

FORNEBY

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



Design and Quality
IKEA of Sweden



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.



DEUTSCH

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



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.



ITALIANO

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



DANSK

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



NORSK

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



SVENSKA

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



SUOMI

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



ÍSLENSKA

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



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.



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.



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	6
DEUTSCH	36
FRANÇAIS	71
ITALIANO	110
DANSK	143
NORSK	173
SVENSKA	203
SUOMI	233
ÍSLENSKA	264
PORTUGUÊS	294
ESPAÑOL	327
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	359
NEDERLANDS	394

Contents

Safety information	6	Hints and tips	24
Safety instructions	9	Care and cleaning	28
Installation	12	Troubleshooting	30
Product description	12	Technical data	31
Control panel	13	Energy efficiency	31
Before first use	13	Menu structure	32
Daily use	14	Environmental concerns	32
Clock functions	21	IKEA guarantee	33
Using the accessories	23		
Additional functions	24		

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.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.

- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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.

Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 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	3.5x25 mm

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 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.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

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

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

Care and Cleaning

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

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

i Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

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

i 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

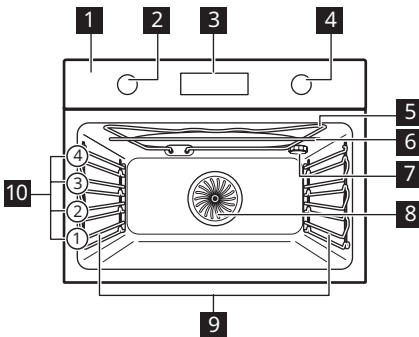
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Microwave generator
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions







Accessories

- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.


- **Baking tray** x 1
For cakes and biscuits.
- **Microwave bottom glass plate** x 1
To support microwave mode.

Control panel










Control panel overview

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


Display

	Display with key functions.
---	-----------------------------





Display indicators

Basic indicators			
 Lock	 Assisted Cooking	 Settings	 Microwave function indicator
Timer indicators			
 Minute minder	 End time	 Time Delay	 Uptimer
Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.			





Before first use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.


Initial cleaning

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


Initial preheating

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

Daily use





 **Warning!** Refer to Safety chapters.

How to set: Heating functions

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


How to set: Microwave functions

Step 1	Remove all accessories. Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.
---------------	---






Step 2	Turn the knob for the heating functions and select the microwave function:    .
Step 3	Press: OK to start with default settings. The display shows: duration and microwave power.
Step 4	Turn the control knob to adjust the duration. Press: OK .
Step 5	Press:  . Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: OK
Step 6	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
You can adjust settings while cooking.	

The maximum time of microwave functions depends on microwave power you set:











MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 600	59:55
>600	7

 If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press **OK**.

How to set: Microwave combi functions

Step 1	Remove all accessories. Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.
Step 2	Turn the knob for the heating functions and select the function:     . The display shows: temperature and microwave power.
Step 3	Turn the control knob to adjust the temperature.
Step 4	Press:  .
Step 5	Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: OK .
Step 6	Press: OK to start the function.
Step 7	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
You can adjust settings while cooking. Turn the control knob to adjust the duration and press: OK .	

Heating functions

Heating function	Application
 <p>True Fan Cooking</p>	<p>To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.</p>
 <p>Conventional Cooking</p>	<p>To bake and roast food on one shelf position.</p>
 <p>Turbo Grilling</p>	<p>To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.</p>
 <p>Pizza Function</p>	<p>To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.</p>
 <p>Turbo Grilling + MW</p>	<p>To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.</p>
 <p>True Fan Cooking + MW</p>	<p>Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.</p>
 <p>Defrost</p>	<p>Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W</p>
 <p>Reheat</p>	<p>Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W</p>
 <p>Microwave</p>	<p>Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W</p>
 <p>Menu</p>	<p>To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.</p>





How to set: Assisted Cooking

The Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and dishes with recommended heating functions, temperatures and times. Use the function to prepare a dish





quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends check if the food is ready.

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

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

Assisted Cooking












Legend	
	Weight Automatic available.
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.
















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























	Heating function	Application
1	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
2	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
3	Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
4	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
5	Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.







