Μαγείρεμα με βοήθεια		Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.
Καθαρισμός		Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού.
Αγαπημένα		Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
Επιλογές		Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
Ρυθμίσεις	Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.

Υπομενού για : Καθαρισμός

Υπομενού	Εφαρμογή
Ξήρανση	Διαδικασία για το στέγνωμα του εσωτερικού του φούρνου από τη συμπύκνωση που παραμένει μετά από τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Άδειασμα δοχείου	Διαδικασία για την αφαίρεση του υπολειπόμενου νερού από τη θήκη νερού μετά τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός.
Καθάρισμα με ατμό Plus	Σχολαστικός καθαρισμός.
Αφαίρεση αλάτων	Καθαρισμός του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.
Ξέβγαλμα	Διαδικασία για ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

Υπομενού για : Επιλογές

Υπομενού	Εφαρμογή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής. Όταν η επιλογή είναι ενεργοποιημένη, το κείμενο Κλειδ. ασφ. για παιδ. εμφανίζεται εμφανίζεται στην ένδειξη όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή. Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά. Η πρόσβαση στον χρονοδιακόπτη, η απομακρυσμένη λειτουργία και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμα με την επιλογή ενεργοποιημένη.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Είναι διαθέσιμη μόνο για μερικές από τις λειτουργίες της συσκευής.
Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση.
Ένδειξη Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το ρολόι.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

Υπομενού για : Ρύθμιση


Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.


Υπομενού	Περιγραφή
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για: ①.
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Σκληρότητα νερού	Ρυθμίζει τη σκληρότητα του νερού.
Ωρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

Υπομενού για : Σέρβις

Υπομενού	Περιγραφή
Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
Έκδοση λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

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

απορρίψτε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Για πόσο χρόνο ισχύει η εγγύηση ΙΚΕΑ;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για 5 έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ. Ως αποδεικτικό αγοράς απαιτείται η αρχική απόδειξη πώλησης. Αν στο πλαίσιο της εγγύησης γίνουν εργασίες επισκευής, δεν παρατείνεται η χρονική διάρκεια της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιος θα πραγματοποιήσει την επίσκεψη;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα μεριμνήσει για την επίσκεψη μέσω του

εξουσιοδοτημένου δικτύου συνεργατών τεχνικής εξυπηρέτησης.

Τι καλύπτεται από αυτή την εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει προβλήματα της συσκευής, τα οποία έχουν προκληθεί από προβληματική κατασκευή ή αστοχίες υλικών από την ημερομηνία αγοράς από την ΙΚΕΑ. Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο για οικιακή χρήση της συσκευής. Οι εξαιρέσεις προσδιορίζονται στο τμήμα με τον τίτλο “Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;” Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, το κόστος για την αποκατάσταση του προβλήματος

π.χ. επισκευές, ανταλλακτικά, εργατικά και μεταφορά θα καλύπτονται, με την προϋπόθεση ότι η πρόσβαση στη συσκευή δεν απαιτεί ειδικές δαπάνες και ότι το ελάττωμα σχετίζεται με προβληματική κατασκευή ή αστοχία υλικών που καλύπτονται από την εγγύηση. Υπό αυτές τις προϋποθέσεις εφαρμόζονται οι οδηγίες της ΕΕ (Αρ. 99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχες εθνικές διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθιστώνται περιέρχονται στην ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ

Τι θα κάνει η ΙΚΕΑ για να διορθώσει το πρόβλημα;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, αν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση. Εφόσον αυτό κριθεί ότι καλύπτεται, ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης τεχνικής εξυπηρέτησης, θα προβεί στη συνέχεια, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, είτε στην επισκευή του προβληματικού προϊόντος, είτε στην αντικατάστασή του με άλλο ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;

- Η φυσιολογική φθορά.
- Η εσκεμμένη ή από αμέλεια φθορά, η βλάβη που προκλήθηκε από τη μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, από εσφαλμένη εγκατάσταση ή από σύνδεση σε εσφαλμένη ηλεκτρική τάση, η φθορά που προκαλείται από χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, η σκουριά, η διάβρωση ή η φθορά από νερό, η οποία περιλαμβάνει ενδεικτικά την υπερβολική σκληρότητα νερού, η φθορά που προκαλείται από μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Τα αναλώσιμα μεταξύ των οποίων οι μπαταρίες και οι λαμπτήρες.
- Τα μη λειτουργικά και τα διακοσμητικά μέρη τα οποία δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και

οι γρατσουνιές και οι τυχόν χρωματικές διαφορές.

- Η ακούσια φθορά που προκαλείται από ξένα αντικείμενα ή ουσίες και ο καθαρισμός ή η απόφραξη των φίλτρων, των συστημάτων αποστράγγισης ή των θηκών σαπουνιού.
- Η φθορά στα παρακάτω μέρη: υαλοκεραμική επιφάνεια, βοηθητικά εξαρτήματα, καλάθια για μαχαιροπύρουνα και πιατικά, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, στοιχεία στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, κελύφη και τμήματα κελυφών. Από αυτές τις φθορές εξαιρούνται όσες αποδεικνύεται ότι έχουν προκληθεί από σφάλματα της παραγωγής.
- Οι περιπτώσεις όπου δε διαπιστώθηκε πρόβλημα κατά την επίσκεψη τεχνικού.
- Οι επισκευές που δεν πραγματοποιούνται από τους διορισμένους μας παρόχους τεχνικής εξυπηρέτησης και/ή εξουσιοδοτημένο συνεργάτη τεχνικής εξυπηρέτησης ή στις οποίες δεν χρησιμοποιήθηκαν γνήσια ανταλλακτικά.
- Οι επισκευές που προκαλούνται από εγκατάσταση που είναι προβληματική ή δεν τηρεί τις προδιαγραφές.
- Η χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον δηλ. η επαγγελματική χρήση
- Ζημιές λόγω μεταφοράς. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η ΙΚΕΑ δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η ΙΚΕΑ μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.
- Κόστος αρχικής εγκατάστασης της συσκευής ΙΚΕΑ. Ωστόσο, εάν ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής ή ο

εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής θα εγκαταστήσει ξανά την επισκευασμένη συσκευή ή θα εγκαταστήσει τη συσκευή αντικατάστασης, εάν απαιτείται.

Αυτός ο περιορισμός δεν ισχύει σε περίπτωση εργασιών, χωρίς τεχνικό πρόβλημα, από εξουσιοδοτημένο ειδικό, ο οποίος χρησιμοποιεί δικά μας γνήσια ανταλλακτικά για να προσαρμόσει τη συσκευή στις τεχνικές προδιαγραφές ασφάλειας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς ισχύει η εθνική νομοθεσία

Η εγγύηση της IKEA σας παραχωρεί ιδιαίτερα νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις εθνικές νομικές απαιτήσεις που ενδεχομένως να διαφοροποιούνται από χώρα σε χώρα.

Πεδίο ισχύος

Για συσκευές που αγοράστηκαν σε μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρθηκαν σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα. Η υποχρέωση για εκτέλεση υπηρεσιών στο πλαίσιο της εγγύησης υφίσταται μόνο εφόσον:

- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται η αξίωση εγγύησης,
- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες Ασφαλείας του Εγχειριδίου Χρήστη.

Αποκλειστική υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για συσκευές IKEA:

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση της IKEA για:

1. να υποβάλλετε αξίωση στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης,
2. να ζητήσετε διευκρινίσεις για την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στο έπιπλο κουζίνας IKEA. Η τεχνική εξυπηρέτηση δε θα παράσχει διευκρινίσεις σχετικά με:

- τη συνολική εγκατάσταση της κουζίνας της IKEA,
- τις συνδέσεις στις παροχές ενέργειας: ηλεκτρικού ρεύματος (εφόσον η συσκευή παρέχεται χωρίς ρευματολήπτη και καλώδιο), νερού και αερίου καθώς αυτές πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.

3. να ζητήσετε διευκρινίσεις για το εγχειρίδιο χρήστη και για τις προδιαγραφές της συσκευής της IKEA.

Για να εξασφαλιστεί ότι σας παρέχουμε την καλύτερη δυνατή υποστήριξη, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και/ή την ενότητα του Εγχειριδίου Χρήστη του παρόντος φυλλαδίου προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

Πώς να επικοινωνήσετε μαζί μας αν χρειαστείτε τις υπηρεσίες μας



Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων παροχών υπηρεσιών της IKEA και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

i Προκειμένου να σας προσφέρουμε γρήγορη εξυπηρέτηση, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τους αριθμούς τηλεφώνου που αναγράφονται στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου. Πάντα να ανατρέχετε στους αριθμούς που αναγράφονται στο φυλλάδιο της εκάστοτε συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Προτού μας καλέσετε, φροντίστε να έχετε πρόχειρο τον αριθμό προϊόντος ΙΚΕΑ (κωδικός 8 ψηφίων) και τον Αριθμό Σειράς (κωδικός 8 ψηφίων που βρίσκεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών) της συσκευής για την οποία θέλετε βοήθεια.

i **ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΩΛΗΣΗΣ!** Αποτελεί τη δική σας απόδειξη αγοράς και είναι απαραίτητη για να ισχύσει η εγγύηση. Μην ξεχνάτε ότι η απόδειξη αναφέρει επίσης το όνομα και τον αριθμό είδους ΙΚΕΑ (8-ψήφιος κωδικός) για κάθε μία από τις συσκευές που αγοράσατε.

Χρειάζεστε περισσότερη βοήθεια;

Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Efnisyfirlit

Öryggisupplýsingar	288	Góð ráð	309
Öryggisleiðbeiningar	290	Umhirða og hreinsun	312
Innsetning	292	Bilanaleit	318
Vörulýsing	293	Tæknigögn	320
Stjórnborð	295	Orkunýtni	320
Fyrir fyrstu notkun	296	Skipulag valmyndar	322
Dagleg notkun	298	Umhverfismál	323
Tímastillingar	303	IKEA-ÁBYRGÐ	324
Að nota fylgihluti	304		
Viðbótarstillingar	307		

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 fólk 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.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.

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)	578 (600) mm
Breidd skáps	560 mm
Dýpt skáps	550 (550) mm
Hæð heimilistækis að framan	594 mm
Hæð heimilistækis að aftan	576 mm
Breidd heimilistækis að framan	595 mm
Breidd heimilistækis að aftan	559 mm
Dýpt heimilistækisins	567 mm
Innbyggð dýpt heimilistækisins	546 mm
Dýpt með opna hurð	1027 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.

Eldað við gufu

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

- Gufa sem sleppur út getur valdið brunasárum:
 - Farðu varlega þegar þú opnar hurð heimilistækisins á meðan aðgerðin er virkjuð. Gufa getur sloppið út.
 - Opnaðu hurðina á tækinu varlega þegar eldað hefur verið með gufu.

Umhirða og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmmum 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.
- 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 inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.

- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

Förgun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum eða köfnun.

- 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.
- **Umbúðæfni:** Umbúðæfnið er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammstöfunum t.d. PE PS o.s.frv. Fargaðu umbúðæfninu 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 heildarafls á merkiplötunni. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

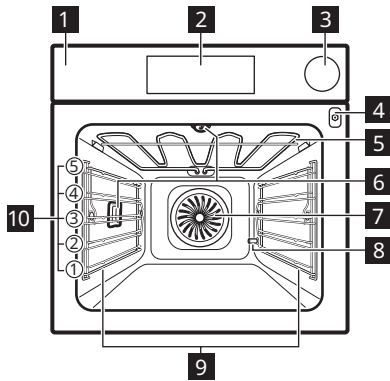
Heildarafl (W)	Þversnið kapals (mm ²)
að hámarki 1380	3 x 0.75
að hámarki 2300	3 x 1

Heildarafl (W)	Þversnið kapals (mm ²)
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

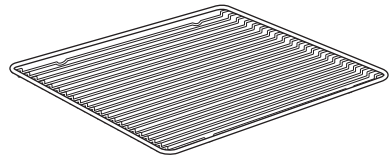


- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Vatnsskúffa
- 4 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Kalkhreinsun rörúttaks
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Hillustöður

Aukabúnaður

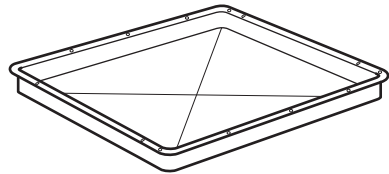
Vírhilla

Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.



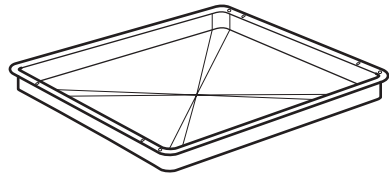
Bökunarplata

Fyrir kökur og smákökur.



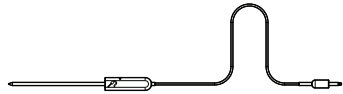
Grill- / steikingarskúffa

Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.



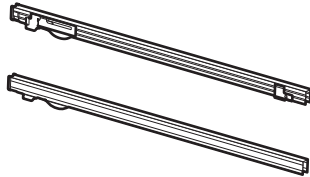
Matvælaskynjari

Að mæla hitastigið inni í matvælum.



Útdraganlegar rennur

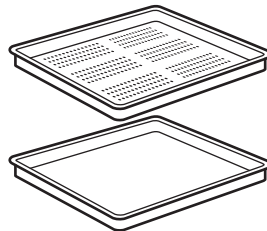
Til að setja inn og fjarlægja plötur og vírhillur með einfaldari hætti.



Gufuset

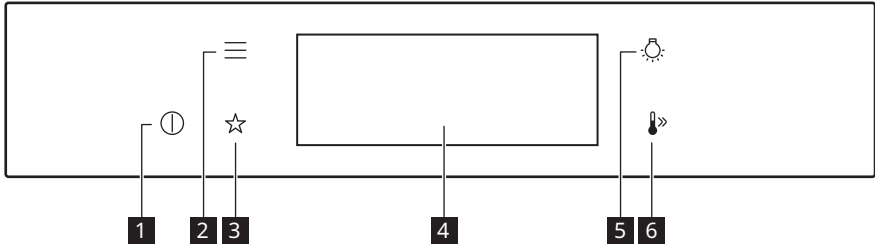
Eitt matarílát án loftgata og annað með loftgötum.

Gufusettið leiðir uppsafnaða vatnið frá matnum á meðan á gufueldun stendur. Notaðu það til að matreiða grænmeti, fisk, kjúklingabringur. Settið hentar ekki fyrir matvæli sem þarf að drekka í sig vatn t.d. hrísgrjón, Polenta, pasta.



Stjórnborð

Yfirlit yfir stjórnborð



1	KVEIKT / SLÖKKT	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	Valmynd	Sýnir lista yfir aðgerðir heimilistækisins.
3	Uppáhalds	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
4	Skjár	Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
5	Ljósrofi	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	Hröð upphitun	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Hröð upphitun.

 <p>Ýttu á hnappinn</p>	 <p>Flytja</p>	 <p>Ýttu á og haltu inni</p>
Snertu yfirborðið með fingurgóm.	Renndu fingurgóm yfir yfirborðið.	Snertu yfirborðið í 3 sekúndur.

Skjár

	<p>Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.</p> <p>A. Tími dags B. BYRJA/STÖÐVA C. Hitastig D. Upphitunaraðgerðir E. Tímastillir F. Matvælaskynjari (aðeins valdar gerðir)</p>
--	--

Skjávísar

Grunnvísar - til að vafra um skjáinn.			
OK Til að staðfesta valið / stillinguna.	< Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.	↶ Til að afturkalla síðustu aðgerð.	🔌 Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
Hljóðmerki aðgerðarvísar - þegar stilltum eldunartíma er lokið, heyrst hljóðmerki.			
🔔 Kveikt er á virkninni.	🔔 STOP Kveikt er á virkninni. Eldun stöðvast sjálfkrafa.	🔔 Slökkt er á hljóðviðvörðun.	
Tímatökuvísar			
🕒 Til að stilla aðgerðina Seinkuð ræsing.		⊗ Til að afturkalla stillinguna.	

Fyrir fyrstu notkun

⚠️ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Upphafleg hreinsun





1. skref	2. skref	3. skref
Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.	Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.	Settu aukabúnaðinn og lausu hilluberana í heimilistækið.

Fyrsta tenging

Skjárinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Tungumál, Skjábirta, Lykiltónar, Hljóðstyrkur Hljóðgjafa, Harka vatns, Tími dags.






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 herbergjið sé loftræst.</p>	

Hvernig á að stilla: Harka vatns




Þegar þú tengir heimilistækið við straum þarftu að stilla hörkustig vatns.

Notaðu prófunarpappírinn sem fylgir með gufusettinu.

			
1. skref	2. skref	3. skref	4. skref
Settu prófunarpappírinn í vatnið í u.þ.b. 1 sekúndu. Ekki setja prófunarpappírinn undir rennandi vatn.	Hristu prófunarpappírinn til að fjarlægja umfram vatnsmagn..	Eftir 1 mínútu skaltu athuga hörkustig vatnsins á töflunni hér að neðan.	Stilling á hörkustigi vatns: Valmynd / Stillingar / Uppsetning / Harka vatns.
<p> Litirnir á prófunarpappírnum halda áfram að breytast. Ekki athuga hörkustig vatnsins síðar en 1 mínútu eftir prófið.</p>			
Þú getur breytt hörkustigi vatnsins í valmyndinni: Stillingar / Uppsetning / Harka vatns.			

Taflan sýnir hörkustigssvið vatnsins með (dH) tilheyrandi kalkuppsöfnun og flokkun vatnsins. Aðlagðu hörkustig vatnsins í samræmi við töfluna.

Harka vatns		Prófunarpappír	Kalsíumuppbót (mmól/l)	Kalkuppsöfnun (mg/l)	Vatnsflokkun
Stig	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 1.3	0 - 50	mjúkt


Harka vatns		Prófunarpapp- ír	Kalsíumuppbót (mmól/l)	Kalkuppsöfnun (mg/l)	Vatnsflokkun
Stig	dH				
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	meðallagi hart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥22		≥ 3,9	≥151	mjög hart

Þegar hörkustig kranavatsins er 4 skaltu fylla vatnsskúffuna með flöskuvatni án kolsýru.


Dagleg notkun


 **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

1. skref	Kveiktu á ofninum. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð.
2. skref	Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð  til að fara í undirvalmynd.
3. skref	Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á: OK. Skjárinn sýnir: hitastig.
4. skref	Stilla: hitastig. Ýttu á: OK.
5. skref	Ýttu á: START. Matvælaskynjari - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur.
STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.	
6. skref	Slökktu á ofninum.

Hvernig á að stilla: Easystem - Gufuhitunaraðgerð

1. skref	Kveiktu á ofninum. Veldu táknið fyrir hitaaðgerð og ýttu á það til að fara í undirvalmynd.
2. skref	Ýttu á  . Stilla gufuhitunaraðgerðina.
3. skref	Ýttu á: OK. Skjárinn sýnir hitastillingarnar.
4. skref	Stilltu hitastigið. Tegund gufuhitunaraðgerðar veltur á innstilltu hitastigi.

Gufa fyrir gufuhitun 50 - 100 °C	Fyrir gufueldun á grænmeti, korni, baunum, bökum og sætum eftirrétum.
Gufa fyrir hægsuðu 105 - 130 °C	Fyrir eldun á steiktu kjöti eða fisk og kássum, brauði og fuglajakjöti ásamt ostakökum og pottrétum.
Gufa fyrir stökka eldun 135 - 150 °C	Fyrir kjöt, pottrétti, fyllt grænmeti, fisk og gratín. Þökk sé samsetningu á gufu og hita verður kjötið safaríkt og meyrnt og jafnframt stökkt að utan. Ef þú stillir tímann mun grillaðgerðin kveikja sjálfkrafa á sér síðustu mínúturnar í elduninni til að rétturinn fái léttu gratíneringu.
Gufa fyrir bakstur og steingu 155 - 230 °C	Fyrir steikta og bakaða kjöt-, fisk-, fuglajakjöts- og smjördeigsrétti, bökur, formkökur, gratín, grænmetisrétti og bakkelsi. Ef þú stillir tímann og setur matinn á fyrstu hullustöðu mun botnhitaaðgerðin kvikna sjálfkrafa síðustu mínúturnar í elduninni til að gefa réttinum stökkan botn.
5. skref	Ýttu á: OK.
6. skref	Ýttu á hlífina á vatnsskúffunni til að opna hana.
7. skref	Fylltu vatnsskúffuna með köldu vatni að Hámarkshæð (um 950 ml) þar til hljóðmerki heyrst eða skjárin sýnir skilaboðin. Vatnsfordinn dugar í um það bil 50 mínútur. Ekki fylla vatnsskúffuna yfir hámark hennar. Það er hættu á vatnsleka, frárennsli og að húsgög geti skemmist.  AÐVÖRUN! Notið aðeins kalt kranavatn. Ekki nota síað (steinefnahreinsað) eða eimað vatn. Ekki nota aðra vökva. Ekki hella eldfimum eða áfengum vökva í vatnsskúffuna.
8. skref	Ýttu vatnsskúffunni í upphaflega stöðu sína.
9. skref	Ýttu á: START. Gufa myndast eftir u.þ.b. 2 mín. Þegar ofninn nær innstilltu hitastigi mun hljóðmerkið heyrast.
10. skref	Þegar vatnið í vantsskúffunni tæmist mun hljóðmerki heyrast. Fylltu vatnsskúffuna á ný.
11. skref	Slökktu á ofninum.
12. skref	Tæmdu vatnsskúffuna þegar eldun er lokið. Sjá kaflann „Umhirða og hreinsun“, Tankur að tæmast.

13. skref	Það vatn sem eftir verður getur safnast saman í holrýminu. Þegar eldun er lokið skal opna ofnhurðina varlega. Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með mjúkum klút.
------------------	--

Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð



Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða aðgerð og hitastig. Þú getur aðlagð tímann og hitastigið.

Þú getur einnig eldað suma rétti með:

- Sjálfvirk þyngd
- Matvælaskynjari




Það stig sem hver réttur er eldaður við:





- Lítið steikt eða Minna
- Miðlungssteikt
- Gegnsteikt eða Meira

1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Ýttu á:  .
3. skref	Ýttu á:  . Farðu í: Eldunaraðstoð.
4. skref	Veldu rétt eða matartegund.
5. skref	Ýttu á: START .