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

When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1	Roast Beef, rare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
2	Roast Beef, medium		
3	Roast Beef, well done		
4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf
6	Roast Beef, rare (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
7	Roast Beef, medium (slow cooking)		
8	Roast Beef, well done (slow cooking)		
9	Fillet, rare (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
10	Fillet, medium (slow cooking)		
11	Fillet, done (slow cooking)		
12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
13	Pork roast neck or shoulder	1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time.





	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	 1; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	Loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.
16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	Whole chicken	1 - 1.5kg; fresh	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Use your favourite spices. Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.
19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	 2; baking tray Use your favourite spices.
20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	Chicken legs, fresh	250 - 400 g	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	Duck, whole	1.5 - 2.5 kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	Goose, breast	1kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Turn the goose after half of the cooking time.
24	Meat loaf	1 kg	 1; wire shelf Use your favourite spices.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	 1; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.
27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on wire shelf
28	Apple cake	-	 2; baking tray
29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf
30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf
31	Brownies	2 kg of dough	 2; deep pan
32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf
33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf
34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 2; baking tray
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 2; baking tray
39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates	1 - 1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable
40	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Rotate the dish after half of the cooking time.
41	Pizza fresh, thin	-	 1; baking tray lined with baking paper

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
42	Pizza fresh, thick	-	  1; baking tray lined with baking paper
43	Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	 1; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  1; baking tray lined with baking paper / wire shelf




Clock functions

Clock functions







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








Clock functions are available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.











How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		

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

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

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

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

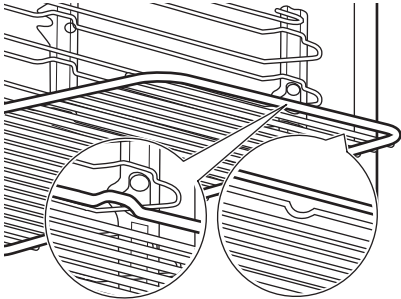
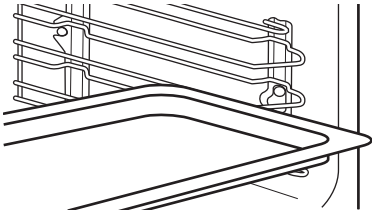
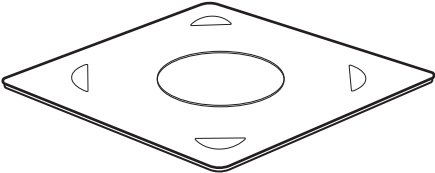
Using the accessories

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting accessories







Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

<p>Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.</p>	
<p>Baking tray: Push the tray between the guide bars of the shelf support.</p>	
<p>Microwave bottom glass plate: Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.</p>	



Additional functions



Lock

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

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)
200 - 230	5.5

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


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

Cooling fan

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

Hints and tips

Cooking recommendations


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

Microwave recommendations

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).

Microwave cooking

Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material specification before use.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.






After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.






Microwave defrosting

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.



To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.






Cookware / Material		 	 
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓






Cookware / Material		 	 
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X





Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W	
 Searing at the start of the cooking process	 Heating liquids

500 - 600 W				
 Cooking vegetables	 Cooking egg dishes	 Simmering stews	 Heating one-plate meals	 Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W				
 Melting cheese, chocolate, butter	 Simmering rice	 Heating baby food	 Cooking / Heating delicate food	 Continuing cooking

100 - 200 W			
 Defrosting bread	 Defrosting fruit and cakes	 Defrosting cheese, cream, butter	 Defrosting meat, fish

Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.


Food	Power W	Quantity kg	Shelf position	Time min	Comments
Sponge cake	600	0.475	Bottom	8 - 9	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	1	25 - 27	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Egg custard	500	1	2	30 - 33	-
Meat defrosting	100	0.5	1	15	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

Microwave Combi function



Use the wire shelf.


Food	Function	Power W	Temperature °C	Shelf position	Time min	Comments
Cake, 0.7 kg	Conventional Cooking + MW	100	200	2	23 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin, 1.1 kg	True Fan Cooking + MW	300	180	2	38 - 42	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken, 1.1 kg	Turbo Grilling + MW	400	230	1	35 - 40	Put the meat in round glass container and turn it upside down halfway through the cooking time.