Upphitunaraðgerðir






STAÐLAD




Upphitunaraðgerð	Notkun
 Grill	Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
 Blástursgrillun	Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
 Eldun með hefðbundnum blæstri	Til að baka á allt að þremur hillustöðum samtímis og að þurrka mat. Stilltu hitann 20 - 40°C lægri en fyrir Hefðbundin matreiðsla.

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Frosin matvæli	Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka.
 Hefðbundin matreiðsla	Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
 Pítsuaðgerð	Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.
 Undirhiti	Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.








i Eldun með hefðbundnum blæstri, Hefðbundin matreiðsla: Þegar þú stillir hitastigið undir 80°C slokknar sjálfkrafa á ljósinu eftir 30 sek.

SÉRAÐGERÐIR

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Niðursuða	Til að varðveita grænmeti (t.d. súrar gúrkur).
 Þurrkun	Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi.
 Upphitun disks	Til að forhita diska áður en borið er fram.
 Affrysta	Til að þíða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrystingar veltur á magni og stærð frosna matarins.
 Gratínera	Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Hægeldun	Til að útbúa mjúkar, safaríkar steikur.
 Halda hita	Til að halda mat heitum.
 Bökun með rökum blæstri	Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri.

GUFA

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Easystem	Notaðu gufu fyrir gufueldun, pottrétti, léttu steikingu, bakstur og steikingu.
 Gufumyndandi	Endurhitun matar með gufu kemur í veg fyrir að yfirborðið þorni. Hita er dreift á varfærinn og jafnan hátt, sem gerir kleift að endurheimta bragð og lykt matarins líkt og þegar hann var búinn til. Hægt er að nota þessa aðgerð til að endurhita mat beint á disk. Þú getur hitað upp fleiri en einn disk í einu með því að nota ólíkar hillustöður.
 Brauðbakstur	Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og og brauðrúllur með mjög góðri og fagmannlegri útkomu þegar kemur að stökkleika, lit og gljáa á skorpunni.
 Hefun deigs	Til að hraða hefun gerdeigsins. Það kemur í veg fyrir að yfirborð deigsins þorni og heldur deiginu teygjanlegu.
 Full gufa	Til að gufusjóða grænmeti, meðlæti, fisk
 Raki mikill	Aðgerðin er hentug fyrir eldun á viðkvæmum réttum eins og eggjabúðingi, bökum, kæfu og fiski.
 Raki lítill	Þessi aðgerð er hentug fyrir kjöt, alifuglakjöt, ofnrétti og pottrétti. Þökk sé samsetningu gufu og hita verður kjöt meyr og safaríkt ásamt því að vera með stökkt yfirborð.

Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og visthönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014).
 Prófanir í samræmi við:
 IEC/EN 60350-1

Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði

ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

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

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Bökun með rökum blæstri.


Tímastillingar

Lýsing á klukkuaðgerðum

Klukkuaðgerð	Notkun
Eldunartími	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín
Ljúka aðgerð	Til að sjá hvað gerist þegar tímatöku lýkur.
Seinkuð ræsing	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Tímalenging	Til að framlengja eldunartíma.
Áminning	Að setja niðurtalningu. Hámarkið er 23 klst og 59 mín Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun heimilistækisins.
Upptalning	Fylgist með hversu lengi aðgerðin starfar. Upptalning - þú getur kveikt og slökkt á því aftur.

Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla klukkuna	
1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Ýttu á: Tími dags.
3. skref	Stilltu tímann. Ýttu á: OK.

Hvernig á að stilla eldunartíma	
1. skref	Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. skref	Ýttu á:  .
3. skref	Stilltu tímann. Ýttu á: OK.

Hvernig á að velja lokavalkost	
1. skref	Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. skref	Ýttu á: ☺.
3. skref	Stilltu eldunartímann.
4. skref	Ýttu á: ● ● ●.
5. skref	Ýttu á: Ljúka aðgerð.
6. skref	Stilltu þitt val: Ljúka aðgerð.
7. skref	Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

Hvernig á að seinka ræsingu eldunar	
1. skref	Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
2. skref	Ýttu á: ☺.
3. skref	Stilltu eldunartímann.
4. skref	Ýttu á: ● ● ●.
5. skref	Ýttu á: Seinkuð ræsing.
6. skref	Veldu gildið.
7. skref	Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

Hvernig á að að framlengja eldunartíma	
Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum.	
Ýttu á +1mín til að framlengja eldunartímann.	

Hvernig á að breyta tímastillingum	
1. skref	Ýttu á: ☺.
2. skref	Stilltu tímagildið.
3. skref	Ýttu á: OK.
Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.	

Að nota fylgihluti

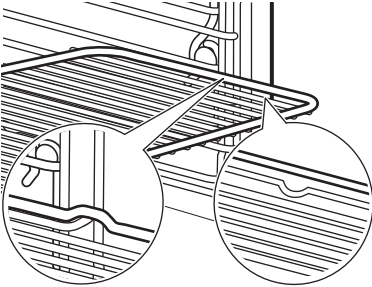
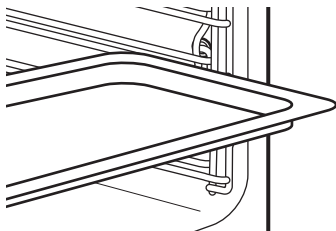


AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Aukabúnaður settur í


Lítill 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</p>	
<p>Bökunarplata / Djúp ofnskúffa: Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.</p>	

Matvælaskynjari

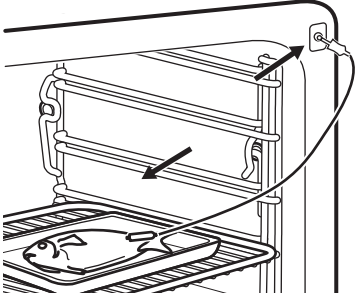
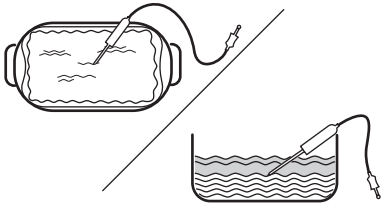

Matvælaskynjari - mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með öllum hitunaraðgerðum.


<p>Hægt er að stilla á tvö hitastig:</p>	
<p>°C Hitastig ofns: (lágmark 120°C).</p>	<p> Kjarnahitinn.</p>

<p>Til að fá sem besta eldunarútkomu:</p>		
<p>Hráefnin ættu að vera við stofuhita.</p>	<p>Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.</p>	<p>Á meðan á eldun stendur verður það að vera í fatinu.</p>

Ofninn reiknar út áætlaðan lokatíma eldunar. Lokatíminn fer eftir magni matarins, stilltri ofnaðgerð og hitastigi.

Hvernig á að nota: Matvælaskynjari



1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. skref	Settu inn: Matvælaskynjari.
Kjöt, alifuglar og fiskur	Pottréttur
Setjið oddinn á Matvælaskynjari inn í miðju kjötsins eða fisksins, í þykkasta hlutann ef hægt er. Gakktu úr skugga um að amk 3/4 af Matvælaskynjari sé inni í fatinu.	Settu oddinn á Matvælaskynjari nákvæmlega í miðjuna á pottréttisfatinu. Matvælaskynjari ætti að vera stöðugt á einum stað við bakstur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brúnina á bökunarforminu til að styðja við sílfkon handfangið á Matvælaskynjari. Endinn á Matvælaskynjari ætti ekki að snerta botninn á bökunarforminu.
	
4. skref	Stingdu Matvælaskynjari í innstunguna framan á ofninum. Skjárinn sýnir núverandi hitastig í: Matvælaskynjari.
5. skref	 - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
6. skref	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - ýttu til að stilla ætlaðan valkost: • Hljóðmerki - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið. • Hljóðmerki og eldun stöðvud - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið og ofninn stöðvast.
7. skref	Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á: OK til að fara í aðalvalmynd.
8. skref	Ýttu á: START . Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Þú getur valið að stöðva eða halda áfram eldun til að ganga úr skugga um að matvælin séu fullelduð.

9. skref	Taktu Matvælaskynjari tengið úr innstungunni og fjarlægðu fatið úr ofninum.  AÐVÖRUN! Hætta er á bruna þar sem Matvælaskynjari verður heitt. Vertu varkár þegar þú tekur hann úr sambandi og fjarlægir hann úr matnum.
-----------------	---

Viðbótarstillingar



Hvernig á að vista: Uppáhalds

Þú getur vistað þínar upphalds stillingar, eins og hitaaðgerðina, eldunartímann, hitastigið eða hreinsunaraðgerðina. Þú getur vistað þrjár upphalds stillingar.

1. skref	Kveiktu á heimilistækinu.
2. skref	Veldu þá stillingu sem þú vilt.
3. skref	Ýttu á:  . Veldu: Uppáhalds.
4. skref	Veldu: Vista núverandi stillingar.
5. skref	Ýttu á + til að bæta stillingunni við listann af: Uppáhalds. Ýttu á  .
↶ - ýttu á til að endurstilla stillinguna. ⊗ - ýttu á til að hætta við stillinguna.	



Aðgerðarlás



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

1. skref	Kveiktu á heimilistækinu.
2. skref	Stilla upphitunaraðgerð.
3. skref	  - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.
Til að slökkva á aðgerðinni skal endurtaka skref 3.	

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

 (°C)	 (klst.)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

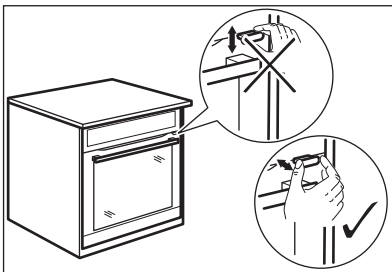
Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Matvælaskynjari, Lokatími, Hægeldun.

Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef

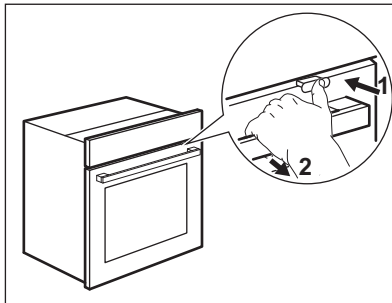
þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

Vélræn hurðarlæsing

<p>⚠ VARÚÐ! Ekki fjarlægja hurðarlæsinguna lóðrétt. Ekki ýta á hurðarlásinn þegar þú lokar ofnhurðinni.</p>	
--	---

Hvernig á að nota: Vélræn hurðarlæsing

Læsta hurðin opnuð

<p>1. skref</p>	<p>Ýttu aðeins á hurðarlæsinguna og opnaðu hurðina með því að toga í handfangið.</p> 
------------------------	---

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.


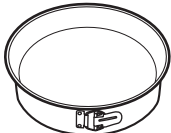


Bökun með rökum blæstri

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	25 - 35
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	180	2	15 - 25
Heill fiskur, 0,2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	15 - 25
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	160	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	140	2	15 - 25
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	15 - 25

Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

Notaðu dökkt 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

Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir





Prófanir í samræmi við: EN 60350, IEC 60350.

Bakstur á einni hæð - bakstur í formum






		 °C	 mín	
Fitulaus svampkaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	45 - 60	2
Fitulaus svampkaka	Hefðbundin matreiðsla	160	45 - 60	2
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	55 - 65	2
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	180	55 - 65	1
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	25 - 35	2
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	140	25 - 35	2

Bakstur á einni hæð - kexkökur

Notaðu þriðju hillustöðu.

		 °C	 mín
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	20 - 30
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Hefðbundin matreiðsla	170	20 - 30





Bakstur á mörgum hæðum - kekkökur

		 °C	 mín	
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	25 - 45	2 / 4
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	25 - 35	1 / 4
Fitulaus svampkaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	45 - 55	2 / 4
Eplabaka, 1 dós fyrir hverja grind (Ø 20 cm)	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Forhitaðu tóman ofninn í 5 mínútur.

Grillaðu með hámarkshitastillingunni.







		 mín	
Bauðrist	Grill	1 - 2	5
Nautasteik, snúa þegar tími er hálfnaður	Grill	24 - 30	4

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir fyrir aðgerðina: Full gufa.

Prófanir í samræmi við IEC 60350.


Stilltu hitastigið á 100°C.


	 Ílát (Gastronorm)	 kg		 mín	
Spergilkál, forhitaðu tóman ofninn	1 x 2/3 gatað	0.3	3	8 - 9	Settu bókunarplötuna í fyrstu hillustöðu.
Spergilkál, forhitaðu tóman ofninn	1 x 2/3 gatað	háam.	3	10 - 11	Settu bókunarplötuna í fyrstu hillustöðu.
Frosnar ertur	2 x 2/3 gatað	2 x 1,5	2 og 4	Þar til hitastigið á kaldasta staðnum nær 85 °C.	Settu bókunarplötuna í fyrstu hillustöðu.


Umhirða og hreinsun

 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þrif

 Hreinsiefni	Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
	Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
	Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

 Dagleg notkun	Hreinsaðu ofnhólfíð eftir hverja notkun. Fituuppöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
	Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfið eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.

 Aukabúnaður	Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppvottavél.
	Ekki þrifa viðloðunarfrú aukahlutina með slípanði hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

1. skref	Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	
2. skref	Togaðu hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.	
3. skref	Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.	
4. skref	Togaðu hilluberana úr aftari hespunni.	
Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.		

Hvernig á að nota: Gufuhreinsun

Áður en þú byrjar:		
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera.	Hreinsaðu botninn á holrým- inu og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvott- aefni.

1. skref	Fyllið vatnsskúffuna að hámarksstigi þar til hljóðmerki heyrst eða skjárinn sýnir skilaboðin.	
2. skref	Veldu: Valmynd / Hreinsun.	
	Aðgerð	Lýsing
	Gufuhreinsun	Létt hreinsun
	Hreinsað með gufu Plús	Venjuleg hreinsun Úðaðu þvottaefni í holrýmið.
	Tímalengd	30 mín
		75 mín
3. skref	Ýttu á START . Farðu eftir leiðbeiningunum á skjánum. Hljóðmerkið heyrst við lok hreinsunar.	
4. skref	Ýttu á hvaða tákn sem er til að slökka á hljóðmerkinu.	
<p>i Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.</p>		


Þegar hreinsun lýkur:		
Slökktu á ofninum.	Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með mjúkum klút.	Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til ofnhólfið hefur þornað.

Áminning um hreinsun

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.
Notaðu aðgerðina: Hreinsað með gufu Plús.

Hvernig á að nota: Kalkhreinsun

Áður en þú byrjar:		
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað.	Gakktu úr skugga um að vatnsskúffan sé tóm.

Tímalengd fyrsta hluta: um 100 mín	
1. skref	Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.
2. skref	Hellið 250 ml af kalkhreinsilausninni í vatnsskúffuna.
3. skref	Fyllið hluta af vatnsskúffunni sem eftir er með vatni að hámarksstigi þar til hljóðmerki heyrst eða skjárinn sýnir skilaboðin.
4. skref	Veldu: Valmynd / Hreinsun.
5. skref	Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum. Fyrsti hluti kalkhreinsunar hefst.
6. skref	Þegar fyrsta hluta er lokið skal tæma djúpu plötuna og setja hana aftur í fyrstu hilluna.
Tímalengd annars hluta: um 35 mín	
7. skref	Fyllið hluta af vatnsskúffunni sem eftir er með vatni að hámarksstigi þar til hljóðmerki heyrst eða skjárinn sýnir skilaboðin.
8. skref	Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.
 Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.	

Þegar kalkhreinsun lýkur:		
Slökktu á ofninum.	Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með mjúku klút.	Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til ofnhólfið hefur þornað.
<p>i Ef kalksteinsleifar eru eftir í ofninum að kalkhreinsun lokinni mun skjárinn gefa merki um að endurtaka aðgerðina.</p>		

Descaling áminning

Tvær áminningar gefa merki um að kalkhreinsa ofninn. Ekki er hægt að slökva á afminnissjónarinu.

Tegund	Lýsing
Mjúk áminning	Mælir með því að þú kalkhreinsir ofninn.
Hörð áminning	Krefst þess að þú kalkhreinsir ofninn. Ef þú kalkhreinasr ekki ofninn þegar kveikt er á harðri áminningu eru gufuaðgerðir óvirkar.

Hvernig á að nota: Skolun

Áður en þú byrjar:	
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað.
1. skref	Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.
2. skref	Fyllið vatnsskúffuna með vatni að hámarksstigi þar til hljóðmerki heyrir eða skjárinn sýnir skilaboðin.
3. skref	Veldu: Valmynd / Hreinsun / Skolun. Tímalengd: um 30 mín
4. skref	Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum.
5. skref	Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.
<p>i Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.</p>	

Áminning um þurrkun

Eftir eldun með gufuaðgerð minnir skjárinn á að þurrka ofninn.

Ýttu á YES til að þurrka ofninn.

Hvernig á að nota: Þurrkun


Notið hana eftir eldun með gufuaðgerðinni eða gufuhreinsun til að þurrka ofnrýmið.

1. skref	Gakktu úr skugga um að ofninn sé kaldur.
2. skref	Fjarlægðu allan aukabúnað.
3. skref	Veldu valmyndina Hreinsun / Þurrkun.
4. skref	Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.

Hvernig á að nota: Tankur að tæmast


Notið hana eftir eldun með gufuaðgerðinni til að fjarlægja vatn sem verður eftir í vatnsskúffunni.


Áður en þú byrjar:	
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað.

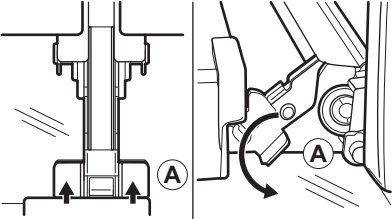
1. skref	Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.
2. skref	Veldu: Valmynd / Hreinsun / Tankur að tæmast. Tímalengd: 6 mín
3. skref	Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum.
4. skref	Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.
 Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.	

Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

Þú getur fjarlægt hurðina og innri glerplöturnar til að hreinsa þær. Fjöldi glerplata er mismunandi eftir gerðum.

 **VARÚÐ!** Meðhöndlaðu glerið varlega, einkum í kringum brúnir fremri plötunnar. Glerið getur brotnað.

 **ADVÖRUN!** Hurðin er þung.

1. skref	Opnaðu hurðina að fullu.	
2. skref	Lyftu og þrýstu á klemmustangirnar (A) á hurðarlömunum tveimur.	

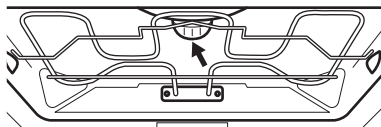
<p>3. skref</p>	<p>Lokaðu ofnhurðinni í fyrstu opunarstöðu (um það bil 70° halli). Haltu hurðinni á báðum hliðum og togaðu hana frá ofninum skáhallt upp. Settu hurðina með ytri hliðina niður á mjúkan klút á stöðugan flöt.</p>	
<p>4. skref</p>	<p>Haltu í hurðarklæðninguna (B) við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmuþétti.</p>	
<p>5. skref</p>	<p>Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.</p>	
<p>6. skref</p>	<p>Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni.</p>	
<p>7. skref</p>	<p>Hreinsaðu glerplötuna með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplötuna varlega. Ekki skal hreinsa glerplötunarnar í uppþvottavél.</p>	
<p>8. skref</p>	<p>Eftir hreinsun skal framkvæma ofangreind skref í öfugri röð.</p>	
<p>9. skref</p>	<p>Settu litlu glerplötuna í fyrst, og síðan þá stærri og hurðina. Gakktu úr skugga um að glerin séu ísett í réttri stöðu, annars kann yfirborð hurðarinnar að ofhitna.</p>	

Hvernig á að endurnýja: Ljós

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á raflosti. Ljósið getur verið heitt.

<p>Áður en skipt er um ljósaperu:</p>		
<p>1. skref</p>	<p>2. skref</p>	<p>3. skref</p>
<p>Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.</p>	<p>Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.</p>	<p>Settu klút á botn rýmisins.</p>

Toppljós


<p>1. skref</p>	<p>Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.</p>	
<p>2. skref</p>	<p>Fjarlægðu málmhringinn og hreinsaðu glerhlífina.</p>	
<p>3. skref</p>	<p>Skiptu ljósaperunni út fyrir viðeigandi 300 °C hitapolna ljósaperu.</p>	
<p>4. skref</p>	<p>Festu málmhringinn við glerhlífina og komdu honum fyrir.</p>	

Hliðarljósapera




<p>1. skref</p>	<p>Fjarlægðu vinstri hillubera til að fá aðgang að ljósaperunni.</p>
<p>2. skref</p>	<p>Notaðu Torx 20 skrufjárn til að fjarlægja hlífina.</p>
<p>3. skref</p>	<p>Fjarlægðu og þrífðu málmrammann og þétti.</p>




<p>4. skref</p>	<p>Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitapolinni ljósaperu.</p>
<p>5. skref</p>	<p>Komdu málmramma og þétti fyrir. Hertu skrufurnar.</p>
<p>6. skref</p>	<p>Komdu vinstri hillubera fyrir.</p>




Bilanaleit

 **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

 Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki	
 Möguleg ástæða	 Úrræði
<p>Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.</p>	<p>Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé rétt tengt við rafmagn.</p>
<p>Klukkan er ekki stillt.</p>	<p>Stilltu klukkuna, fyrir nánari upplýsingar sjá Klukkuaðgerðir kaflann, Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir.</p>
<p>Hurðin er ekki nægilega vel lokuð.</p>	<p>Lokaðu hurðinni að fullu.</p>

 Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki	
 Möguleg ástæða	 Úrræði
Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.
Heimilistækið Barnalæsing er í gangi.	Sjá kaflann „Valmynd“, undirvalmynd fyrir: Valkostir.



 Íhlutir	
 Lýsing	 Úrræði
Ljósaperan er ónýt.	Skipt um ljósið, fyrir ítarlegri upplýsingar, sjá kaflann „Umönnun og hreinsun“, Hvernig á að skipta um: Ljós.

Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.

Hvernig á að stjórna: Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárin villuskilaboð.

Í þessum hluta finnur þú lista yfir þau vandamál sem þú getur meðhöndlað á eigin spýtur.