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

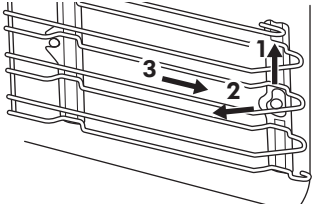
Notes on cleaning

 <p>Cleaning Agents</p>	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.
 <p>Everyday Use</p>	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

 <p>Accessories</p>	<p>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.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>


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.	
<p>Install the shelf supports in the opposite sequence.</p>		

How to replace: Lamp

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


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

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

Top lamp


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


Troubleshooting


 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

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

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

 Components	
Problem	Check if...
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

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

Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is 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.)

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

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 217 mm 411 mm
Usable volumes	43 l	
Area of baking tray	1438 cm ²	
Top heating element	- W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	
Total rating	3000 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	9	

Energy efficiency

Energy saving

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 (only when you use a non-microwave function).

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

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






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



Cooking with the lamp off

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

Menu structure


Menu

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


Menu structure	
Assisted Cooking 	Settings 

Settings					
01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	04	Buzzer volume	1 - 4
05	Uptimer	On / Off	06	Light	On / Off
07	Demo mode	Activation code: 2468	08	Software version	Check
09	Reset all settings	Yes / No			

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to

recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to

your local recycling facility or contact your municipal office.

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.



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

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

Do you need extra help?

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	36	Tipps und Hinweise	57
Sicherheitsanweisungen	39	Reinigung und Pflege	61
Montage	43	Fehlersuche	62
Gerätebeschreibung	43	Technische Daten	64
Bedienfeld	44	Energieeffizienz	64
Vor der ersten Verwendung	45	Menüstruktur	65
Täglicher Gebrauch	45	Informationen zur Entsorgung	66
Uhrfunktionen	53	IKEA Garantie	67
Verwendung des Zubehörs	55		
Zusatzfunktionen	56		

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.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
 - Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
 - Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer kompetenten Person repariert wurde.
 - Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
 - Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
 - Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
 - Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
 - Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, behalten Sie das Gerät im Auge, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
 - Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Trinkflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

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.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrank unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 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	3.5x25 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.

Gebrauch

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

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

⚠️ WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.

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

Reinigung und Pflege

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

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

Verwendung von Glasgeschirr

Wird Glasgeschirr nicht mit der gebührenden Vorsicht behandelt, kann dies zum Zerschneiden, zum Abplatzen, zur Rissbildung oder zu tiefen Kratzern führen:

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschneiden führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.
- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzern darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

Lassen Sie heißes Glasgeschirr auf einem Kühlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie vor dem Abwaschen, Kühlen oder Gefrieren darauf, dass das Glasgeschirr kühl genug ist.

Handhaben Sie Glasgeschirr (einschließlich Geschirr mit Silikon-Griffflächen) nie ohne trockene Topflappen.

Vermeiden Sie eine Fehlbedienung der Mikrowelle (d.h. einen Betrieb ohne Beladung oder mit zu geringer Beladung).

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 Erstickenungsgefahr.

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

Montage

⚠ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

i Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

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

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

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

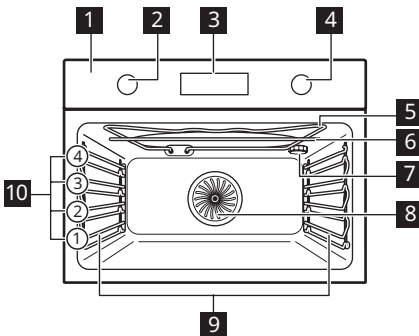
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

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

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

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



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

Zubehör

- **Kombirost** x 1







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

• Untere Glasplatte der Mikrowelle x 1

Für den Mikrowellenmodus.

Bedienfeld

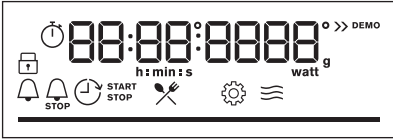
Überblick - Bedienfeld

				OK		
Kurzzeitwecker	Schnell- aufheizung	Back- ofenbe- leuchtung	Mikrowel- lenleistung	Bestätigen Sie die Ein- stellung	Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf










Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten.