 Kóði og lýsing	 Úrræði
F111 - Matvælaskynjari hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu að fullu Matvælaskynjari inn í innstunguna.
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snerti-flötunum.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnborðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er 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	478 mm 356 mm 414 mm
Flatarmál bökunarplötu	1424 cm ²	
Efsta hitunareining	- W	
Neðsta hitunareining	1000 W	
Grill	2300 W	
Hringur	2400 W	
Heildarmálgildi	3500 W	
Spenna	220 - 240 V	
Tíðni	50 Hz	
Fjöldi aðgerða	22	

Orkunýtni

Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal

Heiti birgja	IKEA
Auðkenni tegundar	MUTEBO 105.570.41
Orkunýtnistuðull	61.9
Orkunýtniflokkur	A++
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	1.09 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrífinn hamur	0.52 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1

Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	70 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	35.5 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 eldhúshöld úr málm 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

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirk á sér fyrr í sumum aðgerðum heimilistækisins.

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin

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

Réttur á matseðli		Notkun
Eldunaraðstoð		Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.
Hreinsun		Dregur upp lista af hreinsikerfum.
Uppáhalds		Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
Valkostir		Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
Stillingar	Uppsetning	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Þjónusta	Sýnir útgáfu hugbúnaðarins og samskiðan.

Undirvalmynd fyrir: Hreinsun

Undirvalmynd	Notkun
Þurrkun	Ferlið við það að þurrka holrýmið af uppsöfnuðum raka eftir notkun á gufuaðgerðum.
Tankur að tæmast	Verklag við að fjarlægja afgangsvatnið úr vatnsskúffunni eftir notkun gufuaðgerða.
Gufuhreinsun	Létt hreinsun.
Hreinsað með gufu Plús	Ítarleg hreinsun.
Kalkhreinsun	Hreinsun á kalkleifum úr gufuketilshringrásinni.
Skolun	Verklag við að skola og hreinsa hringrás gufuketils eftir tíða notkun gufuaðgerðanna.

Undirvalmynd fyrir: Valkostir

Undirvalmynd	Notkun
Létt	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Barnalæsing	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi. Þegar kveikt er á valkostinum mun textinn Barnalæsing birtast á skjánum þegar þú kveikir á heimilistækinu. Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu velja stafina í kóðanum eftir stafrófsröð. Aðgangur að tímatöku, fjarstýringu og ljósi er mögulegur þegar kveikt er á valkostinum.

Undirvalmynd	Notkun
Hröð upphitun	Styttir upphitunartímam. Það er aðeins í boði fyrir sumar aðgerðir heimilistækisins.
Áminning um hreinsun	Kveikir og slekkur á áminningunni.
Tímavísun	Kveikir og slekkur á klukkunni.
Útlit stafrænnar klukku	Breytir framsetningu á birtingu tímans.


Undirvalmynd fyrir: Uppsetning


Undirvalmynd	Lýsing
Tungumál	Stillir tungumál heimilistækisins.
Skjábirta	Stillir birtustigið.
Lykiltónar	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóði fyrir: ①.
Hljóðstyrkur hljóðgjafa	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Harka vatns	Stillir hörkustig vatns.
Tími dags	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

Undirvalmynd fyrir: Þjónusta

Undirvalmynd	Lýsing
Kynningarhamur	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468
Útgáfa hugbúnaðar	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Endursetja allar stillingar	Endurstillir verksmiðjustillingar.

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.

IKEA-ÁBYRGÐ

Hvað gildir IKEA-ábyrgðin lengi?

Ábyrgðin er í gildi í 5 ár frá kaupdegi vörunnar í IKEA. Framvísa þarf upprunalegu sölukvittuninni til sönnunar á kaupunum. Ef gert er við heimilistækið á meðan það er í ábyrgð, framlengir það ekki ábyrgðartíma tækisins.

Hver sér um þjónustuna?

Þjónustuaðili IKEA veitir þjónustuna í gegnum eigin viðgerðarþjónustu eða samþykktu samstarfsviðgerðarþjónustu.

Hvað nær þessi ábyrgð yfir?

Ábyrgðin nær yfir bilanir á heimilistækinu, sem orsakast af göllum í smíði þess eða efnivíði frá þeim degi sem það var keypt hjá IKEA. Þess ábyrgð gildir eingöngu fyrir heimilisnotkun. Undantekningarnar eru taldar upp undir fyrirsögninni "Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?" Innan ábyrgðartímans nær ábyrgðin yfir kostnað af viðgerð vegna bilunar, þ.e. viðgerðir, varahluti, vinnu og ferðir, að því tilskildu að heimilistækið sé aðgengilegt til að gera við án sérstakra útgjalda. Um þessa skilmála gilda viðmiðunarreglur ESB (Nr. 99/44/EG) og reglugerðir hlutaðeigandi lands. Íhlutir sem teknir eru úr þegar skipt er um íhluti verða eign IKEA.

Hvað gerir IKEA til að leysa vandamálið?

Þjónustuaðili, skipaður af IKEA, mun skoða vöruna og taka einn ákvörðun um það hvort þessi ábyrgð nái yfir hana. Ef ábyrgðin telst ná yfir heimilistækið mun þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsfyrirtæki annað hvort gera við gölluðu vöruna eða skipta henni fyrir sömu eða sambærilega vöru, og er ákvörðun um það alfarið í þeirra höndum.

Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?

- Venjulegt slit.
- Skemmdir af ásettu ráði eða vegna vanrækslu, skemmdir vegna þess að notkunarleiddbeiningum hefur ekki verið fylgt, skemmdir vegna rangrar

uppsetningar eða vegna þess að tengt er við ranga rafspennu, skemmdir sem stafa af efnafræðilegum eða rafefnafræðilegum viðbrögðum, ryði, tæringu eða vatni, þar með talið en ekki eingöngu skemmdir sem stafa af miklu kalki í vatni og skemmdir sem stafa af óeðlilegum umhverfisaðstæðum.

- Hluti sem eyðast eins og rafhlöður og perur.
- Hluti sem hafa enga virkni eða eru eingöngu til skrauts og hafa ekki áhrif á venjulega notkun tækisins, þar með taldar rispúr og hugsanlegan litamun.
- Skemmdir sem verða fyrir slysi vegna aðskotahluta eða -efna, hreinsunar eða losunar stíflna í síum, frárennsliskerfum eða sápuhólfum.
- Skemmdir á eftirfarandi hlutum: keramikgleri, aukahlutum, leirtaus- og hnífaparakörfum, aðrennslis- og frárennslisrörum, þéttum, perum og peruhlífum, skjáum, hnöppum, hlífum og hlífapörtum. Nema sannanlegt sé skemmdirnar séu tilkomnar vegna framleiðslugalla.
- Tilfelli þegar tæknimaður skoðar heimilistækið og finnur engan galla.
- Viðgerðir ekki framkvæmdar af þjónustuaðilum skipuðum af okkur og/eða samþykktum þjónustuaðila sem við eignum samning við eða notaðir hafa verið varahlutir sem ekki eru upprunalegir.
- Viðgerðin er tilkomin vegna uppsetningar sem var röng eða ekki í samræmi við tæknilýsingu.
- Notkun heimilistækisins annars staðar en inni á heimilinu, þ.e. í atvinnuskyni.
- Skemmdir við flutninga. Ef viðskiptavinur flytur vöruna heim til sín eða á annað heimilisfang, er IKEA ekki ábyrgt fyrir hugsanlegum skemmdum sem verða við flutningana. Hins vegar ef IKEA afhendir vöruna á afhendingarheimilisfang

viðskiptavinarins, þá nær þessi ábyrgð yfir skemmdir sem verða við flutningana.

- Kostnað við að setja upp IKEA-heimilistækið í fyrsta sinn. Hins vegar ef þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsviðgerðarþjónusta gerir við eða skiptir heimilistækinu samkvæmt skilmálum þessarar ábyrgðar, mun þjónustuaðilinn eða samþykkt samstarfsviðgerðarþjónustan setja heimilistækið aftur upp eftir viðgerðina eða setja upp nýja heimilistækið, ef með þarf.

Þessi takmörkun á ekki við um verk sem unnið er án mistaka af sérhæfðum aðila með tilskilin réttindi sem notar upprunalega varahluti okkar, í þeim tilgangi að aðlaga heimilistækið að tæknilegum öryggiskröfum annars ESB-lands.

Hvernig landslögin gilda

IKEA-ábyrgðin veitir þér tiltekin lagaleg réttindi, sem samræmast eða ná út fyrir kröfurnar í viðkomandi landi. Þessir skilmálar takmarka þó ekki á neinn hátt réttindi neytenda sem lýst er í lögum viðkomandi lands.

Gildissvæði

Fyrir heimilistæki sem keypt eru í einu ESB-landi og síðan flutt til annars ESB-lands gildir þessi þjónusta innan ramma þeirra ábyrgðarskilmála sem teljast eðlilegir í nýja landinu. Skuldbinding til að gera við heimilistækið innan ramma ábyrgðarinnar er eingöngu til staðar ef heimilistækið samræmist og er sett upp í samræmi við:

- tæknikröfur landsins þar sem ábyrgðarkrafan er gerð;
- samsetningarleiðbeiningarnar og öryggisupplýsingarnar í notendahandbókinni;

Sérstök eftirsölupjónusta (After Sales Service) fyrir IKEA-heimilistæki:

Ekki hika við að hafa samband við eftirsölupjónustu IKEA til að:

1. óska eftir viðgerð sem þessi ábyrgð nær yfir;

2. fá leiðbeiningar um hvernig á að setja IKEA-heimilistækið inn í til þess ætlaða IKEA-eldhúsinnréttingu. Þjónustan veitir ekki nánari leiðbeiningar í tengslum við:
 - uppsetningu á IKEA-eldhúsi í heild;
 - tengingu við rafmagn (ef kló og snúra fylgja ekki með tækinu) eða við vatn eða gas, þar sem samþykktur viðgerðaraðili þarf að sjá um slíkar tengingu.

3. óska eftir nánari útskýringu á efni notendahandbókarinnar eða tæknilýsingu IKEA-heimilistækisins.

Til þess að við getum aðstoðað þig sem best skaltu lesa samsetningarleiðbeiningar og/eða notendahandbókarhluta þessa bæklingvandlega áður en þú hefur samband við okkur.

Leiðir til að ná í okkur ef þú þarfnast aðstoðar



Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla tengiliði á vegum IKEA og viðeigandi símanúmer í hverju landi.



Til þess að geta veitt þér hraðari þjónustu mælum við með því að þú notir eingöngu símanúmerin sem gefin eru upp aftast í þessari handbók. Notaðu alltaf númerin sem gefin eru upp í bæklingnum fyrir það tiltekna heimilistæki sem þú þarft aðstoð fyrir. Áður en þú hringir í okkur skaltu vera viss um að hafa handtækt IKEA-vörunúmerið (8 talna kóða) og raðnúmerið (8 talna kóða sem finna má á merkiplötunni) fyrir heimilistækið sem þú þarft aðstoð okkar við.

**GEYMDU SÖLUKVITTUNINA!**

Hún er þín staðfesting á kaupunum og skilyrði þess að ábyrgðin gildi. Athugaðu að á kvittuninni sést jafnframt IKEA-vöruheiti og -númer (8 stafa talnaruna) hvers heimilistækis sem þú keyptir.

Þarftu frekari hjálp?

Til að fá svör við öðrum spurningum sem ekki tengjast eftirsöluþjónustu heimilistækisins þíns skaltu hringja í þjónustusíma næstu IKEA-verslunar. Við mælum með að lesa bæklingana sem fylgdu heimilistækinu áður en þú hefur samband við okkur.

Indice

Informazioni di sicurezza	327	Consigli e suggerimenti utili	350
Istruzioni di sicurezza	329	Pulizia e cura	353
Installazione	332	Risoluzione dei problemi	360
Descrizione del prodotto	333	Dati tecnici	361
Pannello dei comandi	334	Efficienza energetica	362
Prima del primo utilizzo	336	Struttura del menu	363
Utilizzo quotidiano	338	Considerazioni sull'ambiente	365
Funzioni del timer	343	GARANZIA IKEA	365
Utilizzo degli accessori	345		
Funzioni aggiuntive	348		

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.

- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

Istruzioni di sicurezza

Installazione

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	578 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con oblò aperto	1027 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.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'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.

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.
- 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.

Cottura a vapore

 **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.


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.

- 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

 Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

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

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

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

Cavo

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

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

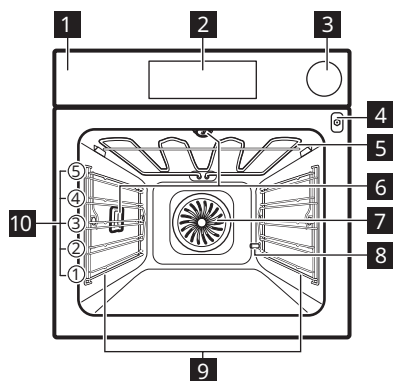
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

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

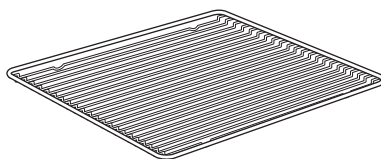


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Vaschetta dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

Accessori

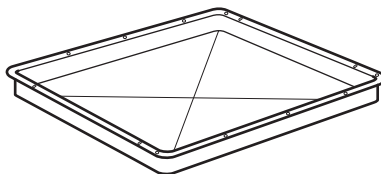
Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.



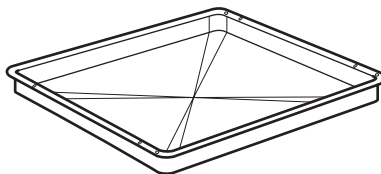
Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



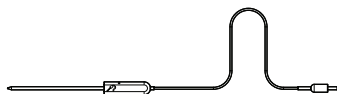
Leccarda

Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.

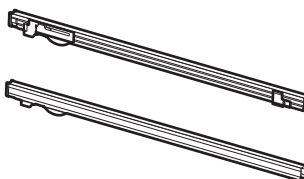


Termosonda

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

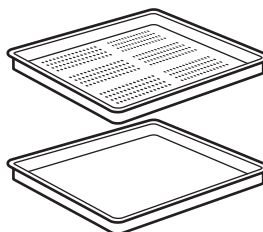
**Guide telescopiche**

Per inserire e togliere le lamiere e le griglie in modo più facile.

**Set vapore**

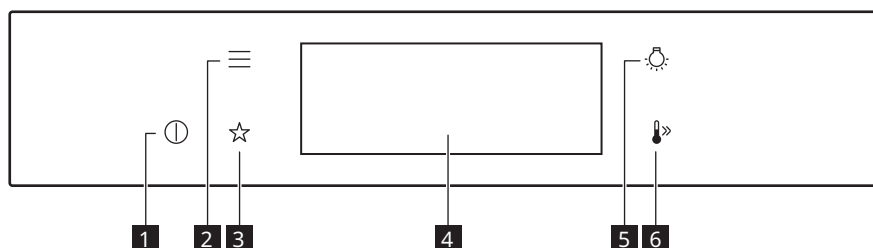
Un contenitore per alimenti non perforato e uno perforato.

Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore. Usarlo per preparare verdure, pesce, petti di pollo. Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta.



Pannello dei comandi

Panoramica del pannello di controllo

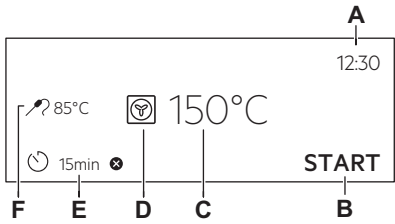


1	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu	Elenca le funzioni dell'apparecchiatura.



3	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
4	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
5	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.






 Premere	 Spostare	 Tenere premuto
Toccare la superficie con la punta del dito.	Far scivolare la punta della dita sulla superficie.	Toccare la superficie per 3 secondi.

Display


	<p>Display con le funzioni chiave impostate.</p> <p>A. Imposta ora B. START/STOP C. Temperatura D. Funzioni cottura E. Timer F. Termosonda (solo modelli selezionati)</p>
--	--

Spie display

Indicatori di base - per spostarsi sul display.			
OK Per confermare la selezione / l'impostazione.	 Per tornare indietro di un livello nel menu.	 Per annullare l'ultima azione.	 Per attivare o disattivare le opzioni.
Suono allarme indicatori funzione - al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.			

 La funzione è attiva.	 La funzione è attiva. La cottura si arresta automaticamente.	 Il suono allarme è disattivato.
Spie timer		
 Per impostare la funzione: Partenza ritardata.	 Per annullare l'impostazione.	

Prima del primo utilizzo

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

Pulizia iniziale




Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.	Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nell'apparecchiatura.

Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora.

Preriscaldamento iniziale

	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.







Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.

i Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

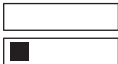



Come impostare: Durezza dell'acqua

Quando si collega il forno alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Usare la carta di prova in dotazione con il set vapore.


			
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
Immergere la carta di prova nell'acqua per circa 1 sec. Non mettere la carta di prova sotto l'acqua corrente.	Scuotere la carta di prova ed eliminare acqua in eccesso.	Attendere 1 minuto e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.	Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.
i I colori della carta di prova continuano a cambiare. Non controllare il livello di durezza dell'acqua più di un minuto dopo il test.			
È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.			

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la classificazione acqua. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.


Durezza dell'acqua		Carta di test	Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua
Livello	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	dolce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderatam. dura
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥22		≥ 3,9	≥151	molto dura

Quando la durezza dell'acqua del rubinetto è al livello 4, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia non gasata.


Utilizzo quotidiano


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

Come impostare: Funzioni cottura

Passaggio 1	Accendere il forno. Il display mostra la funzione cottura predefinita.
Passaggio 2	Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
Passaggio 3	Selezionare la funzione cottura e premere: OK . Il display mostra: temperatura.
Passaggio 4	Impostare: temperatura. Premere: OK .
Passaggio 5	Premere: START . Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura.
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
Passaggio 6	Spegnere il forno.

Come impostare: Easystem - Funzione cottura a vapore

Passaggio 1	Accendere il forno. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
Passaggio 2	Premere  . Impostare la funzione Riscaldamento a vapore.
Passaggio 3	Premere: OK . Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Passaggio 4	Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata.
Cottura a vapore 50 - 100 °C	Per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaio.
Cottura con vapore per stufati e brasati 105 - 130 °C	Per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche torta ai formaggi e sfornati.

Cottura con vapore per gratinature leggere 135 - 150 °C	Per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratinati. Con la combinazione di calore e vapore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.
Cottura con vapore per arrostiti e lievitati 155 - 230 °C	Per piatti arrostiti e cotti al forno, carne, pesce, polame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.
Passaggio 5	Premere: OK.
Passaggio 6	Premere il coperchio della vaschetta dell'acqua per aprirlo.
Passaggio 7	Riempire il cassetto dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml) fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio. La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 minuti. Non riempire la vaschetta dell'acqua oltre la sua capacità massima. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.  AVVERTENZA! Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.
Passaggio 8	Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.
Passaggio 9	Premere: START . Il vapore appare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
Passaggio 10	Quando l'acqua presente nella vaschetta si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente la vaschetta dell'acqua.
Passaggio 11	Spegner il forno.
Passaggio 12	Al termine della cottura, vuotare la vaschetta dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura", Svuotamento serbatoio.

Passaggio 13	L'acqua residua può formare della condensa nella cavità. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.
---------------------	--

Come impostare: Cottura guidata



Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Peso automatico
- Termosonda



Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:






- Al sangue oppure Meno
- Medio
- Ben cotto oppure Più


Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Premere:  .
Passaggio 3	Premere:  . Inserire: Cottura guidata.
Passaggio 4	Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
Passaggio 5	Premere: START .

Funzioni cottura





STANDARD





Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.






 Cottura ventilata, Cottura convenzionale: quando si imposta la temperatura al di sotto di 80 °C, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 sec.



FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 Marmellate/ Conserve	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Scongelamento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

Funzione cottura	Applicazione
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze.
 Cottura ventilata umida	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.

VAPORE

Funzione cottura	Applicazione
 Easysteem	Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostitire.
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento di pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 Cottura a vapore	Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.

Funzione cottura	Applicazione
 Umidità alta	Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticciere, flan, timballi e pesce.
 Umidità bassa	La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sfornati. Con la combinazione del vapore e del calore, la carne acquisisce una consistenza morbida e succosa con una superficie croccante.

Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a:

IEC/EN 60350-1

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non

venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida.

Funzioni del timer


Descrizione funzioni orologio


Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Timer	Monitora da quanto tempo è attiva la funzione. Timer - si può attivarla e disattivarla


Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio	
Passaggio 1	Accendere il forno.

Come impostare l'orologio	
Passaggio 2	Premere: Imposta ora.
Passaggio 3	Impostare l'ora. Premere: OK.

Come impostare il tempo di cottura	
Passaggio 1	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
Passaggio 2	Premere:  .
Passaggio 3	Impostare l'ora. Premere: OK.

Come scegliere l'opzione di fine	
Passaggio 1	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
Passaggio 2	Premere:  .
Passaggio 3	Impostare la durata della cottura.
Passaggio 4	Premere: ● ● ● .
Passaggio 5	Premere: Operazione finale.
Passaggio 6	Scegliere il preferito: Operazione finale.
Passaggio 7	Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come ritardare l'avvio della cottura	
Passaggio 1	Impostare la funzione cottura e la temperatura.
Passaggio 2	Premere:  .
Passaggio 3	Impostare la durata della cottura.

Come ritardare l'avvio della cottura	
Passaggio 4	Premere: ● ● ● .
Passaggio 5	Premere: Partenza ritardata.
Passaggio 6	Scegliere il valore.
Passaggio 7	Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come aumentare il tempo di cottura	
Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura.	
Premere +1min per aumentare il tempo di cottura.	

Come modificare le impostazioni timer	
Passaggio 1	Premere: ☹.
Passaggio 2	Impostare il valore del timer.
Passaggio 3	Premere: OK.
Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.	

Utilizzo degli accessori

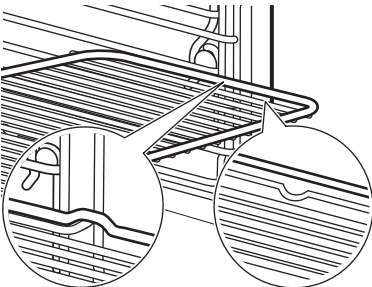
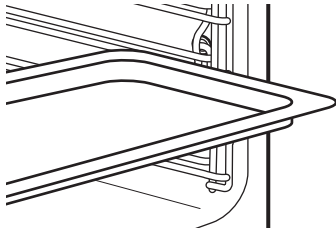


AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

anche dispositivi antiribaltamento. 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

<p>Ripiano a filo: Spingere il ripiano fra le guide del supporto.</p>	
<p>Lamiera dolci / Teglia profonda: Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.</p>	

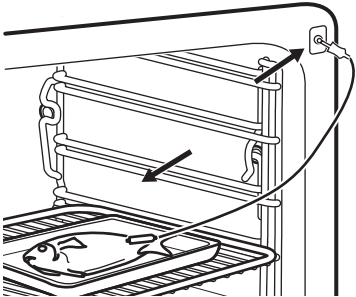
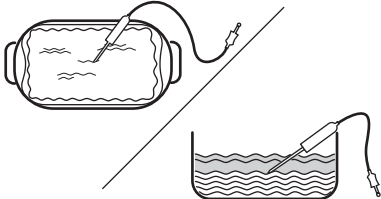

Termosonda


Termosonda - misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le temperature da impostare sono due:		
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>La temperatura del forno: minimo 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>La temperatura interna.</p>	
Per i migliori risultati di cottura:		
<p>Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.</p>	<p>Non usarlo per pietanze liquide.</p>	<p>Durante la cottura deve rimanere nel piatto.</p>

Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

Istruzioni d'uso: Termosonda




Passaggio 1	Accendere il forno.	
Passaggio 2	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.	
Passaggio 3	Inserire: Termosonda.	
Carne, pollame e pesce	Sformato	
Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 di Termosonda sia inserita all'interno della pietanza.	Inserire la punta di Termosonda esattamente al centro dello sformato. Il Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Utilizzare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Utilizzare il bordo della teglia per supportare la maniglia in silicone di Termosonda. La punta di Termosonda non dovrebbe toccare il fondo di una teglia.	
		
Passaggio 4	Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.	
Passaggio 5	 - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.	
Passaggio 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita: • Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico. • Suono allarme e termine cottura- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma. 	
Passaggio 7	Selezionare l'opzione e premere ripetutamente: OK per accedere alla schermata principale.	

Passaggio 8	Premere: START. Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.
Passaggio 9	Estrarre la spina di Termosonda dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno.  AVVERTENZA! Vi è il rischio di ustioni, in quanto il Termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.

Funzioni aggiuntive



Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

Passaggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Passaggio 2	Selezionare l'impostazione preferita.
Passaggio 3	Premere:  . Selezionare: Preferiti.
Passaggio 4	Selezionare: Salva impostazioni correnti.
Passaggio 5	Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere OK.
 - premere per ripristinare l'impostazione.  - premere per annullare l'impostazione.	



Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura.

Passaggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Passaggio 2	Imposta una funzione di cottura.
Passaggio 3	 ,  - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
Per disattivare la funzione, ripetere il passaggio 3.	

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)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine, Cottura lenta.

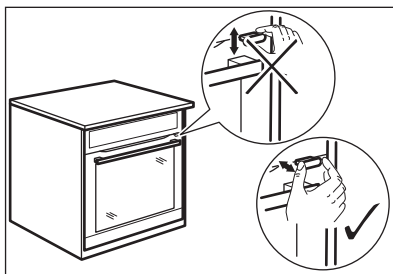
Ventola di raffreddamento

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.

Chiusura porta meccanica



ATTENZIONE! Non spostare il blocco porta in verticale. Non premere la chiusura porta durante la chiusura della porta del forno.

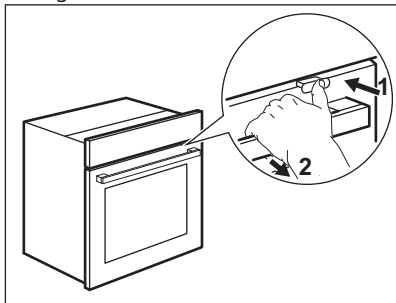


Istruzioni d'uso: Chiusura porta meccanica

Apertura della porta chiusa

Passaggio 1

Spingere la chiusura porta in modo delicato e aprire la porta spingendola con la maniglia.



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	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25

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 conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

Cottura al forno su un livello - cottura in stampi






		 °C	 min	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	45 - 60	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	55 - 65	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Cottura convenzionale	140	25 - 35	2

Cottura al forno su un livello - biscotti

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		 °C	 min
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 30
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30





Cottura al forno multilivello - biscotti

		 °C	 min	
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 45	2 / 4
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	25 - 35	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 55	2 / 4
Crostata di mele, 1 stampo per griglia (Ø 20 cm)	Cottura ventilata	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.







		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Manzo, bistecca, girare il piatto a metà cottura	Grill	24 - 30	4

Informazioni per gli istituti di test


Test per la funzione: Cottura a vapore.

Test conformemente a IEC 60350.



Impostare la temperatura su 100 °C.


	 Contenitore (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, preriscaldare il forno vuoto	1 x 2/3 forato	0.3	3	8 - 9	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli, preriscaldare il forno vuoto	1 x 2/3 forato	max	3	10 - 11	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Piselli, surgelati	2 x 2/3 forato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

Pulizia e cura

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

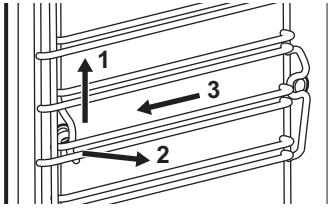
Note sulla pulizia

 Agenti di pulizia	Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	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.
	Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.

 <p>Accessori</p>	<p>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.</p>
	<p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.</p>

Come rimuovere: Supporti del ripiano


Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Passaggio 1	Spegner il forno e attendere che si raffreddi.	
Passaggio 2	Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.	
Passaggio 3	Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.	
Passaggio 4	Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.	
<p>Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.</p>		

Istruzioni d'uso: Pulizia a vapore

Prima di iniziare:		
Spegner il forno e attendere che sia freddo.	Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.	Pulire il fondo della cavità e il vetro della porta interna con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.

Fase 1	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.	
Fase 2	Seleziona: Menu / Pulizia.	
Funzione	Descrizione	Durata

Pulizia a vapore	Leggera pulizia	30 min.
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità.	75 min.
Fase 3	Premere START . Seguire le istruzioni sul display. Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.	
Fase 4	Premere un simbolo per disattivare il segnale.	
 Quando questa funzione è attiva, la luce è spenta.		

Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità è asciutta.


Promemoria Pulizia


Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.
Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.

Istruzioni d'uso: Decalcificazione

Prima di iniziare:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.

Durata della prima parte: circa 100 min	
Passaggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Passaggio 2	Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
Passaggio 3	Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
Passaggio 4	Selezionare: Menu / Pulizia.
Passaggio 5	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.

Passaggio 6	Dopo aver concluso la prima parte, svuotare la leccarda e riposizionarla sulla prima posizione del ripiano.
Durata della seconda parte: circa 35 min	
Passaggio 7	Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
Passaggio 8	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.	

Al termine della decalcificazione:		
Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.
 Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nel forno, il display invita a ripetere la procedura.		


Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

Tipo	Descrizione
Promemoria soft	Consiglia di eseguire il trattamento anticalcare sul forno.
Promemoria hard	Obbliga a eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Se non si esegue la decalcificazione del forno quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

Istruzioni d'uso: Risciacquo

Prima di iniziare:	
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.
Passaggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Passaggio 2	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
Passaggio 3	Selezionare: Menu / Pulizia / Risciacquo. Durata: circa 30 min

Passaggio 4	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
Passaggio 5	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.	

Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare il forno.

Premere SÌ per asciugare il forno.

Modalità d'uso: Asciugatura


Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

Passaggio 1	Accertati che il forno si sia raffreddato.
Passaggio 2	Rimuovere tutti gli accessori.
Passaggio 3	Selezionare il menu: Pulizia / Asciugatura.
Passaggio 4	Seguite le istruzioni sullo schermo

Modalità d'uso: Svuotamento serbatoio

Usalo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dell'acqua.

Prima di iniziare:	
Spegner il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.
Passaggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Passaggio 2	Selezionare: Menu / Pulizia / Svuotamento serbatoio. Durata: 6 min
Passaggio 3	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.

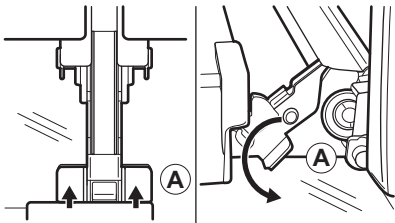
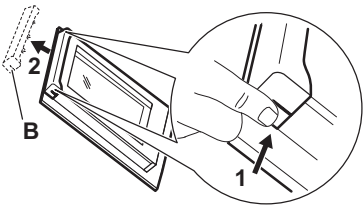
Passaggio 4	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.	

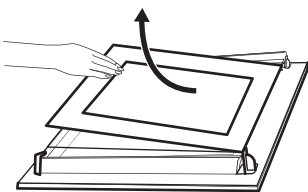
Procedura di rimozione e installazione: Porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

 **AVVERTENZA!** La porta è pesante.

 **ATTENZIONE!** Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

Passaggio 1	Aprire completamente la porta.	
Passaggio 2	Sollevarre e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.	
Passaggio 3	Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.	
Passaggio 4	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 5	Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.	
Passaggio 6	Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.	

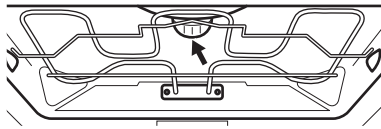
Passaggio 7	Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.	
Passaggio 8	Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.	
Passaggio 9	Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta. Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.	

Come sostituire: Lampadina

- ⚠ AVVERTENZA!** Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Prima di sostituire la lampadina:		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 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 superiore


Passaggio 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.	
Passaggio 2	Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.	
Passaggio 3	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.	
Passaggio 4	Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.	

Lampadina laterale




Passaggio 1	Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
Passaggio 2	Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
Passaggio 3	Rimuovere e pulire il telaio metallico e la guarnizione.




Passaggio 4	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
Passaggio 5	Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
Passaggio 6	Installare il supporto per il ripiano sinistro.

Risoluzione dei problemi

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

Cosa fare se...

 L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
 Causa possibile	 Soluzione
L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.
L'orologio non è impostato.	Impostare l'orologio, per i dettagli fare riferimento a Funzioni Orologio capitolo, Come impostare: Funzioni Orologio.
La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente lo sportello.
È saltato il fusibile.	Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchiatura Sicurezza bambini è accesa.	Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.



 Componenti	
 Descrizione	 Soluzione
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore.

In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

 Codice e descrizione	 Soluzione
F111 – Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina completamente Termosonda nella presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore 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	478 mm 356 mm 414 mm
Area della lamiera dolci	1424 cm ²	
Resistenza superiore	- W	
Resistenza inferiore	1000 W	

Grill	2300 W
Anello	2400 W
Valutazione totale	3500 W
Tensione	220 - 240 V
Frequenza	50 Hz
Numero di funzioni	22

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	MUTEBO 105.570.41
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	35.5 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

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

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

Voce menu		Applicazione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Applicazione
Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Procedura di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni a vapore.

Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Quando l'opzione è attiva, il testo Sicurezza bambini appare sul display all'accensione dell'apparecchiatura. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. L'accesso al timer, all'operazione da remoto e alla lampadina è disponibile con l'opzione attiva.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu per: Configurazione


Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.


Sottomenu	Descrizione
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

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.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali

applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
 - installazione di cucine complete IKEA;
 - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

i Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.

i **CONSERVATE LO SCONTRINO!**
E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon	368	Råd og tips	388
Sikkerhetsanvisninger	370	Stell og rengjøring	392
Montering	372	Feilsøking	398
Produktbeskrivelse	373	Tekniske data	399
Betjeningspanel	374	Energieffektiv	400
Før første gangs bruk	376	Menystruktur	401
Daglig bruk	377	Beskyttelse av miljøet	402
Klokkefunksjoner	382	IKEA EUROPA GARANTI	403
Bruke tilbehøret	384		
Tilleggsfunksjoner	386		

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.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.

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 fotteøy.
- 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)	578 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygget dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1027 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
Monteringsskruer	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 stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.

- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringensheten 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.

Dampkoking

⚠ ADVARSEL! Brannfare eller skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippe ut.
 - Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

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.
- 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 ovnsspray.

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.

Montering

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Montering

i Se etter i monteringsanvisningene for installasjon.

Elektrisk montering

⚠ ADVARSEL! Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske monteringen.

i Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Denne ovnen leveres bare med strømledning.

- 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.

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

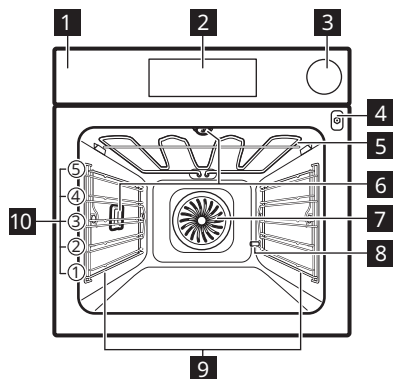
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet. Du kan også se etter i tabellen:

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

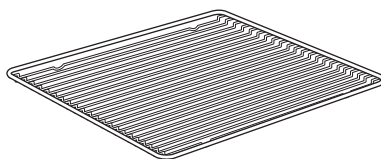


- 1** Betjeningspanel
- 2** Display
- 3** Vannskuff
- 4** Kontakt til steketermometer
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Vifte
- 8** Avkalking rørutløp
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Hyllnivåer

Tilbehør

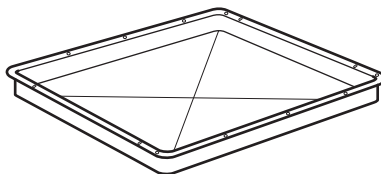
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



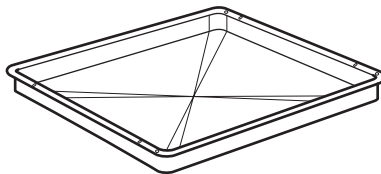
Stekebrett

For kaker og kjeks.



Grill-/stekepanne

For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

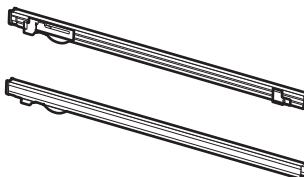


Steketermometer

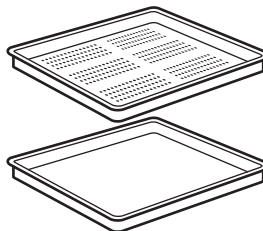
Måler temperaturen i maten.

**Teleskopiske glideskinner**

For enklere innsetting og fjerning av steke- og bakerister.

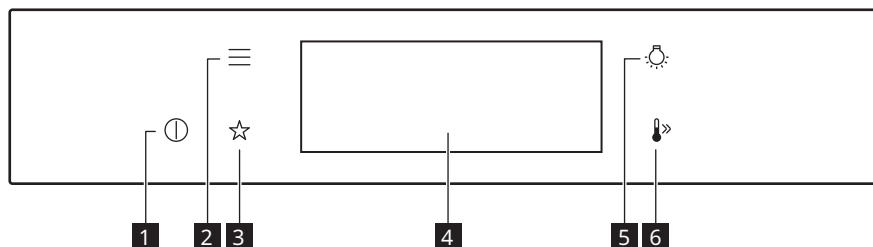
**Dampsett**

En uperforert og én perforert matbeholder. Dampsettet drenerer kondensvannet bort fra maten ved damptilberedning. Bruk den til å tilberede grønnsaker, fisk og kyllingbryst. Settet er ikke egnet for mat som trekker til seg vannet, f.eks. ris, polenta og pasta.






Betjeningspanel

Oversikt over betjeningspanel

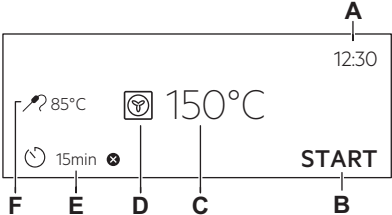


1	PÅ / AV	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny	Viser produktets funksjoner.








3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
4	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.



		
Trykk på	Flytt	Trykk og hold inne
Berør overflaten med fingertuppen.	Før fingertuppen over overflaten.	Berør overflaten i 3 sekunder.

Display

	<p>Display med nøkkelfunksjoner valgt.</p> <p>A. Tid på dagen B. START/STOPP C. Temperatur D. Varmefunksjoner E. Timer F. Steketermometer (bare utvalgte modeller)</p>
---	---

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer – for å navigere på displayet.			
 For å bekrefte valget eller innstillingen.	 Gå ett nivå tilbake på menyen.	 Angre siste handling.	 For å slå alternativene på og av.
Lydsignal funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.			
 Funksjonen er på.	 Funksjonen er på. Tilberedningen stopper automatisk.	 Lydsignalet er deaktivert.	
Timer-indikatorer			

 For å stille inn funksjonen: Utsatt start.	 Slik sletter du innstillingen.
---	---

Før første gangs bruk

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første gangs rengjøring





Steg 1	Steg 2	Steg 3
Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.	Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Vannhardhet, Tid på dagen.






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.
 Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.	

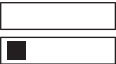



Slik angir du: Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten.

Bruk testpapiret som fulgte med dampsettet.

			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Sett testpapiret i vann i ca. 1 s. Ikke ha testpapiret under rennende vann.	Rist testpapiret for å fjerne overflødig vann.	Etter 1 min kontrollerer du vannhardheten med tabellen nedenfor.	Slik angir du vannhardheten: Meny / Innstillinger / Oppsett / Vannhardhet.
<p> Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Ikke kontroller vannhardhet senere enn 1 min etter testen.</p>			
Du kan endre vannhardheten i menyen: Innstillinger / Oppsett / Vannhardhet.			

Tabellen nedenfor viser innstillingsområdet for vannhardhet (dH) med den tilsvarende kalkavsetningen og vannkvaliteten. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

Vannhardhet		Testpapir	Kalkavsetning (mmol/l)	Kalkavsetning (mg/l)	Vannkvalitet
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	bløtt
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	middels hardt
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hardt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	meget hardt

Fyll vannskuffen med flaskevann uten kullsyre når vannhardheten fra kranen er 4.

Daglig bruk


 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.


Slik angir du: Varmefunksjoner

Steg 1	Slå på ovnen. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
Steg 2	Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg ovnsfunksjon og trykk: OK. Displayet viser: temperatur.
Steg 4	Still inn: temperatur. Trykk på: OK.

Steg 5	Trykk på: START . Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen.
STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.	
Steg 6	Slå av ovnen.

Slik stiller du inn: Easystem - Ovnsfunksjoner med damp

Steg 1	Slå på ovnen. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.	
Steg 2	Trykk  . Angi ovnsfunksjonen med damp.	
Steg 3	Trykk på: OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.	
Steg 4	Still inn temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.	
Damp for damping av mat 50–100 °C		For damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og desserter.
Damp for stuing 105–130 °C		For tilberedning av stuet og bresert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.
Damp for lett crisp 135–150 °C		For kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og grateng. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate. Hvis du stiller timeren, slås grillfunksjonen på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en lett gratinering.
Damp til steking og baking 155–230 °C		For stekte og bakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt butterdeig, terter, muffins, grateng, grønnsaker og bakst. Hvis du stiller timeren og legger maten på nedre nivå, blir undervarmefunksjonen slått på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en sprø bunn.
Steg 5	Trykk på: OK.	
Steg 6	Trykk på dekselet til vannskuffen for å åpne det.	

Steg 7	Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimumsnivået (rundt 950 ml) til du hører lydsignalet eller displayet viser meldingen. Vannmengden holder til omtrent 50 min. Ikke fyll vannskuffen over maksimalnivået. Det er fare for vannlekasje, oversvømmelse og skade på skrog.  ADVARSEL! Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vannskuffen.
Steg 8	Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.
Steg 9	Trykk på: START . Dampen kommer etter omtrent 2 min. Når ovnen kommer til den angitte temperaturen, hører du lydsignalet.
Steg 10	Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt.
Steg 11	Slå av ovnen.
Steg 12	Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen. Se etter i kapitlet «Stell og rengjøring», Tømming av tank.
Steg 13	Det kan kondenseres rester av vann i ovnsrommet. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.

Slik stiller du inn: Assistert matlaging



Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk
- Steketermometer








Tilberedningsgrad:


- Rå eller Mindre
- Medium – rosa
- Godt stekt eller Mer

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Trykk på:  . Skriv inn: Assistert matlaging.
Steg 4	Velg en rett eller type mat.
Steg 5	Trykk på: START .


Varmefunksjoner








STANDARD

Varmefunksjon	Anvendelse
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllnivå.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.



 Ekte Varmluft, Over- og undervarme: Når du stiller inn temperaturen under 80 °C, slås lampen automatisk av etter 30 sekunder.






SPESIALER

Varmefunksjon	Anvendelse
 Hermetisering	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).

Varmefunksjon	Anvendelse
 Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 Tallerkenoppvarming	For å forvarme tallerkener før servering.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 Langtidssteking	For å tilberede møre og saftige steker.
 Hold varm	For å holde mat varm.
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

DAMP

Varmefunksjon	Anvendelse
 Easysteam	Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.
 Damp-oppvarming	Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllnivåer.

Varmefunksjon	Anvendelse
 Brødbaking	Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen.
 Deigheving	Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.
 Full damp	For damping av grønnsaker, mellomretter fisk
 Fuktighet høy	Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpudding, terriner og fisk.
 Fuktighet lav	Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.

Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014).
 Tester i henhold til:

IEC/EN 60350-1

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke

forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Baking med fukt.

Klokkefunksjoner


Beskrivelse av klokkefunksjoner


Klokkefunksjoner	Anvendelse
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter nedtellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.


Klokkefunksjoner	Anvendelse
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet.
Tidsinnstilling	Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på.

Slik angir du: Klokkefunksjonene

Slik stiller du klokken	
Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på: Tid på dagen.
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.