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

Display

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





Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen			
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Einstellungen	 Mikrowellenfunktionsanzeige
Timer-Anzeigen			
 Kurzzeit-Wecker	 Ende	 Zeitvorwahl	 Uptimer
<p>Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.</p>			




Vor der ersten Verwendung

⚠ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:			
			 00:00 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK .

Erstes Vorheizen


	Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.
Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile 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.	

Täglicher Gebrauch





⚠ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie OK .


 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten: Schnellaufheizung. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

Einstellen: Mikrowellenfunktionen



Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.
Schritt 2	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion:    .
Schritt 3	Drücken Sie: OK , um mit den Standardeinstellungen zu beginnen. Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.
Schritt 4	Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie:  . Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: OK
Schritt 6	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.	

Die maximale Dauer der Mikrowellenfunktionen hängt von der eingestellten Mikrowellenleistung ab:

MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 600	59:55
>600	7








 Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet. Um sie erneut zu starten, schließen Sie die Tür. Drücken Sie **OK**.




Einstellung: Mikrowellen-Kombifunktionen

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.
Schritt 2	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion:   . Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur und Mikrowellenleistung.

Schritt 3	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 4	Drücken Sie: ↵.
Schritt 5	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie: OK zum Starten der Funktion.
Schritt 7	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
<p>Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Dauer einzustellen, und drücken Sie: OK.</p>	

Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Heißluftgrillen + MW	Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Herstellen von Gratins und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Heißluft + MW	Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W







Ofenfunktion	Anwendung
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.

Einstellen:Koch-Assistent





Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Gerichte mit empfohlenen Ofenfunktionen, Temperaturen und Zeiten. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und die Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

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

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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.









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








	Ofenfunktion	Anwendung
1	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
2	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
3	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
4	Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
5	Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.






















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







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

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

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





	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
16	Rippchen	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2-3 cm dünne Spare-ribs	 2; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2 kg; 7-9 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
18	Hähnchen, ganz	1 - 1.5kg; frisch	  1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Gitterrost, Spülmaschinen-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten und drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um.
19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8 kg	 2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  1; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
21	Hähnchenschenkel, frisch	250 - 400 g	 2; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	  1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
23	Gänse, Brust	1kg	  1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
24	Hackbraten	1 kg	 1; Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
25	Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	 1; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
26	Fischfilet	-	  2; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
27	Käsekuchen	-	 1;  Springform 28 cm auf Kombirost
28	Apfelkuchen	-	 2; Backblech
29	Apfelkuchen	-	 1; Kuchenform auf Kombirost
30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf Kombirost
31	Brownies	2 kg von Teig	 2; tiefe Pfanne
32	Schokoladenmuffins	-	 2; Muffin-Blech auf Kombirost
33	Brotkuchen	-	 1; Brotpfanne auf Kombirost
34	Ofenkartoffeln	1 kg	 1; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
35	Kartoffelspalten	1 kg	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.
36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1.5 kg	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 2; Backblech
38	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	 2; Backblech
39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten	1 - 1.5 kg	  1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Gitterrost , Spülmaschinen-fest
40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	  2; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Gitterrost , Spülmaschinen-fest Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
41	Pizza frisch, dünn	-	 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
42	Pizza frisch, dick	-	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
43	Quiche	-	 1; Backform auf Kombirost
44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
45	Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform	1 kg	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kombirost

Uhrfunktionen




Uhrfunktionen




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








Uhr-Funktionen sind nur verfügbar für: Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3

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

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

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

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

Verwendung des Zubehörs

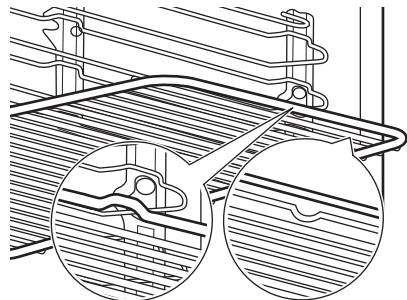
WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

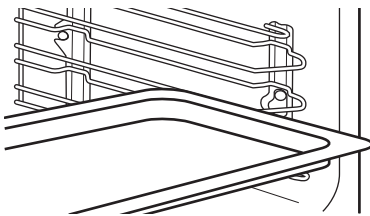
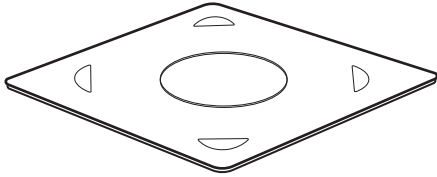
Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.