Slik stiller du inn tilberedningstiden	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.

Slik velger du slutt-alternativet	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Avslutte handling.
Steg 6	Velg foretrukket: Avslutte handling.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik utsetter du starten på tilberedningen	
Steg 1	Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Utsatt start.

Slik utsetter du starten på tilberedningen


Steg 6	Velg verdien.
Steg 7	Trykk på: OK . Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik forlenger du tilberedningstiden

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen.

Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Slik endrer du timer-innstillinger

Steg 1	Trykk på:  .
Steg 2	Still inn timerverdien.
Steg 3	Trykk på: OK .
Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.	

Bruke tilbehøret

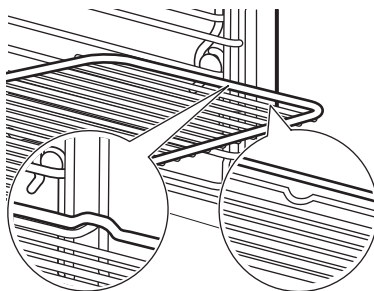
 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

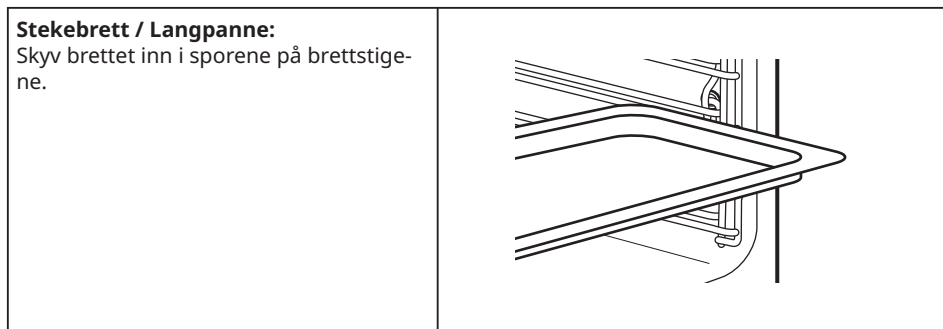
tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også


Rist:
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.





Steketermometer

Steketermometer – måler temperaturen inne i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

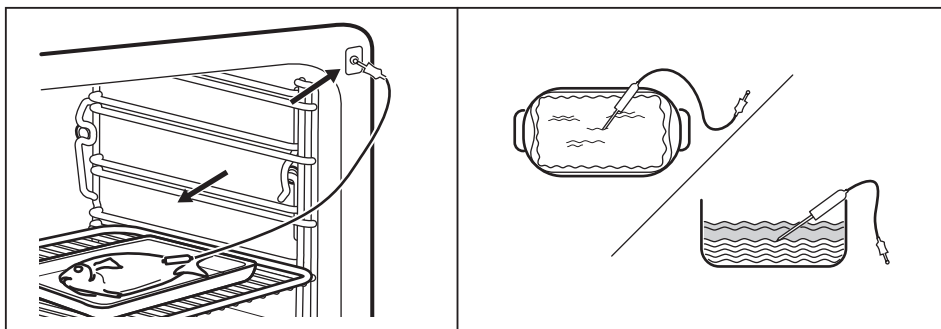
To temperaturer må stilles inn:	
°C Ovnstemperaturen: minst 120 °C.	 Kjernetemperaturen.



Slik får du best tilberedningsresultater:		
Ingrediensene bør holde romtemperatur.	Ikke bruk det til flytende retter.	Det må stå i retten under tilberedningen.

Ovnen beregner en omtrentlig slutt på tilberedningstiden. Den avhenger av hvor mye mat det er, hvilken ovnsfunksjon som er valgt, og temperaturen.

Bruk: Steketermometer

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
Steg 3	Sett inn: Steketermometer.
Kjøtt, fjærkre og fisk	Gryterett
Sett spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.	Sett spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Tuppen av Steketermometer ikke berører bunnen av formen.






Steg 4	Sett Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.
Steg 5	 - trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
Steg 6	<ul style="list-style-type: none"> • • • - trykk for å angi foretrukket alternativ: • Lydsignal - når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal. • Lydalarm ved endt tilberedning - når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.
Steg 7	Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på: OK for å gå til hovedskjermen.
Steg 8	Trykk på: START . Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
Steg 9	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen.  ADVARSEL! Siden Steketermometer blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.

Tilleggsfunksjoner

Slik lagrer du: Favoritter



Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Velg den foretrukne innstillingen.

Steg 3	Trykk på:  . Velg: Favoritter.
Steg 4	Velg: Lagre gjeldende innstillinger.
Steg 5	Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter. Trykk på OK .
 - trykk for å nullstille innstillingen.  - trykk for å avbryte innstillingen.	



Tastelås



Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Still inn en ovnsfunksjon.
Steg 3	 ,  - trykk samtidig for å slå på funksjonen.
For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.	

Automatisk utkobling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

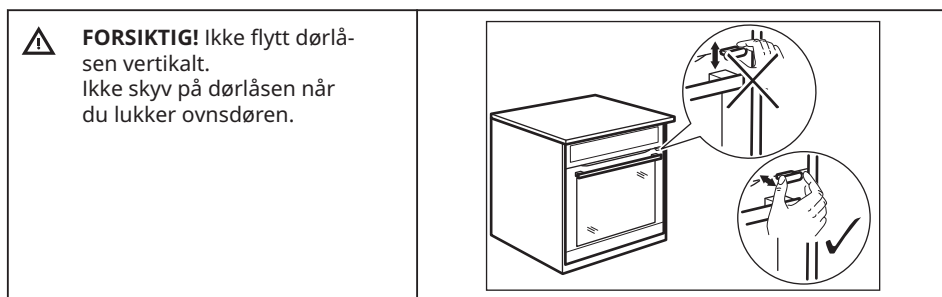
 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking.

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.

Mekanisk dørlås**Slik bruker du: Mekanisk dørlås****Slik åpner du den låste døren****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.

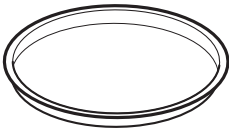


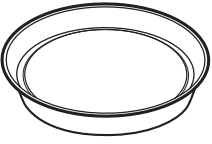
Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	15 - 25
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	140	2	15 - 25
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25

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: EN 60350, IEC 60350.

Baking i én høyde – baking i former






		 °C	 min	
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	45 - 60	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	55 - 65	1
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 35	2
Kjeks	Over- og undervarme	140	25 - 35	2

Baking i én høyde – kjeks

Bruk det tredje hyllenivået.

		 °C	 min
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	20 - 30
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	170	20 - 30





Baking i flere høyder - kjeks

		 °C	 min	
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Eplepai, 1 boks per rist (Ø 20 cm)	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.







		 min	
Smørbrød	Grill	1 - 2	5
Storfestek, snu halvveis	Grill	24 - 30	4







Informasjon for testinstitutter

Tester for funksjonen: Full damp.

Tester i henhold til IEC 60350.

Still temperaturen til 100°C.


	 Beholder (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokkoli, forvarm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	0.3	3	8 - 9	Sett stekebrettet på det første hyllnivået.
Brokkoli, forvarm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	maks.	3	10 - 11	Sett stekebrettet på det første hyllnivået.


	 Beholder (Gastronorm)	 kg		 min	
Frosne erter	2 x 2/3 perforert	2 x 1,5	2 og 4	Til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.	Sett stekebrettet på det første hyllnivået.


Stell og rengjøring

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Merknader om rengjøring

 Rengjøringsmidler	Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

 Hverdagsbruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

 Tilbehør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.
---------------	---

Steg 2	Trekk ovnsstigene forsiktig opp og ut av det fremre festet.	
Steg 3	Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.	
Steg 4	Trekk støttene ut av den bakre sperren.	
Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.		

Bruk: Damprengjøring

Før du begynner:		
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.	Rengjør bunnen av ovnsrommet og det innvendige dør-glasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaske-middel.

Steg 1	Fyll resten av vannskuffen opp til maksimumsnivået, til du hører et signal eller displayet viser meldingen.	
Steg 2	Velg: Meny / Rengjøring.	
	Funksjon	Beskrivelse
	Damprengjøring	Lett rengjøring
	Damprengjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaske-middel.
Steg 3	Trykk START . Følg instruksjonen på skjermen. Signalet høres når rengjøringen avsluttes.	
Steg 4	Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.	
Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.		


Når rengjøringen er over:		
Slå av ovnen.	Tørk over ovnsrommet med en myk klut når den er avkjølt.	Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet er tørt.


Rengjøringspåminnelse

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.
Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.

Slik bruker du: Avkalking

Før du starter:		
Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.	Sørg for at vannskuffen er tom.

Varighet første del: rundt 100 min	
Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
Steg 2	Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vannskuffen.
Steg 3	Fyll resten av vannskuffen med vann, opp til maksimalnivået, inntil signalet lyder eller displayet viser meldingen.
Steg 4	Velg: Meny / Rengjøring.
Steg 5	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.
Steg 6	Etter at den første delen er ferdig, tømmer du langpannen og setter den tilbake på nederste hyllenivå igjen.
Varighet andre del: rundt 35 min	
Steg 7	Fyll resten av vannskuffen med vann opp til maksimums-nivået inntil signalet lyder eller displayet viser meldingen.
Steg 8	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
 Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.	

Når avkalkingen er ferdig:		
Slå av ovnen.	Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.	Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.
 Hvis det gjenstår kalkrester i ovnen etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.		


Påminnelse om avkalking

Det er to påminnelser som ber deg om å avkalke ovnen. Du kan ikke slå av påminnelsen om avkalking.

Type	Beskrivelse
Myk påminnelse	Anbefaler deg å avkalke ovnen.
Hard påminnelse	Forplikter deg til å avkalke ovnen. Hvis du ikke avkalker produktet når den harde påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

Slik bruker du: Skylling

Før du starter:	
Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.

Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllnivå.
Steg 2	Fyll vannskuffen med vann, opp til maksimalnivået, til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen.
Steg 3	Velg: Meny / Rengjøring / Skylling. Varighet: rundt 30 min
Steg 4	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
Steg 5	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
 Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.	

Tørkepåminnelse

Etter tilberedning med en dampvarmefunksjon ber displayet om å tørke ovnen.

Trykk JA for å tørke ovnen.

Bruk: Tørking


Bruk den etter tilberedning med damp eller etter damprengjøring for å tørke ovnsrommet.

Steg 1	Sørg for at ovnen er kald.
Steg 2	Fjern alt tilbehør.
Steg 3	Velg menyen: . Rengjøring / Tørking.
Steg 4	Følg instruksjonene på skjermen.

Bruk: Tømming av tank

Bruk dette etter matlaging med ovnsfunksjonen for damp for å fjerne gjenværende vann fra vannskuffen.

Før du starter:	
Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.

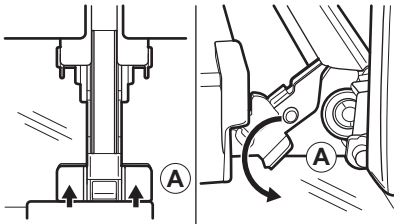
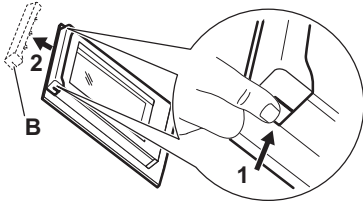
Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllnivå.
Steg 2	Velg: Meny / Rengjøring / Tømming av tank. Varighet: 6 min
Steg 3	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
Steg 4	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
 Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.	

Slik fjerner og monterer du: Dør

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

 **FORSIKTIG!** Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

 **ADVARSEL!** Døren er tung.

Steg 1	Åpne døren helt.	
Steg 2	Løft og trykk klemmefestene (A) på begge dørhengslene.	
Steg 3	Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet 70° vinkel). Hold ovnsdøren i begge sider og trekk den ut og opp fra ovnen. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.	
Steg 4	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 5	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 6	Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.	

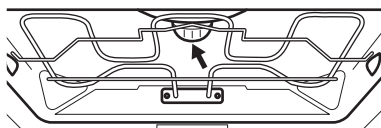
Steg 7	Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 8	Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.	
Steg 9	Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overophettes.	

Slik bytter du: Ovnslampe

⚠ ADVARSEL! Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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.

Øverste ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.	
Steg 2	Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.	
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.	
Steg 4	Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.	

Sidelampe

Steg 1	Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.
---------------	---

Steg 2	Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekelet.
---------------	---



Steg 3	Fjern og rengjør metallrammen og forseglingen.
Steg 4	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Steg 5	Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.
Steg 6	Monter den venstre hyllestøtten.

Feilsøking

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis...

 Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet	
 Mulig årsak	 Løsning
Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Klokken er ikke stilt inn.	Still inn klokken. Se for detaljer Klokkefunksjonene kapittel, Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.
Døren er ikke skikkelig stengt.	Lukk døren helt.
Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
Produktet Barnesikring er på.	Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.



 Komponenter	
 Beskrivelse	 Løsning
Lyspæren har gått.	Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.

Strømbrydd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrydd.

Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten:	Plugg Steketermometer i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

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	478 mm 356 mm 414 mm
Stekebrett	1424 cm ²	
Overelement	- W	
Undervarmeelementet	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rangering	3500 W	
Spenning	220 - 240 V	

Frekvens	50 Hz
Antall funksjoner	22

Energieffektiv

Produktinformasjon og produktinformasjonsark

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifikasjon	MUTEBO 105.570.41
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	1.09 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	70 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	35.5 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

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

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 matlaging 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

Meny-element		Anvendelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Innstillinger	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Tørking	Prosedyre for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Tømming av tank	Fremgangsmåte for fjerning av gjenværende vann fra vannskuffen etter bruk av dampfunksjonen.
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Prosedyre for skylling og rengjøring av kretsen for dampgenerering etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.
Barnesikring	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vil teksten Barnesikring vises i displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Rengjøringspåminnelse	Slår påminnelsen på og av.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokkestil	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.


Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.


Undermeny for: Service

Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktivertingskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

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.

IKEA EUROPA GARANTI

Hvor lenge er garantien fra IKEA gyldig?

Denne garantien er gyldig i 5 år fra opprinnelig kjøpsdato for produktet fra IKEA. Originalkvitteringen kreves som kjøpsbevis. Dersom reparasjoner utføres i løpet av garantitiden, forlenges ikke garantiperioden for produktet.

Hvem utfører servicearbeidet?

Serviceleverandøren til IKEA vil utføre servicearbeidet gjennom sin egen serviceorganisasjon eller et autorisert servicenettverk.

Hva dekker garantien?

Garantien dekker feil ved apparatet som skyldes fabrikkasjons- eller materialfeil fra datoen det ble kjøpt hos IKEA. Garantien gjelder bare for husholdningsbruk. Garantitiltakene står oppført under overskriften "Det som ikke dekkes av denne garantien" I garantiperioden dekker garantien kostnadene forbundet med å reparere eventuelle feil, dvs. reparasjoner, deler, arbeids- og reiseutgifter vil dekkes, forutsatt at apparatet står tilgjengelig og kan repareres uten ekstrautgifter og at feilen skyldes fabrikkasjons- eller materialfeil. Europarådets direktiv (99/44/EG) og relevante lokale forskrifter gjelder. Utskiftete deler skal bli IKEA sin eidom.

Det IKEA ikke gjør for å utbedre problemet.

IKEA sin utpekte serviceleverandør vil undersøke produktet og bestemme etter eget skjønn om det dekkes av denne garantien. Dersom problemet er funnet å være dekket av garantien, vil IKEA sin serviceleverandør eller autorisert servicepartner i sitt eget servicenettverk

etter eget skjønn, enten reparere det defekte produktet eller erstatte det med det samme eller et tilsvarende produkt.

Det som ikke dekkes av denne garantien

- Slitasje i forbindelse med bruk.
- Forsettelig eller uaktsom skade, skade som følge av at bruksanvisningen ikke ble fulgt, feil installering eller tilkobling til feil spenning, kjemisk eller elektrokjemisk reaksjonsskade, rust, korrodering eller vannskade, inkludert, men ikke begrenset til, skade som følge av for høyt kalkinnhold i vannet, samt miljøskade.
- Forbruksdeler, inkludert batterier og pærer/dioder.
- Dekorative deler eller deler som ikke fungerer og som ikke har noen virkning på bruken av apparatet, inkludert riper og eventuelle fargeforskjeller.
- Tilfeldig skade påført av fremmede legemer eller substanser og rengjøring eller fjerning av blokkeringer fra filtre, uttømmingssystem eller såpeskuffer.
- Eventuell skade på følgende deler: keramikkglass, tilbehør, servise- og bestikkurver, fylling og uttømmingsrør, pakninger, lamper og lampedeksler, skjermer, knotter, kabinett eller deler av kabinett. Med mindre det ikke kan bevises at slik skade skyldes fabrikkasjonsfeil.
- Tilfeller det ikke kan påvises noen feil under et besøk av en servicetekniker.
- Reparasjoner som ikke utføres av våre tilsatte serviceleverandører og/eller en autorisert og kontrahert servicepartner eller dersom ikke-originaldeler er brukt.
- Reparasjoner som skyldes en installasjon som er utført feil eller i strid med spesifikasjonene.

- Apparatbruk i andre miljø enn husholdningsmiljø, dvs. i et fagmessig bruksområde.
 - Skader oppstått under transport. Dersom en kunde selv transporterer dette produktet til sitt hjem eller til annen adresse, er ikke IKEA ansvarlig for eventuell skade som kan oppstå under transporten. Dersom imidlertid IKEA leverer dette produktet til kundens leveringsadresse, vil eventuell skade som kan oppstå under denne transporten være dekket av denne garantien.
 - Kostnad for utføring av første gangs installasjon av et apparat fra IKEA. Hvis imidlertid en servicecyter fra IKEA eller dennes autoriserte servicepartner reparerer eller erstatter apparatet i samsvar med vilkårene i denne garantien, vil servicecyteren eller hans autoriserte servicepartner gjeninstallere det reparerte apparatet eller installere det erstattede apparatet, hvis nødvendig.
- Disse restriksjonene gjelder ikke for arbeid som utføres av en kvalifisert spesialist som bruker våre originaldeler for å tilpasse apparatet i samsvar med tekniske sikkerhetsspesifikasjoner for et annet EU-land.

Landenes lover gjelder på følgende vis

IKEA-garantien gir deg spesifikke rettigheter som dekker, eller overgår, de lokale juridiske krav som kan variere fra land til land. Garantien vil på ingen måte gi dårligere betingelser enn hva de lokale forbrukerlovgivningen krever.

Gyldighetsområde

Service på apparater som er kjøpt i ett EU-land og brakt til et annet EU-land, vil utføres innenfor rammen til garantibetingelsene som gjelder i det nye landet. Plikten til å utføre servicearbeid innenfor garantirammen er bare tilstede dersom:

- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de tekniske spesifikasjonene som gjelder for landet garantikravet er fremsatt,

- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de monteringsanvisningen og sikkerhetsinformasjonen i bruksanvisningen.

Godkjent kundeservice for apparater fra IKEA:

Ikke nøl med å ta kontakt med kundeservice hos IKEA for å:

1. fremsette et krav under denne garantien,
2. be om forklaring på installasjonen av IKEA-apparatet i dedikerte kjøkkeninnredninger fra IKEA. Serviceavdelingen kan ikke forklare:
 - den generelle installasjonen av et IKEA-kjøkken,
 - tilkobling av elektrisitet (dersom maskinen leveres uten kabel og støpsel), vann eller gass da dette må utføres av en autorisert servicemontør,
3. be om forklaring av innhold og spesifikasjoner i bruksanvisningen til IKEA-apparatet.

For å forsikre deg om at vi kan hjelpe deg på best mulig måte, må du lese monteringsanvisningen og/eller -anvisningene i brukerhåndboken før du kontakter oss

Slik når du oss dersom du trenger service



På siste side av denne håndboken finner du den komplette listen over kontakter som er godkjent av IKEA samt deres nasjonale telefonnumre.

i For å oppnå raskere service, anbefaler vi deg at du bruker der spesifikke telefonnumrene som står oppført bakerst i denne håndboken. Referer alltid til numrene oppført i heftet til det aktuelle apparatet du trenger hjelp for. Før du ringer oss ber vi deg finne frem IKEA-artikkelnummeret (8-sifret kode) og serienummeret (8-sifret kode som du finner på typeskiltet) til produktet som du trenger hjelp til.

i **TA VARE PÅ KVITTERINGEN!**
Den er ditt kjoepsbevis og er nødvendig for at garantien skal gjelde. Merk deg at kvitteringen ogsa viser IKEA-apparatets navn og nummer (8-sifret nummer) for hvert apparat du har kjoept.

Trenger du mer hjelp?

Hvis du har flere spørsmål som ikke gjelder kundeservice for ditt apparat, kan du kontakte callsenteret for den nærmeste IKEA-butikken. Vi anbefaler at du leser dokumentasjonen til apparatet grundig før du kontakter oss.

Índice

Informações de segurança	406	Sugestões e dicas	427
Instruções de segurança	408	Manutenção e limpeza	431
Instalação	410	Resolução de problemas	437
Descrição do produto	411	Dados técnicos	439
Painel de comandos	413	Eficiência energética	440
Antes da primeira utilização	414	Estrutura do menu	441
Utilização diária	416	Preocupações ambientais	443
Funções de relógio	421	GARANTIA IKEA	443
Utilizar os acessórios	423		
Funções adicionais	425		

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.

- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.

Instruções de segurança

Instalação

⚠ AVISO! A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm

Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 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 e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de

alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Utilização

⚠ AVISO! Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.


- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. 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.


Cozinhar a vapor

-  **AVISO!** Risco de queimaduras e danos no aparelho.
- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

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.
- 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 eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica 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

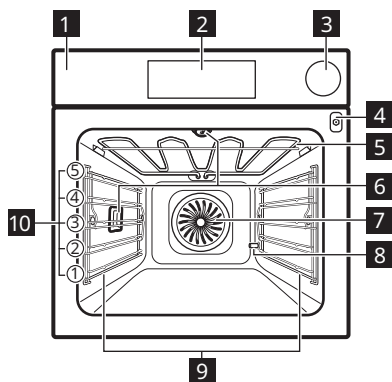
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

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

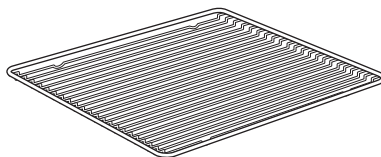


- 1** Painel de comandos
- 2** Visor
- 3** Gaveta da água
- 4** Tomada para a sonda térmica
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Lâmpada
- 7** Ventilador
- 8** Saída do tubo de descalcificação
- 9** Apoio para prateleira, amovível
- 10** Nível das prateleiras

Acessórios

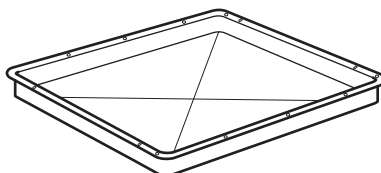
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



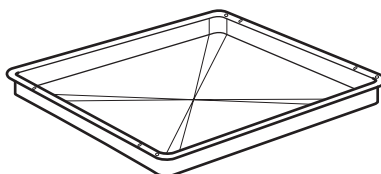
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



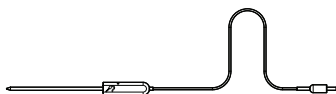
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



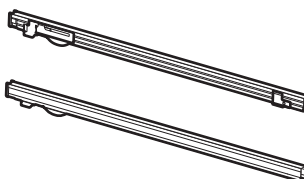
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas

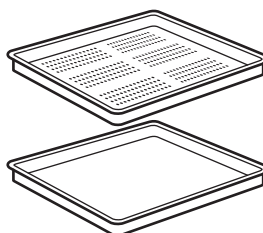
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



Conjunto de vapor

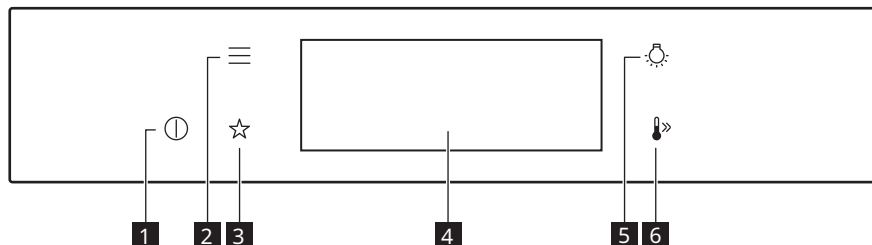
Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos.

O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize para preparar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água, por exemplo, arroz, polenta, massa.






Painel de comandos

Descrição geral do painel de comandos



1	On / Off	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	Menu	Apresenta uma lista das funções do aparelho.
3	Favoritos	Lista as definições favoritas.
4	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
6	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.

 Prima	 Deslocar	 Prima e segure continuamente
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.

Visor

	<p>Visor com funções chave definidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIAR/PARAR C. Temperatura D. Tipos de aquecimento E. Temporizador F. Sonda térmica (apenas modelos seleccionados)
--	--

Indicadores do visor

<p>Indicadores básicos – para navegar no visor.</p>			
<p>OK Para confirmar a seleção/definições.</p>	<p>< Para voltar um nível no menu.</p>	<p>↶ Para desfazer a última ação.</p>	<p>⏻ Para ativar e desativar as opções.</p>
<p>Alarme sonoro indicadores de função – quando as definições do tempo para cozinhar termina, é emitido um sinal sonoro.</p>			
<p>🔔 A função está ativada.</p>	<p>🔔 STOP A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.</p>	<p>🔔 O alarme sonoro está desativado.</p>	
<p>Indicadores do temporizador</p>			
<p>🕒 Para as definições da função: Início programado.</p>	<p>⊗ Para cancelar as definições.</p>		

Antes da primeira utilização

⚠️ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

<p>Passo 1</p>	<p>Passo 2</p>	<p>Passo 3</p>
-----------------------	-----------------------	-----------------------





<p>Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.</p>	<p>Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.</p>	<p>Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do aparelho.</p>
--	---	---

Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons “teclado”, Volume do alarme, Dureza da água, Hora.





Pré-aquecimento inicial

 <p>Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.</p>	
<p>Passo 1</p>	<p>Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.</p>
<p>Passo 2</p>	<p>Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.</p>
<p>Passo 3</p>	<p>Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min.</p>
<p> O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.</p>	

Como definir: Dureza da água

Quando ligar o forno à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

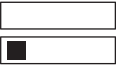



Utilize o papel de teste fornecido com o conjunto para cozinhar a vapor.

			
<p>Passo 1</p>	<p>Passo 2</p>	<p>Passo 3</p>	<p>Passo 4</p>
<p>Coloque o papel de teste na água durante cerca de 1 segundo. Não coloque o papel de teste sob água corrente.</p>	<p>Agite o papel de teste para remover o excesso de água.</p>	<p>Após 1 minuto, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.</p>	<p>Selecione o nível de dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.</p>

ⓘ As cores do papel de teste continuam a mudar. Não confirme a dureza da água mais de 1 minuto passado sobre o teste.


Podem alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.

A tabela apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.


Dureza da água		Papel de teste	Depósito de cálcio (mmol/l)	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água
Nível	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	macia
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderadamente dura
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muito dura

Quando o nível de dureza da água for 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.


Utilização diária


 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
Passo 2	Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.
Passo 3	Selecione a função de aquecimento e prima: OK. O visor apresenta: temperatura.
Passo 4	Definir: temperatura. Premir: OK.
Passo 5	Prima: START . Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a cozedura.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
Passo 6	Desligue o forno.

Como definir: Easystem - Função padrão de aquecimento

Passo 1	Ligue o forno. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
Passo 2	Prima  . Selecione o tipo de aquecimento a vapor.
Passo 3	Prima: OK. O visor apresenta as definições da temperatura.
Passo 4	Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.
Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.
Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.
Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C	Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Com a combinação de vapor com ar quente, a carne fica succulenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.
Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C	Para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.
Passo 5	Prima: OK.
Passo 6	Premir a tampa da gaveta da água para a abrir.

Passo 7	Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml de água), até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente. O fornecimento de água é suficiente para aproximadamente 50 min. Não encha a gaveta da água acima da sua capacidade máxima. Há o risco de fuga de água, transbordo e danos no mobiliário.  AVISO! Usar apenas água fria da torneira. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não verta líquidos inflamáveis ou alcoólicos na gaveta da água.
Passo 8	Empurrar a gaveta da água para a posição inicial.
Passo 9	Premir: START . O vapor aparece após aproximadamente 2 minutos. Quando o forno atinge a temperatura definida, o sinal soa.
Passo 10	Quando a gaveta da água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher a gaveta da água.
Passo 11	Desligue o forno.
Passo 12	Esvazie a gaveta da água após a cozedura terminar. Consulte o capítulo „Manutenção e limpeza”, Esvaziam. do depósito.
Passo 13	Pode condensar-se água residual na cavidade. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. Quando o forno arrefecer, limpar a cavidade com um pano macio.

Como definir: Cozedura assistida



Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica








A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Prima:  . Introduzir: Cozedura assistida.
Passo 4	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
Passo 5	Prima: START .


Funções de aquecimento








NORMAL

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventila- do	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Ventilado + Resis- tência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que para Calor superior/inferior.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Calor superior/infe- rior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento infe- rior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



i Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior Quando selecionar uma temperatura inferior a 80 °C, a lâmpada desliga-se automaticamente após 30 seg.






ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Conservar	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Secar	Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento a baixa temp	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 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.

VAPOR

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Easystem	Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.
 Regenerar	O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies da secagem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitindo recuperar sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato em simultâneo, utilizando diferentes posições de prateleira.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a côdea brilhante e estaladiça.
 Massa de pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.
 Aquecimento a vapor	Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor
 Humidade elevada	Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe.
 Humidade pouca	Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça.

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

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.

Funções de relógio


Descrição das funções do relógio


Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.


Funções do relógio	Aplicação
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio	
Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Premir: Hora.
Passo 3	Acertar as horas. Premir: OK.


Como definir o tempo de cozedura	
Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Acertar as horas. Premir: OK.

Como escolher a opção final	
Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .
Passo 5	Premir: Finalizar ação.
Passo 6	Escolha o preferido: Finalizar ação.
Passo 7	Premir: OK, Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.


Como atrasar o início da cozedura	
Passo 1	Defina a função de aquecimento e a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .

Como atrasar o início da cozedura	
Passo 5	Premir: Início programado.
Passo 6	Escolha o valor.
Passo 7	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como prolongar o tempo de cozedura
Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.
Para prolongar o tempo de cozedura prima +1min.

Como alterar as definições do temporizador	
Passo 1	Premir:  .
Passo 2	Defina o valor do temporizador.
Passo 3	Premir: OK.
Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.	

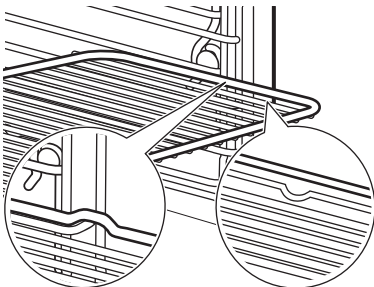
Utilizar os acessórios

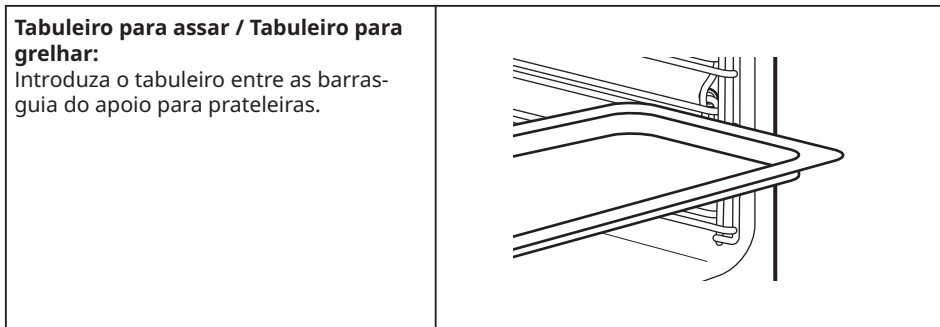
 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

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

<p>Prateleira em grelha: Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.</p>	
--	---



Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

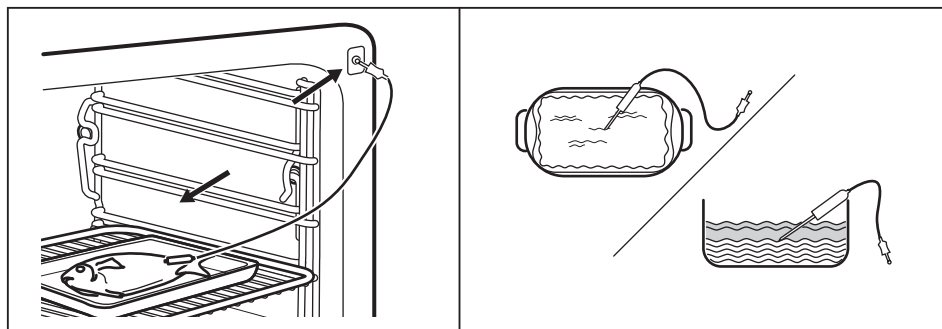
Devem ser definidas duas temperaturas:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>A temperatura do forno: mínimo de 120°C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>A temperatura de núcleo.</p>



Para cozinhar com os melhores resultados:		
Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.
Carne, aves e peixe	Caçarola
<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.</p>	<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone do Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.</p>







Passo 4	Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.
Passo 5	 - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
Passo 6	<p>● ● ● - prima para regular a opção preferida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal. • Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.
Passo 7	Selecione a opção e repetidamente prima: OK para ir para o ecrã principal.
Passo 8	<p>Prima: START .</p> <p>Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.</p>
Passo 9	<p>Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.</p> <p> AVISO! Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</p>

Funções adicionais

Como guardar: Favoritos



Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

Passo 1	Ligue o aparelho.
Passo 2	Selecione a definição preferida.

Passo 3	Premir:  . Selecione: Favoritos.
Passo 4	Selecione: Guardar as definições atuais.
Passo 5	Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Premir  .
 - prima para repor a definição.  - prima para cancelar a definição.	



Bloqueio de funções



Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

Passo 1	Ligue o aparelho.
Passo 2	Definir uma função de aquecimento.
Passo 3	 ,  - prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

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)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

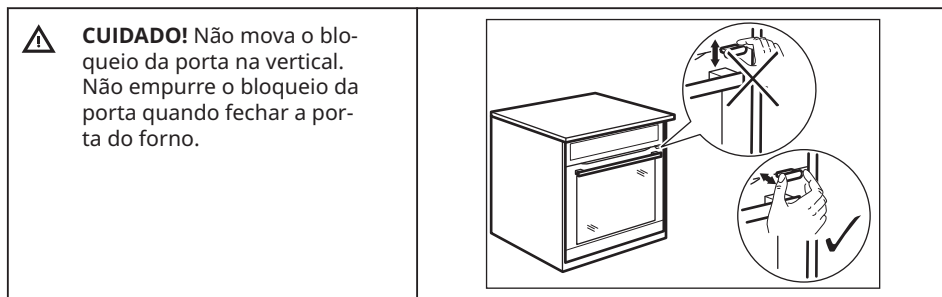
 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp.

Ventoinha de arrefecimento

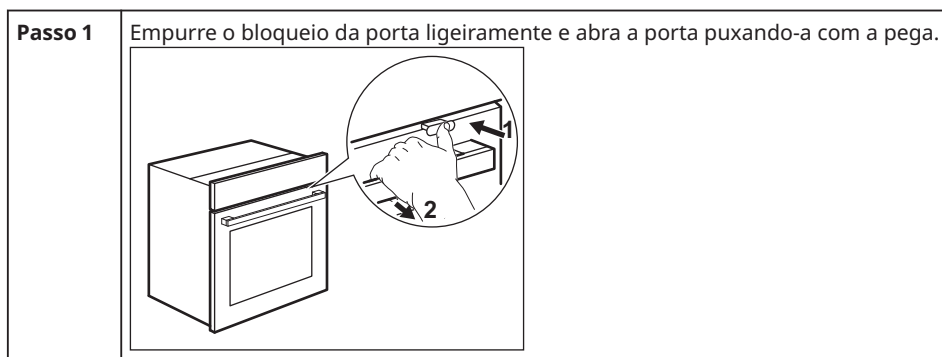
Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

Bloqueio mecânico da porta



Como utilizar: Bloqueio mecânico da porta

Abrir a porta bloqueada



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.


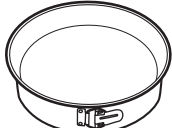

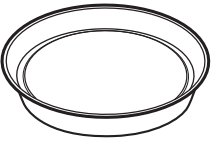
Ventilado com Resistência

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	25 - 35
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
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	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

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.






			
Forma para pizza	Assadeira	Formas individuais	Forma com base para flan
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste





Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

Cozer num nível - cozer em formas






		 °C	 min	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	45 - 60	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Calor superior/inferior	140	25 - 35	2

Cozer num nível - biscoitos

Usar a terceira posição de prateleira.

		 °C	 min
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30





Cozer em vários níveis - biscoitos

		 °C	 min	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	2 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	25 - 35	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 55	2 / 4
Tarte de maçã, 1 forma por grelha (Ø 20 cm)	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2 / 4

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.







		 min	
Tosta	Grelhador	1 - 2	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

Informação para institutos de teste


Testes para a função: Aquecimento a vapor.

Testes de acordo com IEC 60350.


Defina a temperatura para 100°C.


	 Recipiente (Gastronorm)	 kg		 min	
Brócolos, pré-aquecer o forno vazio	1 x 2/3 perfurado	0.3	3	8 - 9	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Brócolos, pré-aquecer o forno vazio	1 x 2/3 perfurado	máx.	3	10 - 11	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Ervilhas, congeladas	2 x 2/3 perfurado	2 x 1,5	2 e 4	Até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85°C.	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.


Manutenção e limpeza

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

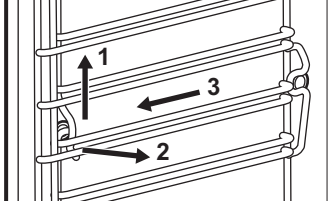
 Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfi- bras com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.

 Utilização diária	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.

 <p>Acessórios</p>	<p>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.</p>
	<p>Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.</p>

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 cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.	
Passo 3	Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 4	Retire os apoios da patilha traseira.	
<p>Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.</p>		

Como utilizar: Limpeza a vapor

Antes de começar:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e guias amovíveis.	Limpe o fundo da cavidade e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.

Passo 1	Encha a gaveta da água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente.	
Passo 2	Selecione: Menu / Limpeza.	
Função	Descrição	Duração
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira	30 min.

Limpeza a vapor Plus	Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente.	75 min.
Passo 3	Prima START . Siga as instruções apresentadas no visor. O sinal soa quando a limpeza termina.	
Passo 4	Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.	
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.		

Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.


Aviso de limpeza


Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.
Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

Como utilizar: Descalcificação

Antes de começar:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Certifique-se de que a gaveta da água está vazia.

Duração da primeira parte: cerca de 100 minutos	
Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Verta 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.
Passo 3	Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.
Passo 4	Selecione: Menu / Limpeza.
Passo 5	Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.
Passo 6	Após a primeira parte estar concluída, esvazie a assadeira profunda e volte a colocá-la na primeira posição da prateleira.
Duração da segunda parte: cerca de 35 minutos	

Passo 7	Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.
Passo 8	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	


Quando a descalcificação termina:		
Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.
 Se alguns resíduos de calcário permanecerem no forno após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.		

Aviso de descalcificação

Existem dois avisos que lhe pedem que realize a descalcificação do forno. Não é possível desactivar o aviso de descalcificação.

Tipo	Descrição
Aviso suave	Recomenda-lhe que descalcifique o forno.
Aviso grave	Obriga-o a descalcificar o forno. Se não descalcificar o forno quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

Como utilizar: Enxaguamento

Antes de começar:	
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.
Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Encha a gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.
Passo 3	Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento. Duração: cerca de 30 minutos
Passo 4	Ligue a função e siga as instruções no visor.
Passo 5	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	

Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o forno.

Prima SIM para secar o forno.

Como utilizar: Secagem


Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

Passo 1	Certifique-se de que o forno está frio.
Passo 2	Remover todos os acessórios.
Passo 3	Selecione o menu: Limpeza / Secagem.
Passo 4	Siga as instruções no ecrã.

Como utilizar: Esvaziam. do depósito

Utilize-a depois de cozinhar com a função de aquecimento a vapor para retirar a água residual da gaveta da água.

Antes de começar:	
Desligar o forno e aguardar até arrefecer.	Remover todos os acessórios.

Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Selecione: Menu / Limpeza / Esvaziam. do depósito. Duração: 6 min
Passo 3	Ligue a função e siga as instruções no visor.
Passo 4	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.
 Enquanto esta função estiver a funcionar, a luz fica apagada.	

Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.




AVISO! A porta é pesada.



CUIDADO! A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

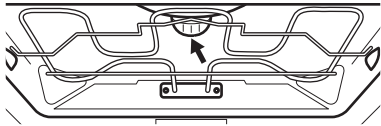
Passo 1	Abrir a porta totalmente.	
Passo 2	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
Passo 3	<p>Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.</p>	
Passo 4	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 6	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	
Passo 7	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 8	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
Passo 9	<p>Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.</p>	

Como substituir: Lâmpada

 **AVISO!** Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior


Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
Passo 2	Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.	

Lâmpada lateral




Passo 1	Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
Passo 2	Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
Passo 3	Remova e limpe a estrutura metálica e o vedante.




Passo 4	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 5	Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
Passo 6	Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.

Resolução de problemas

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

 O aparelho não liga ou não aquece	
 Causa possível	 Solução
O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.	Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.
O relógio não está acertado.	Acerte o relógio; para mais informações, consulte Funções do relógio p capítulo, Como definir: Funções do relógio.
A porta não fecha bem.	Feche a porta completamente.
O fusível está fundido.	Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.
O aparelho Bloqueio para crianças está ligado.	Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.



 Componentes	
 Descrição	 Solução
A lâmpada está fundida.	Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.



Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

Como gerir: Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro.

Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 Código e descrição	 Solução
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Encaixe totalmente a ficha Sonda térmica na tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.

 Código e descrição	 Solução
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.

Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. 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	478 mm 356 mm 414 mm
Área do tabuleiro para assar	1424 cm ²	
Elemento de aquecimento superior	- W	
Elemento de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	2300 W	
Anel	2400 W	
Potência total	3500 W	
Tensão	220 - 240 V	
Frequência	50 Hz	
Número de funções	22	

Eficiência energética

Informação do produto e a Ficha de informação do produto

Nome do fornecedor	IKEA
Identificação do modelo	MUTEBO 105.570.41
Índice de Eficiência Energética	61.9
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	70 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	35.5 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

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

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, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

Estrutura do menu

Menu

Artigo do menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Esvaziam. do depósito	Procedimento para remover a água residual da gaveta da água após a utilização de funções de vapor.
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxaguamento	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho. Quando a opção está ativa, o texto Bloqueio para crianças é apresentado no visor quando ligar o aparelho. Para ativar a utilização do aparelho, escolha as letras do código na ordem alfabética. Aceda ao temporizador, o funcionamento remoto e a lâmpada estão disponíveis com a opção ativada.
Aquecimento rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas das funções do aparelho.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.


Submenu para: Configuração


Submenu	Descrição
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Sons “teclado”	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Dureza da água	Define a dureza da água.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de ativação / desativação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

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.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante um período de 5 anos a partir da data de compra original do Seu aparelho no IKEA. O comprovativo de compra original (fatura) é necessário como prova de compra. Caso sejam efetuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho.

Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.º 99/44/EG)

e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização

normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.

- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
 - instalação geral da cozinha IKEA;
 - ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços



Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

- i** Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos telefonar, verifique se tem perto de si o número de artigo da IKEA (código de 8 dígitos) e o Número de Série (código de 8 dígitos que pode ser encontrado na placa de classificação) do equipamento para o qual pretende assistência.

- i** **GUARDE O RECIBO DE COMPRA!** Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a

documentação do aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad	446	Consejos	467
Instrucciones de seguridad	448	Mantenimiento y limpieza	471
Instalación	450	Solución de problemas	477
Descripción del producto	451	Datos técnicos	479
Panel de mandos	453	Eficacia energética	479
Antes del primer uso	454	Estructura del menú	481
Uso diario	456	Aspectos medioambientales	482
Funciones del reloj	461	GARANTÍA IKEA	483
Uso de los accesorios	463		
Funciones adicionales	466		

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.

- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

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)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm

Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 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.

Uso



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. 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.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.


Cocción al vapor

-  **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.
- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

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.
- 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

i Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

i El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

Este horno solo se suministra con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

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

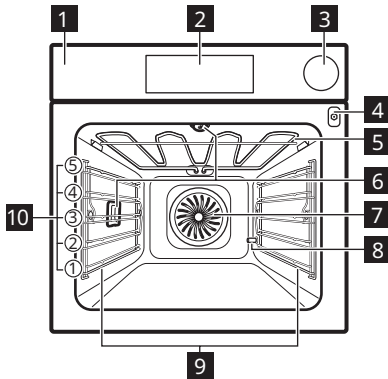
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

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

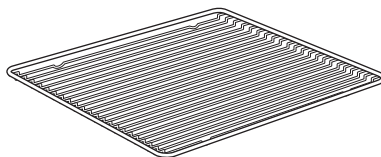


- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Compartimento de agua
- 4** Toma de la sonda térmica
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Descalcificación de tubo de salida
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

Accesorios

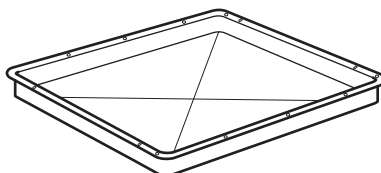
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



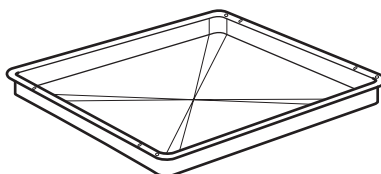
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



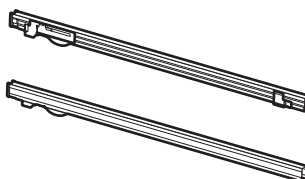
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

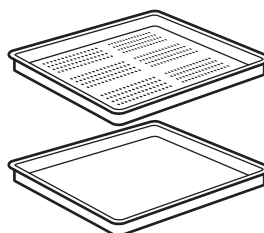
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



Utensilios de cocción al vapor

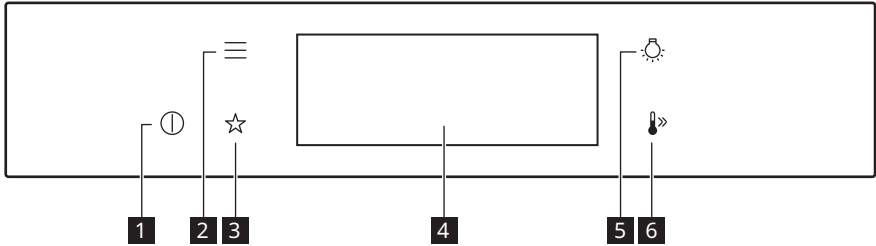
Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar.

Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojarse en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.



Panel de mandos

Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú	Muestra las funciones del aparato.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

 <p>Pulse el botón</p>	 <p>Mover</p>	 <p>Mantener pulsado</p>
<p>Touchar la superficie con la punta de los dedos.</p>	<p>Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.</p>	<p>Touchar la superficie durante 3 segundos.</p>

Pantalla

	<p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIO/PARAR C. Temperatura D. Funciones de cocción E. Temporizador F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)
--	---

Indicadores de pantalla

<p>Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.</p>			
<p> OK Para confirmar la selección o el ajuste.</p>	<p> Para retroceder un nivel en el menú.</p>	<p> Para deshacer la última acción.</p>	<p> Para activar y desactivar las opciones.</p>
<p>Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.</p>			
<p> La función está activada.</p>	<p> La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.</p>	<p> El sonido de la alarma está apagado.</p>	
<p>Indicadores de temporizador</p>			
<p> Para ajustar la función: Inicio retardado.</p>	<p> Para cancelar el ajuste.</p>		

Antes del primer uso

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

<p>Paso 1</p>	<p>Paso 2</p>	<p>Paso 3</p>
----------------------	----------------------	----------------------





<p>Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.</p>	<p>Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p>	<p>Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.</p>
---	---	---

Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.





Precaentamiento inicial

	 <p>Precaiente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.</p>
<p>Paso 1</p>	<p>Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.</p>
<p>Paso 2</p>	<p>Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1 hora.</p>
<p>Paso 3</p>	<p>Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15 minutos.</p>
<p> El horno puede emitir olores y humos durante el precaentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.</p>	

Cómo ajustar: Dureza del agua

Cuando conecte el horno a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua.

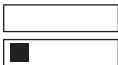



Use el test reactivo suministrado junto con los utensilios de cocción al vapor.

			
<p>Paso 1</p>	<p>Paso 2</p>	<p>Paso 3</p>	<p>Paso 4</p>
<p>Introduzca el test reactivo en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el test reactivo bajo el grifo.</p>	<p>Agite el test reactivo para eliminar el exceso de agua.</p>	<p>Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.</p>	<p>Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.</p>

① Los colores del test reactivo seguirán cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.

Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) junto con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.


Dureza del agua		Test reactivo	Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	blanda
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	intermedia
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muy dura

Cuando el nivel de dureza del agua sea 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

Uso diario


⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.


Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
Paso 2	Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
Paso 3	Seleccione la función de cocción y pulse: OK. La pantalla muestra: temperatura.
Paso 4	Ajuste: temperatura. Pulse: OK.
Paso 5	Pulse: START. Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	

Paso 6	Apague el horno.
---------------	------------------

Cómo ajustar: Easystem - Función de cocción al vapor

Paso 1	Encienda el horno. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo para entrar en el submenú.
Paso 2	Pulse  . Ajuste la función de cocción al vapor.
Paso 3	Pulse: OK. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
Paso 4	Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.
Vapor para cocinar al vapor 50 - 100 °C	Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.
Vapor para guisar 105 - 130 °C	Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.
Vapor para un crujiente suave 135 - 150 °C	Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.
Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C	Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.
Paso 5	Pulse: OK.
Paso 6	Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.

Paso 7	Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml) hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. No llene el compartimento de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.  ADVERTENCIA! Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.
Paso 8	Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
Paso 9	Pulse: START . El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.
Paso 10	Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua.
Paso 11	Apague el horno.
Paso 12	Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Vaciado del depósito.
Paso 13	El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.

Cómo configurar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica








El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
Paso 4	Elija un tipo de plato o comida.
Paso 5	Pulse: START .



Funciones de cocción







ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 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.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 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.




i Aire caliente, Cocción convencional: Cuando se ajusta la temperatura por debajo de 80 °C, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 segundos.





PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 Conservar	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.

Función de cocción	Aplicación
 <p>Calientaplatos</p>	<p>Para precalentar platos para servir.</p>
 <p>Descongelar</p>	<p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>
 <p>Gratinar</p>	<p>Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.</p>
 <p>Cocción lenta</p>	<p>Para preparar asados tiernos y jugosos.</p>
 <p>Mantener Caliente</p>	<p>Para mantener calientes los alimentos.</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>

VAPOR

Función de cocción	Aplicación
 <p>Easystem</p>	<p>Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.</p>
 <p>Regenerar con vapor</p>	<p>El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se reseque su superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.</p>
 <p>Horneado de pan</p>	<p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.</p>

Función de cocción	Aplicación
 Leudar masas	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.
 Vapor solo	Para cocinar al vapor verduras, guarniciones, pescado.
 Humedad alta	Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudin, flan, terrinas y pescado.
 Humedad baja	Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

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.


Funciones del reloj


Descripción de funciones de reloj


Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento : puede encenderla y apagarla.

Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse: Hora.
Paso 3	Ajuste la hora. Pulse: OK.


Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo elegir la opción de final	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Finalizar acción.
Paso 6	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.


Cómo retrasar el inicio de la cocción	
Paso 1	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Inicio retardado.
Paso 6	Elija el valor.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción	
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.	

Cómo prolongar el tiempo de cocción	
Para prolongar el tiempo de cocción, pulse +1min.	

Cómo cambiar los ajustes del temporizador	
Paso 1	Pulse: 
Paso 2	Ajuste el valor del temporizador.
Paso 3	Pulse: OK .
Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.	

Uso de los accesorios

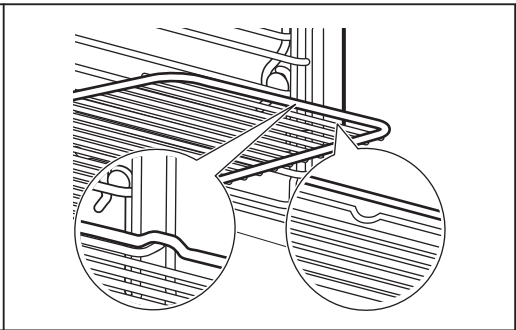
 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

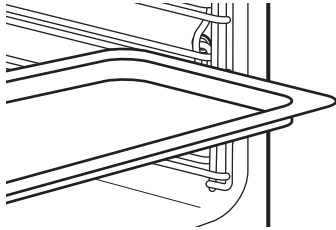
también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras


Parrilla:
Inserte la parrilla entre las guías del carril.



<p>Bandeja / Bandeja honda: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>	
---	---

Sonda térmica

Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

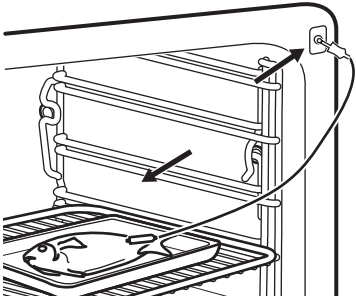
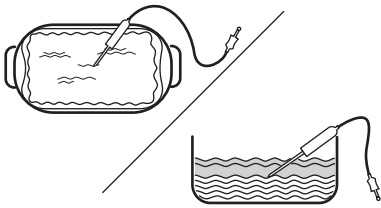


Debe ajustar dos temperaturas:	
<p>°C La temperatura del horno: mínimo 120°C.</p>	<p> La temperatura interna.</p>

Para obtener un resultado de cocción óptimo:		
<p>Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.</p>	<p>No debe utilizarse para platos líquidos.</p>	<p>Durante la cocción debe permanecer en el plato.</p>

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

Instrucciones de uso: Sonda térmica





Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.
Carne, aves y pescado	Estofado

<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmicaLa sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de sili-cona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>
	
<p>Paso 4</p>	<p>Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.</p>
<p>Paso 5</p>	<p> - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.</p>
<p>Paso 6</p>	<p>• • • - pulse para ajustar la opción preferida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica. • Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
<p>Paso 7</p>	<p>Seleccione la opción y pulse varias veces: OK para ir a la pantalla principal.</p>
<p>Paso 8</p>	<p>Pulse: START . Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.</p>
<p>Paso 9</p>	<p>Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.</p> <p> ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</p>

Funciones adicionales



Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Paso 1	Ponga en marcha el aparato.
Paso 2	Seleccione los ajustes preferidos.
Paso 3	Pulse:  . Seleccione: Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
Paso 5	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse  .
 - pulse para restablecer el ajuste.  - pulse para cancelar el ajuste.	



Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

Paso 1	Ponga en marcha el aparato.
Paso 2	Seleccione una función de cocción.
Paso 3	 ,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

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 - 230	5.5

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

Bloqueo mecánico de la puerta

<p>⚠ PRECAUCIÓN! No mueva el cierre de la puerta en vertical. No empuje el cierre de la puerta cuando cierre la puerta del aparato.</p>	
--	--

Instrucciones de uso: Bloqueo mecánico de la puerta

Apertura de la puerta bloqueada

<p>Paso 1</p>	<p>Empuje ligeramente el seguro de la puerta y abra la puerta tirando de ella con la manilla.</p>
----------------------	---






Consejos

Recomendaciones de cocción

<p style="text-align: center;">i</p> <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	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

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 según: EN 60350, IEC 60350.

Horneado en un nivel: hornear en moldes






		 °C	 min	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2

Horneado en un nivel: galletas

Use el tercer nivel.

		 °C	 min
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30





Horneado multinivel: galletas

		 °C	 min	
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.







		 min	
Tostadas	Grill	1 - 2	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4







Información para institutos de pruebas

Pruebas de la función: Vapor solo.

Pruebas según IEC 60350.

Ajuste la temperatura a 100 °C.


	 Recipiente (Gastronorm)	 kg		 min	
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	0.3	3	8 - 9	Coloque la bandeja en el primer nivel.
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	máx.	3	10 - 11	Coloque la bandeja en el primer nivel.


	 Recipiente (Gastronorm)	 kg		 min	
Guisantes congelados	2 x 2/3 perforado	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.	Coloque la bandeja en el primer nivel.


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.
	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.
	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 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 con cuidado de los sopor-tes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.	
Paso 3	Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 4	Extrae los carriles de la sujección posterior.	
Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.		

Instrucciones de uso: Limpieza vapor

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.	Limpie el fondo de la cavidad y el cristal interior de la puerta con un paño suave con agua tibia y un detergente suave.

Paso 1	Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.	
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza.	
	Función	Descripción
	Limpieza vapor	Limpieza ligera
	Limpeza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente.
Paso 3	Pulse START .Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. La señal suena cuando termina la limpieza.	
Paso 4	Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.	
Cuando esta función está activa, la luz está apagada.		

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.
Use la función: Limpieza a vapor Plus.

Instrucciones de uso: Descalcificación

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.	Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío.

Duración de la primera parte: unos 100 minutos	
Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
Paso 3	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 4	Seleccione: Menú / Limpieza.
Paso 5	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.
Paso 6	Cuando finalice la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.

Duración de la segunda parte: unos 35 minutos	
Paso 7	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 8	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

i Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

Cuando finalice la descalcificación:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

Cuando finalice la descalcificación:

i Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

Avisador para descalcificación

Hay dos recordatorios que le recuerdan que descalcifique el horno. El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

Variedad	Descripción
Avisador suave	Recomienda que descalcifique el horno.
Avisador fijo	Obliga a descalcificar el horno. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, las funciones de vapor se desactivan.

Instrucciones de uso: Aclarado

Antes de empezar:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 3	Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado. Duración: unos 30 minutos
Paso 4	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 5	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
i Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que se debe secar el horno.

Pulse Sí para secar el horno.

Instrucciones de uso: Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

Paso 1	Asegúrese de que el horno esté frío.
---------------	--------------------------------------

Paso 2	Retire todos los accesorios del horno.
Paso 3	Seleccione el menú: Limpieza / Desecar.
Paso 4	Siga las instrucciones de la pantalla.

Instrucciones de uso: Vaciado del depósito

Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del compartimento de agua.

Antes de empezar:	
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito. Duración: 6 minutos
Paso 3	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 4	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
<p>i Cuando esta función está activa, la luz está apagada.</p>	

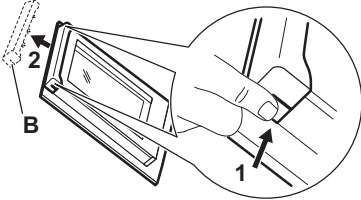
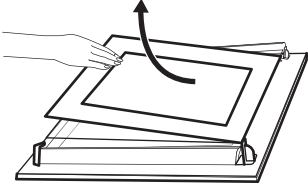
Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

⚠ PRECAUCIÓN! Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

⚠ ADVERTENCIA! La puerta es pesada.

Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	

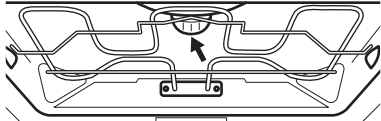
<p>Paso 3</p>	<p>Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.</p>
<p>Paso 4</p>	
<p>Paso 5</p>	<p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>
<p>Paso 6</p>	<p>Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.</p>
<p>Paso 7</p>	
<p>Paso 8</p>	<p>Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.</p>
<p>Paso 9</p>	<p>Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.</p>

Cómo cambiar: Bombilla

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.

<p>Antes de reemplazar la bombilla:</p>		
<p>Paso 1</p>	<p>Paso 2</p>	<p>Paso 3</p>
<p>Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.</p>	<p>Desconecte el horno de la red.</p>	<p>Coloque un paño en el fondo de la cavidad.</p>

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.	

Luz lateral




Paso 1	Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
Paso 2	Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
Paso 3	Retira y limpia el marco metálico y la junta.




Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 5	Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
Paso 6	Instala los carriles izquierdos de apoyo.




Solución de problemas

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

 El aparato no se enciende o no se calienta	
 Posible causa	 Solución
El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato completamente.

 El aparato no se enciende o no se calienta	
 Possible causa	 Solución
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



 Componentes	
 Descripción	 Solución
La bombilla se ha fundido.	Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error.

En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 Código y descripción	 Solución
F111: Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe a fondo Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del 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	478 mm 356 mm 414 mm
Área de la bandeja	1424 cm ²	
Resistencia superior	- W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Anillo	2400 W	
Potencia total	3500 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funciones	22	

Eficacia energética

Información del producto y hoja de información del producto

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	MUTEBO 105.570.41
Índice de eficiencia energética	61,9
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1,09 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0,52 kWh/ciclo

Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	70 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	35,5 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

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

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

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Vaciado del depósito	Procedimiento para retirar el agua residual del compartimento de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Cuando la opción está activada, el texto Bloqueo de seguridad aparece en la pantalla al encender el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con la opción activada.

Submenú	Aplicación
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.


Submenú de: Configuración


Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

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.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?" Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su

domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.

- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
 - la instalación general de la cocina IKEA;
 - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?



Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.



Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el Número de Serie (Código de 8 dígitos que puede encontrarse en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.

**¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!**

Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida.

Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Innehåll

Säkerhetsinformation	486	Råd och tips	506
Säkerhetsinstruktioner	488	Skötsel och rengöring	509
Installation	490	Felsökning	516
Produktbeskrivning	491	Tekniska data	517
Kontrollpanelen	492	Energieffektivitet	518
Före första användning	494	Menystruktur	519
Daglig användning	495	Miljöskydd	521
Klockfunktioner	500	IKEA-GARANTI	521
Användning av tillbehör	502		
Tillvalsfunktioner	504		

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.

- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

Allmän säkerhet

- Installation av denna produkt och byte av strömkabeln får endast utföras av behörig person.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd inte produkten innan den har installerats i 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.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

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)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm

Djup med öppen lucka	1027 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 elfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruk juice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- 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.

Matlagning med ånga

 **WARNING!** Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

Skötsel och rengöring

 **WARNING!** Det finns risk för personsador, 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.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Invändig belysning

 **WARNING!** Risk för elektrisk stöt!


- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

Kassering


 **WARNING!** 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


 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

 Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

 **WARNING!** Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.

 Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet om säkerheten inte följs.

Denna ugn levereras endast med en huvudkabel.

Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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

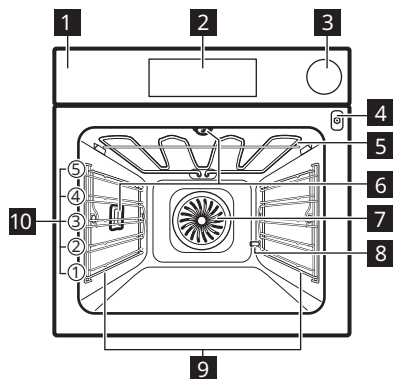
För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

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

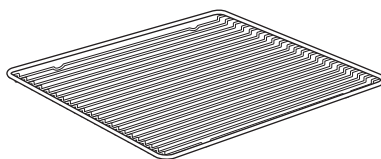


- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rötutlopp
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

Tillbehör

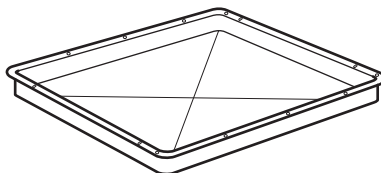
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



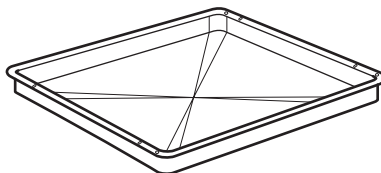
Bakplåt

För kakor och småkakor.



Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

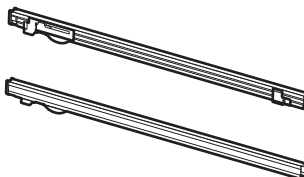


Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.

**Teleskopskenor**

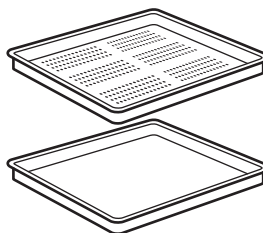
För att enklare sätta in och ta ut plåtar och galler.

**Ånginsats**

En opererad och en perforerad matbehållare.

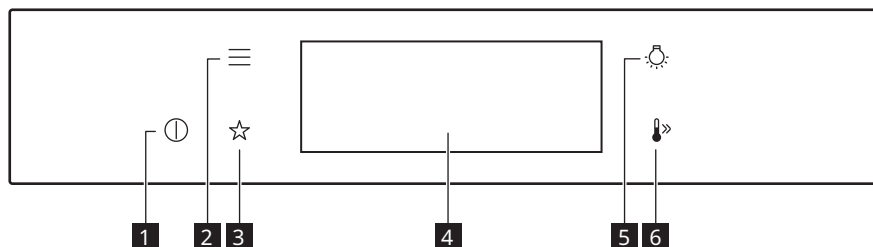
Ånginsatsen avlägsnar det kondenserade vattnet från maten under ångkokning.

Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.





Kontrollpanelen

Översikt av kontrollpanelen

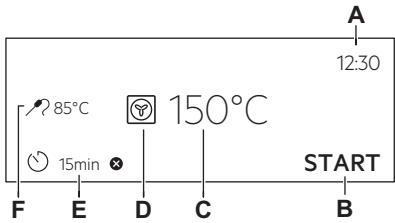


1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar ugnsfunktionerna.







3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabbuppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabbuppvärmning.



 Tryck	 Flytta	 Tryck och håll inne
Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.

Display

	Display med inställda funktioner. A. Klockslag B. START/STOPP C. Temperatur D. Tillagningsfunktioner E. Timer F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
--	--

Indikeringar på displayen

Grundindikeringar - för att navigera på displayen.			
OK För att bekräfta val/inställning.	 Gå tillbaka en nivå i menyn så här.	 Ångra den senaste åtgärden så här.	 För att slå på och stänga av funktionerna.
Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.			
 Funktionen är på.	 Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.	 Ljudalarm avstängt.	