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



<p>Backblech: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	
<p>Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas: Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillten mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.</p>	



Zusatzfunktionen



Verriegelung

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

Automatische Abschaltung

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

 (°C)	 (Std.)
<p>30 - 115</p>	<p>12.5</p>
<p>120 - 195</p>	<p>8.5</p>

 (°C)	 (Std.)
200 - 230	5.5

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

Kühlgebläse

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

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.

Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem

Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.






Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.



Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.






Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X

Kochgeschirr / Material		 	 
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X





Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 - 1000 W	
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs	 Erhitzen von Flüssigkeiten

500 - 600 W				
 Garen von Gemüse	 Garen von Eiergerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen

300 - 400 W				
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen

100 - 200 W			
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch

Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

Mikrowellenfunktion

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

Lebensmittel	Leistung W	Menge kg	Einschub- ebene	Zeit Min	Kommentare
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Mikrowellenkombifunktion

Verwenden Sie den Kombirost.


Lebensmittel	Funktion	Leistung W	Temperatur °C	Einschub- ebene	Zeit Min	Kommentare
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/ Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.


Lebensmittel	Funktion	Leistung W	Temperatur °C	Einschubebene	Zeit Min	Kommentare
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Geben Sie das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.


Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

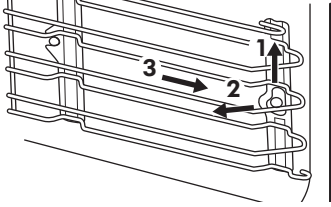
 <p>Reinigungsmittel</p>	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

 <p>Täglicher Gebrauch</p>	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

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

Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.		

Austausch: Lampe

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

⚠️ 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	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Fehlersuche


⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

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

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

 Komponenten	
Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

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

Service-Daten

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

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

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

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (intern)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 217 mm 411 mm
Nutzbare Volumina	43 l	
Backblechgröße	1438 cm ²	
Oberes Heizelement	- W	
Unteres Heizelement	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	
Gesamtbewertung	3000 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	9	

Energieeffizienz

Energiesparen

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 (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen






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



Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Menüstruktur

Menü

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

Menü Struktur	
Koch-Assistent 	Einstellungen 

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

Informationen zur Entsorgung

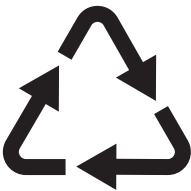
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreter (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 Vertreter 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 Vertreter 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 Vertreter 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 Vertreter 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 Originalkassenbono 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.
- Versehenliche 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 Bedienungsleitungsabschnitt 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.

Table des matières

Informations de sécurité	71	Conseils	92
Consignes de sécurité	74	Entretien et nettoyage	96
Installation	77	Dépannage	97
Description de l'appareil	78	Caractéristiques techniques	99
Bandeau de commande	78	Rendement énergétique	99
Avant la première utilisation	79	Structure des menus	100
Utilisation quotidienne	80	En matière de protection de l'environnement	101
Fonctions de l'horloge	88	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA - FRANCE	101
Utilisation des accessoires	90		
Fonctions supplémentaires	91		

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.

- N'activez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.

- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

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)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 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	882 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	3.5x25 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.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

Entretien et nettoyage

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre pourraient se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.
- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presquez vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de

beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

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 :

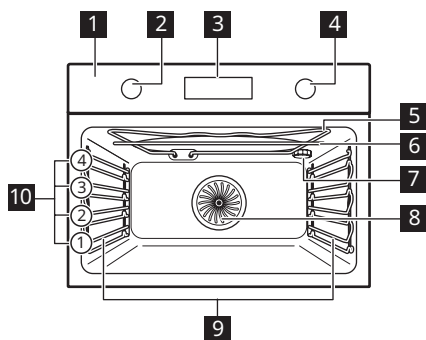
Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75

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

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

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



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

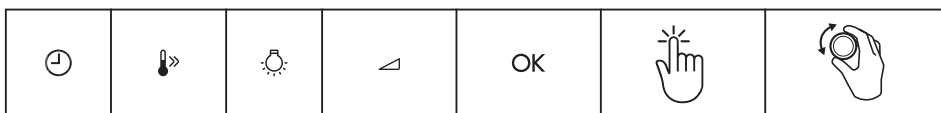
Accessoires

- **Grille métallique** x 1
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson** x 1

- Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plateau en verre du micro-ondes** x 1
Pour utiliser le mode micro-ondes.

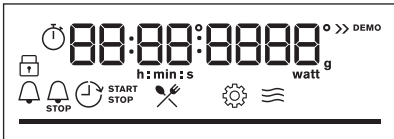
Bandeau de commande

Vue d'ensemble du bandeau de commande












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

Affichage

 <p>The image shows a digital display with several indicators: a clock icon, a padlock icon, a bell icon, a fork and knife icon, a gear icon, and a microwave icon. The display shows '00:00:0000' with 'h:min:s' and 'watt g' labels. There are also 'START STOP' and 'STOP' labels. A 'DEMO' indicator is visible on the right.</p>	Affichage avec les principales fonctions.
--	---





Voyants de l'affichage

Indicateurs de base			
 Touches Verrouil	 Cuisson assistée	 Configurations	 Indicateur de fonction du micro-ondes
Voyants du minuteur			
 Minuteur	 Fin de cuisson	 Départ différé	 Compteur
Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.			





Avant la première utilisation

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


Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :			
			 <p>00:00 Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.</p>


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.
<p> Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.</p>	





Utilisation quotidienne

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

Comment régler : Modes de cuisson


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

Comment régler : les Fonction micro-ondes




Étape 1	Retirez les accessoires. Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.
Étape 2	Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction Micro-ondes :    .
Étape 3	Appuyez sur : OK pour commencer avec les paramètres par défaut. L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.
Étape 4	Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur OK .
Étape 5	Appuyez sur  . Tournez le manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : OK
Étape 6	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.	

La durée maximale des fonctions Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 600	59:55
>600	7

-  Si vous ouvrez la porte, la fonction du micro-ondes s'arrête. Pour le redémarrer, fermez la porte. Appuyez sur la touche **OK**.









Comment régler : Fonction combi micro-ondes



Étape 1	Retirez les accessoires. Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.
Étape 2	Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction :   . La température et la puissance du micro-ondes s'affichent.
Étape 3	Tournez le bouton de commande pour ajuster la température.
Étape 4	Appuyez sur :  .
Étape 5	Tournez le bouton de commande pour modifier la puissance du micro-ondes. Appuyez sur OK .

Étape 6	Appuyez sur OK pour lancer la fonction.
Étape 7	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.
Tournez le bouton de commande pour ajuster la durée et appuyez : **OK**.

Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Turbo Gril + Micro-ondes	Pour rôtir de gros morceaux de viande sur un seul niveau. Pour faire des gratins et dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W







Mode de cuisson	Application
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.

Comment régler : Cuisson assistée





Le sous-menu Cuisson assistée se compose d'un ensemble de fonctions et de plats supplémentaires avec les modes de cuisson, les températures et les durées recommandés. Utilisez la fonction pour préparer rapidement un plat avec les configurations par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

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

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Accédez au menu.	Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur OK .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

Cuisson assistée






Légende	
	Poids automatique disponible.
	Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.









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















	Mode de cuisson	Application
1	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
2	Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
3	Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
4	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
5	Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

















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










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

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

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





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
16	Travers	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
18	Poulet entier	1 - 1.5kg ; frais	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique , MW adapté Utilisez vos épices préférées. Mettez l'escalope de poulet vers le bas et retournez-le après la moitié du temps de cuisson.
19	Demi poulet	0.5 - 0.8 kg	 2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.
20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  1 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
21	Cuisses de poulet, fraîches	250 - 400 g	 2 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
22	Canard entier	1.5 - 2.5 kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
23	Oie, escalope	1kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
24	Rôti haché	1 kg	 1 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées.
25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	 1 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
26	Filet de poisson	-	  2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.
27	Cheesecake	-	 1 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique
28	Gâteau aux pommes	-	 2 ; plateau de cuisson
29	Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur grille métallique
30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur grille métallique
31	Brownies	2 kg de pâte	 2 ; plat profond
32	Muffins au chocolat	-	 2 ; bac à muffins sur grille métallique
33	Quatre-quarts	-	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
34	Pommes de terre au four	1 kg	 1 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
35	Pommes quartiers	1 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 2 ; plateau de cuisson
38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 2 ; plateau de cuisson
39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1.5 kg	 ;  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique , MW adapté