Timer-indikatorer	
	
För att ställa in funktionen: Fördröjd start.	Avbryta inställningen.

Före första användning

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Första rengöring





Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnstegar ur ugnen.	Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberrduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.	Sätt in tillbehören och de lösstagbara ugnstegarna i ugnen.

Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym knappar, Vattenhårdhet, Klockslag.






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.	

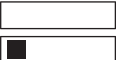



Så här ställer du in: Vattenhårdhet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpaperet som medföljer med ångsatsen.

			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Lägg testpapperet i vatten i ca 1 sekund. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.	Skaka testpapperet för att avlägsna vattenöverskottet.	Vänta 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.	Ställ in nivån för vattenhården: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhården.
<p> Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Vänta inte längre än 1 minut med att avläsa vattnets hårdhetsgrad.</p> <p>Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställningar / Vattenhården.</p>			

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.


Vattenhården		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mjukt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	medelhårt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	mycket hårt

När nivån på vattenhården är 4, fyll vattenlådan med flaskvatten utan kolsyra.

Daglig användning


 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.


Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK. Displayen visar: temperatur.

Steg 4	Ställ in: temperatur. Tryck på: OK.
Steg 5	Tryck på: START . Matlagningstermometer – du kan koppla in matlagningstermometern när som helst före eller under tillagningen.
STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.	
Steg 6	Stäng av ugnen.

Så här ställer du in: Easystem - Ånga tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.	
Steg 2	Tryck  . Välj ånguppvärmningsfunktionen.	
Steg 3	Tryck på: OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.	
Steg 4	Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.	
Ånga för ångkokning 50–100 °C	För ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och desserter.	
Ånga för stuvning 105–130 °C	För tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och grytor.	
Ånga för lätt bryning 135–150 °C	För kött, grytor, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta. Om du ställer in tidtagning slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge rätten en knaprigare yta.	
Ånga för bakning och stekning 155–230 °C	För ugnstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegspajer, tårter, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in tidtagning och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.	
Steg 5	Tryck på: OK.	
Steg 6	Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.	

Steg 7	Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills ljudsignalen hörs eller displayen visar ett meddelande. Vattnet räcker till ca 50 minuter. Fyll inte vattenlådan över max-nivån. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.  WARNING! Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (de-mineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.
Steg 8	Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
Steg 9	Tryck på: START . Ångan kommer efter cirka 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
Steg 10	När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan.
Steg 11	Stäng av ugnen.
Steg 12	Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar. Se kapitlet "Underhåll och rengöring", Tömning av tanken.
Steg 13	Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.

Hur man ställer in: Assisterad matlagning



Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer








Till vilken grad maträtten ska tillagas:


- Rare eller Mindre
- Medium
- Well Done eller Mer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Tryck på:  . Ange: Assisterad matlagning.
Steg 4	Välj maträtt eller mattyp.
Steg 5	Tryck på: START .



Värmefunktioner







STANDARD

Tillagningsfunktion	Program
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 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.





 Varmluft, Över-/undervärme När du ställer in temperaturen under 80 °C släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.




SPECIAL

Tillagningsfunktion	Program
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.

Tillagningsfunktion	Program
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
 Uptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Gratinerering	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 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.

ÅNGA

Tillagningsfunktion	Program
 Easystem	Ånga kan användas för ångkokning, grytor, skapa lätt frasighet, bakning och ugnstekning.
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.

Tillagningsfunktion	Program
 Full ånga	För att ånga grönsaker, smårätter eller fisk
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av delikata rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

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.

Klockfunktioner

Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim och 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Max är 23 t och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer - Du kan slå på och stänga av den.

Så här ställer du in: Klockfunktioner

Ställa in tiden	
Steg 1	Slå på ugnen.


Ställa in tiden	
Steg 2	Tryck på: Klockslag.
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här ställer du in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på: ☺.
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här väljer du slutalternativ	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på: ☺.
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Slutalternativ.
Steg 6	Välj önskat: Slutalternativ.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden	
Steg 1	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
Steg 2	Tryck på: ☺.
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Fördröjd start.
Steg 6	Välj värde.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden	
När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.	
Tryck på +1min för att förlänga tillagningstiden.	

Så här ändrar du tidtagningsinställningarna	
Steg 1	Tryck på:  .
Steg 2	Ställ in värdet på timern.
Steg 3	Tryck på: OK .
Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.	

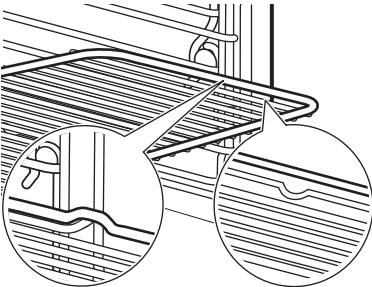
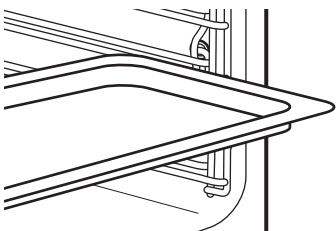
Användning av tillbehör

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.


Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.
Fördjupningarna är för enheterna

<p>Galler: Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.</p>	
<p>Bakplåt / Djup form: Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.</p>	

Matlagningstermometer

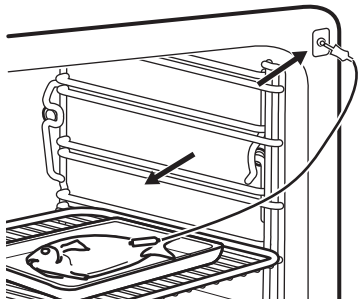
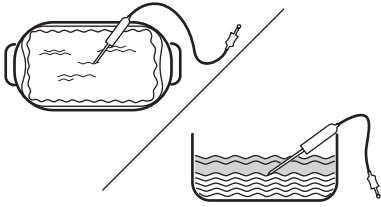
Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.



Två temperaturer ska ställas in:	
°C Ugnstemperatur: minst 120 °C.	 Tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:		
Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.	Den är inte lämplig för flytande rätter.	Under tillagning ska den vara inuti maten.

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

Så här använder du: Matlagningstermometer




Steg 1	Slå på ugnen.	
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.	
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.	
Kött, fågel och fisk	Gryta	
Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.	Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.	
		

Steg 4	Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
Steg 5	 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
Steg 6	<ul style="list-style-type: none"> • • • - tryck för att ställa in önskat alternativ: • Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. • Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.
Steg 7	Välj funktion och tryck upprepade gånger på: OK för att komma till huvudskärmen.
Steg 8	Tryck på: START . En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
Steg 9	Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.  WARNING! Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Tillvalsfunktioner

Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Välj önskad inställning.
Steg 3	Tryck på:  . Välj: Favoriter.
Steg 4	Välj: Spara aktuell inställning.
Steg 5	Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på OK .
	 - tryck för att återställa inställningen.  - tryck för att avbryta inställningen.



Funktionslås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion.
Steg 3	☆, ⏸ – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.	

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.


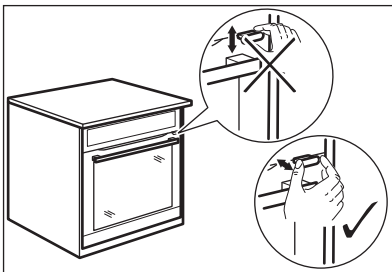
 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning.

Kylfläkt

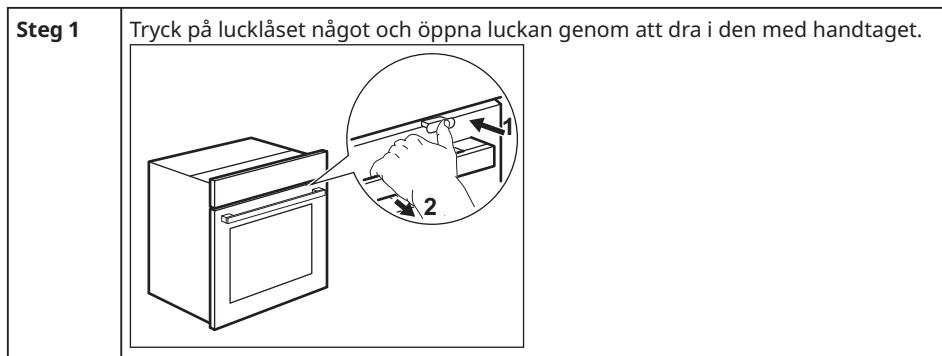
När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

Mekaniskt lucklås

<p> FÖRSIKTIGHET! Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.</p>	
---	--

Så här använder du: Mekaniskt lucklås

Öppna den låsta luckan



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

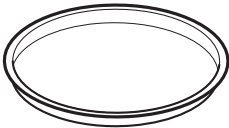



För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.






			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsform	Tårtbottenform
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: EN 60350, IEC 60350.





Bakning på en nivå - bakning i formar

		 °C	 min	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 60	2






		 °C	 min	
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	45 - 60	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm for- mar	Varmluft	160	55 - 65	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm for- mar	Över-/undervärme	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	140	25 - 35	2

Bakning på en nivå - kex

Använd den tredje hyllpositionen.

		 °C	 min
Småkakor, 20 st/plåt, för- värm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, för- värm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30





Bakning på flera nivåer - kex

		 °C	 min	
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, för- värm den tomma ugnen	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Äppelpaj, 1 burk per gal- ler (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.







		 min	
Rostat bröd	Grill	1 - 2	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

Information för testinstitut

Test för funktionen: Full ånga.

Tester enligt IEC 60350.


Ställ in temperaturen på 100 °C.


	 Behållare (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	0.3	3	8 - 9	Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	max.	3	10 - 11	Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.
Ärter, frysta	1 x 2/3 perforerad	2 x 1,5	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt in bakplåten på nedersta ugnsnivån.


Skötsel och rengöring

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Rengöring

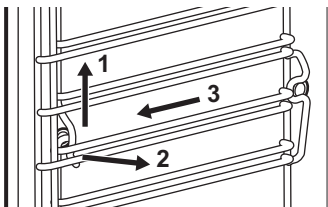
	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.

	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 tar bort: Ugnstegar

Ta bort ugnstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra försiktigt ugnstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.	
Steg 3	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 4	Dra ur stöden från de bakre hakarna.	
Sätt tillbaka ugnstegar i omvänd ordning.		

Användning: Ångrengöring

Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).	Rengör ugnsbotten och in- nergaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och milt rengöringsmedel.

Steg 1	Fyll vattenlådan till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.	
Steg 2	Välj: Meny / Rengöring.	
	Funktion	Beskrivning
	Ångrengöring	Lätt rengöring
	Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnsutrymmet med ett ren- göringsmedel.
		Koktid
		30 min
		75 min
Steg 3	Tryck på START . Följ instruktionen på displayen. Signalen hörs när rengöringen är klar.	
Steg 4	Tryck på valfri symbol om du vill stänga av signalen.	
 När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.		


När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.


Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.
Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

Så här använder du: Avkalkning

Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.	Kontrollera att vattenlådan är tom.

Varaktighet för första delen: ca 100 min	
Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
Steg 3	Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 4	Välj: Meny / Rengöring.
Steg 5	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.
Steg 6	I slutet av den första delen ska långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
Varaktighet för den andra delen: cirka 35 minuter	
Steg 7	Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 8	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

När avkalkningen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnstrymmet är torrt.
 Om några kalkavlagringar blir kvar i ugnen efter avkalkning, kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.		


Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser som uppmanar dig att avkalka ugnen. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

Typ	Beskrivning
Svag påminnelse	Rekommenderar att du ska avkalka ugnen.
Hård påminnelse	Säger att du måste avkalka ugnen. Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.

Så här använder du: Sköljning

Innan du startar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.

Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Fyll vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 3	Välj: Meny / Rengöring / Sköljning. Varaktighet: cirka 30 min
Steg 4	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
Steg 5	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka. Tryck på JA för att torka ugnen.

Användning: Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.


Steg 1	Se till att ugnen är kall.
Steg 2	Ta bort alla tillbehör.
Steg 3	Välj menyn: Rengöring / Torkning.
Steg 4	Följ instruktionerna på skärmen.

Användning: Tömning av tanken

Använd den efter tillagning med ångtillagningsfunktion för att ta bort det återstående vattnet från vattenlådan.

Innan du startar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.


Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
---------------	--

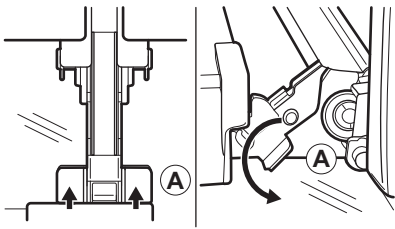
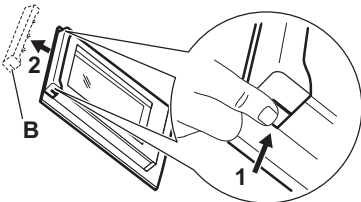
Steg 2	Välj: Meny / Rengöring / Tömning av tanken. Varaktighet: 6 min.
Steg 3	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
Steg 4	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

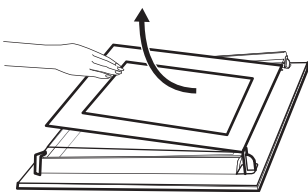
Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

 **VARNING!** Luckan är tung.

 **FÖRSIKTIGHET!** Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

Steg 1	Öppna luckan helt.	
Steg 2	Lyft och tryck in klämspärrens (A) på de två gångjärnen till luckan.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	

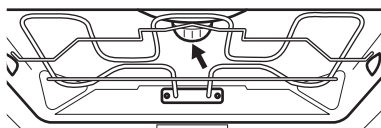
Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
Steg 8	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 9	Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

Byte av: Lampa

⚠ 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.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.	
Steg 4	Sätt dit metallringen på skyddsglaset och installera det.	

Sidolampa

Steg 1	Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.
---------------	--

Steg 2	Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.
---------------	---




Steg 3	Ta bort och rengör metallramen och tätningen.
Steg 4	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.




Steg 5	Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
Steg 6	Montera det vänstra hyllstodet.

Felsökning

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Vad gör jag om ...

 Ugnen inte startar eller inte värms upp	
 Möjlig orsak	 Åtgärd
Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Klockan är inte inställd.	Ställ in klockan. Mer information finns i Klockfunktioner kapitlet, Så här ställer du in: Klockfunktioner.
Luckan är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Säkringarna har gått.	Kontrollera om säkringarna är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.
apparaten Barnlås är på.	Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.



 Komponenter	
 Beskrivning	 Åtgärd
Glödlampan är trasig.	Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.

Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande.

I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer i uttaget.
F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.

Service data

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig 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	478 mm 356 mm 414 mm
Område på bakplåten	1424 cm ²	
Värmeelement för övervärme	- W	
Värmeelement för undervärme	1000 W	
GRILL	2300 W	
Ring	2400 W	
Totalmärkning	3500 W	
Märkspänning	220 - 240 V	
Frekvens	50 Hz	
Antal funktioner	22	

Energieffektivitet

Produktinformation och produktinformationsblad

Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	MUTEBO 105.570.41
Energieffektivitetsindex	61,9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1,09 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0,52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	70 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	35,5 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

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa produktfunktioner.

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

Menyalternativ		Användning
Assisterad matlagning		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Program
Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Tömning av tanken	Procedur för att avlägsna restvatten från vattenlådan efter användning av ångfunktionen.
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Metod för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

Undermeny för: Tillval

Undermeny	Typ av inställning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är aktiverat visas texten Barnlås visas på displayen när du slår på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.


Undermeny för: Inställningar


Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ①.
Ljudvolym knappar	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

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.

IKEA-GARANTI

Hur länge gäller IKEA:s garanti?

Den här garantin gäller i 5 år från det ursprungliga inköpsdatumet av din produkt på IKEA. Försäljningskvittot i original krävs som bevis på köpet. Om servicearbete utförs under garantin förlänger inte detta arbete garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

Vem utför service?

IKEAs serviceleverantör tillhandahåller service genom dess egen organisation eller genom auktoriserade servicepartners.

Vad täcks av denna garanti?

Garantin täcker fel hos produkten som orsakats av bristfällig konstruktion eller materialfel från det datum då produkten köptes hos IKEA. Denna garanti gäller endast användning av produkter för hushållsbruk. Undantagen specificeras nedan i avsnittet "Vad täcks inte av denna garanti?". Under garantiperioden skall kostnaderna täckas för att åtgärda felet, t.ex. reparationer, delar, arbete och resor, förutsatt att produkten är tillgänglig för reparation utan speciella utgifter och att felet är relaterat till bristfällig konstruktion eller materialfel som täcks av garantin. På dessa villkor är EUs riktlinjer (Nr. 99/44/EG) och respektive lokala bestämmelser tillämpliga. Utbytta delar blir IKEAs egendom.

Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

IKEAs auktoriserade serviceleverantör kommer att undersöka produkten och bestämma, efter eget gottfinnande,

huruvida problemet täcks av denna garanti. Om problemet täcks av garantin kommer IKEAs serviceleverantör, eller dess auktoriserade servicepartner att, efter eget gottfinnande, antingen reparera den defekta produkten eller ersätta den med samma eller en jämförbar produkt.

Vad täcks inte av denna garanti?

- Normalt slitage.
- Avsiktlig skada eller skada orsakad av försumlighet, skada orsakad av underlåtenhet att följa instruktioner för användning, felaktig installation eller genom anslutning till felaktig nätspänning, skada orsakad av kemisk eller elektrokemisk reaktion, rost, korrosion eller vattenskada, inklusive men ej begränsat till skada orsakad av för mycket kalk i vattentillförseln eller skada orsakad av onormala miljöförhållanden.
- Förbrukningsartiklar, inklusive batterier och lampor.
- Icke-funktionella och dekorativa delar som inte påverkar den normala användningen av produkten, inklusive repor och färgförändringar.
- Oavsiktlig skada orsakad av främmande föremål eller substanser och rengöring eller rensning av filter, tömningssystem eller diskmedelsfack.
- Skador på följande delar: glaskeramik, tillbehör, porslins- och bestickskorgar, tilllopps- och tömningsslangar, tätningar, lampor och lampglas, displayer, rattar, höljen och delar av höljen, såvida inte sådana skador kan bevisas ha orsakats av produktionsfel.

- Fall där en servicetekniker vid besöket inte hittar något fel.
- Reparationer som ej utförts av vår auktoriserade serviceleverantör eller annan auktoriserad servicepartner, eller reparationer som utförts med annat än originaldelar.
- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte följer specifikationen.
- Användning av produkten i annat än hushållsmiljö, dvs. professionell användning.
- Transportskador. Om en kund själv transporterar produkten till sin bostad, eller till någon annan adress, ansvarar inte IKEA för eventuella skador som uppstår under transporten. Om emellertid IKEA levererar produkten till kundens leveransadress täcker garantin eventuella skador som uppstår under denna leverans.
- Kostnader för att utföra den initiala installationen av IKEA-produkten. Om emellertid en av IKEA:s serviceleverantörer, eller dess auktoriserade servicepartner, reparerar eller byter ut produkten enligt villkoren i denna garanti kommer serviceleverantören, eller dess auktoriserade servicepartner, att installera den reparerade produkten eller, vid behov, installera en utbytesprodukt.

Denna restriktion gäller inte ett felfritt arbete som utförts av en kvalificerad specialist som använt våra originaldelar för att anpassa produkten enligt de tekniska säkerhetspecifikationerna i ett annat EU-land.

Tillämpning av nationell lag

IKEA-garantin ger dig specifika lagliga rättigheter som uppfyller eller utökar alla lokala juridiska krav, vilka varierar från land till land.

Garantins internationella giltighet

För produkter som köps i ett EU-land och förs till ett annat EU-land kommer service att tillhandahållas inom ramen för

garantivillkoren som gäller i det nya landet. En skyldighet att utföra service inom ramen för garantin föreligger endast om:

- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt de tekniska specifikationerna som gäller i landet där anspråket framställs,
- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt installationsanvisningarna och säkerhetsinformationen i bruksanvisningen.

Dedicerad Kundtjänst för IKEA:s produkter:

Tveka inte att kontakta IKEA:s Kundtjänst för att:

1. framställa ett anspråk under denna garanti.
2. ställa frågor om installationen av IKEA-produkten i en IKEA köksmöbel. Servicen omfattar dock inte förklaringar / beskrivningar som relaterar till:
 - IKEAs övergripande köksinstallation,
 - anslutningar till elnätet (om produkten levereras utan nätkabel och stickkontakt) eller till vatten- eller gastillförsel eftersom dessa anslutningar måste utföras av en auktoriserad servicetekniker,
3. be om förklaring beträffande bruksanvisningens innehåll och specifikationerna för IKEA-produkten.

För att vi skall kunna hjälpa dig på bästa sätt, ber vi dig noga läsa igenom installationsanvisningarna och/eller bruksanvisningen i denna handbok, innan du kontaktar oss.

Hur når du oss om du behöver service?



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

i För att kunna ge dig en snabbare service rekommenderar vi att du använder det specifika telefonnummer som listas i slutet av denna handbok. Använd alltid telefonnumret i den handbok som avser produkten du behöver ha hjälp med. Innan du ringer till oss, ska du försäkra dig om att du kan uppge IKEA:s artikelnummer (8 siffror) och serienummer (8-siffrig kod som finns på märkskylten) på den apparat som du behöver vår hjälp med.

i **SPARA FÖRSÄLJNINGSKVITTOT!**
Försäljningskvitto är ditt bevis på köpet och krävs för att garantin skall gälla. Observera att försäljningskvittot också anger IKEA:s produktnamn och artikelnummer (8-siffrig kod) för varje produkt som du har köpt.

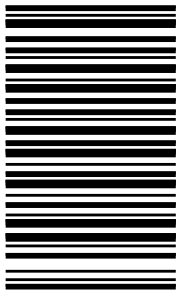
Behöver du extra hjälp?

För övriga frågor om dina produkter som inte relaterar till vår dedicerade Kundtjänst, kontakta Kundtjänst hos närmaste IKEA-butik. Vi rekommenderar att du noga läser igenom produktdokumentationen innan du kontaktar oss.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 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
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 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 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokálni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867380096-A-052023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2350607-1