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1.1 kg	 ;  2 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique , MW adapté Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
41	Pizza fraîche, fine	-	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
42	Pizza fraîche, épaisse	-	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
43	Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur grille métallique
44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc	0.8 kg	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
45	Tous grains/seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé / grille métallique




Fonctions de l'horloge







Fonctions de l'horloge








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











Les fonctions de l'horloge sont disponibles uniquement pour : Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas, Turbo gril, Fonction Pizza, Turbo Gril + Micro-ondes, Chaleur tournante + Micro-ondes.

Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle. Reportez-vous au chapitre « Structure du menu ».	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.

Comment régler Minuteur			
Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 	Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.	
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.			

Comment régler Heure de cuisson				
Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 	Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.	
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.				

Comment régler Départ différé							
Étape 1	Étape 2		Étape 3	Étape 4		Étape 5	Étape 6
		L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ- MARRER			L'affichage indique : --:--  ARRÊ- TER		
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.							

Utilisation des accessoires

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

Insertion des accessoires

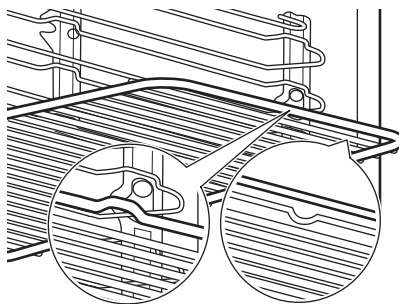
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

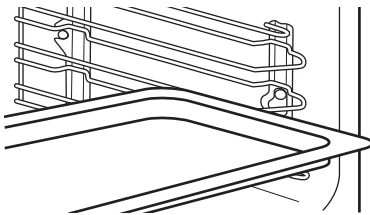
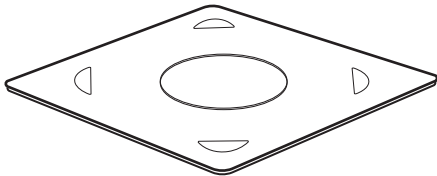
paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

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

Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



<p>Plateau de cuisson: Poussez la plaque entre les rails du support de grille.</p>	
<p>Plateau en verre du micro-ondes: N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes). Placez cet accessoire en bas de la cavité. Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.</p>	






Fonctions supplémentaires

Touches Verrouil

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



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

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

	<p> OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.</p>	<p> OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.</p>
<p> 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.</p>		

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, Départ différé.

Ventilateur de refroidissement

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

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

Conseils

Recommandations de cuisson



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

Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans la bouteille ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans l'appareil sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas l'appareil pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique

afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.


Retirez ensuite les morceaux décongelés.






Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.



Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X
Plateau de cuisson	X	X	X

Ustensiles de cuisine / Matériaux		 	 
Grille métallique	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X





Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

700 à 1 000 W	
 Saisir au début du processus de cuisson	 Chauffer des liquides

500 à 600 W				
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W				
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Faire mijoter du riz	 Réchauffer des aliments pour bébés	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Poursuivre la cuisson

100 à 200 W			
 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongélation du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson

Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.

Fonction micro-ondes

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

Aliments	Puissance W	Quantité kg	Niveau de la grille	Durée min	Commentaires
Génoise	600	0.475	Dessous	8 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	1	25 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	2	30 - 33	-
Décongélation de viande	100	0.5	1	15	Retournez la viande à mi-cuisson.

Fonction combi micro-ondes




Utilisez la grille métallique.

Aliments	Fonction	Puissance W	Température °C	Niveau de la grille	Durée min	Commentaires
Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril + Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.

Entretien et nettoyage

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

Remarques concernant le nettoyage

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

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.

Comment remplacer : Éclairage

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

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

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

Lampe supérieure

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

Dépannage

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

Que faire si...

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



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas

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



Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.



Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
---°C	La porte de l'appareil est fermée. Mettez l'appareil à l'arrêt, mettez-le de nouveau en fonctionnement et sélectionnez à nouveau la fonction micro-ondes.

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

Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (SN)

Caractéristiques techniques

Données techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 (mm) 217 (mm) 411 (mm)
Volumes utilisables	43 l	
Zone du plateau de cuisson	1438 cm ²	
Chauffage de voûte	- W	
Chauffage de sole	1000 W	
Gril	1900 W	
Circuit	1650 W	
Puissance totale	3000 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 Hz	
Nombre de fonctions	9	

Rendement énergétique

Économie d'énergie

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 (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.






Maintien des aliments au chaud

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



Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Structure des menus**Menu**

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


Structure du Menu


Cuisson assistée 	Configurations 
--	--

Configurations

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

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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 prolonge 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 déféctuosité 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 IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de

l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

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

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

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

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

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

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

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

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

Où s'applique la présente garantie ?

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

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

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

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

spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

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

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



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



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

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).

Indice

Informazioni di sicurezza	110	Consigli e suggerimenti utili	130
Istruzioni di sicurezza	113	Pulizia e cura	134
Installazione	117	Risoluzione dei problemi	136
Descrizione del prodotto	117	Dati tecnici	137
Pannello dei comandi	118	Efficienza energetica	138
Prima del primo utilizzo	119	Struttura del menu	138
Utilizzo quotidiano	119	Considerazioni sull'ambiente	139
Funzioni del timer	127	GARANZIA IKEA	139
Utilizzo degli accessori	129		
Funzioni aggiuntive	130		

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.

- Non accendere l'apparecchiatura quando è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona competente.
- Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.

- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

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)	444 (460) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm

Profondità del moibiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 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	882 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	3.5x25 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 prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

Utilizzo:

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

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA! Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Il grasso e gli alimenti che restano nell'apparecchiatura possono causare incendio e ustione quando viene attivata la funzione microonde.

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

Uso di articoli in vetro

Maneggiare gli articoli in vetro senza l'attenzione adeguata potrebbe causare rotture, crepe, scheggiamento o importanti graffi:


- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.
- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.
- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

Consentire agli articoli in vetro caldi di raffreddarsi sull'apposito rack di raffreddamento, sul supporto pentole o con un panno asciutto. Verificare che gli articoli in vetro siano abbastanza freschi prima di lavarli, raffreddarli o congelarli.

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

Evitare un cattivo uso del microonde (ad esempio: far funzionare il forno senza carico o con piccoli carichi).

Illuminazione interna

 **AVVERTENZA!** Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

Assistenza

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

Smaltimento



AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Rimuovere la porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale di imballaggio:** Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Installazione

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Montaggio

i Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

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

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

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

Cavo

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

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

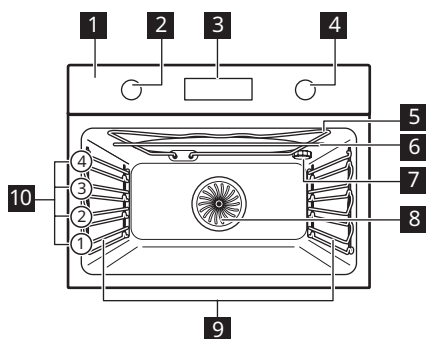
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Resistenza
- 6 Generatore microonde
- 7 Lampadina
- 8 Ventola
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per torte e biscotti.

- **Piatto in vetro inferiore del microonde** x 1
Per supportare la modalità microonde.

Pannello dei comandi

Panoramica del pannello di controllo

				OK		
Timer	Riscaldamento rapido	Luce forno	Potenza microonde	Confermare l'impostazione	Premere	Ruotare la manopola

Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico.

Per spegnere l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

Display

	Display con le funzioni chiave.
--	---------------------------------





Spie display

Indicatori di base			
Blocco	Cottura guidata	Impostazioni	spia funzione microonde
Spie timer			
Contaminuti	Orario fine	Ritardo	Timer
<p>Barra di avanzamento - per temperatura o tempo. Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.</p>			




Prima del primo utilizzo

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Pulizia iniziale

Prima del primo utilizzo, pulire l'elettrodomestico vuoto e impostare l'ora:			
			 00:00 Impostare l'ora. Premere OK .

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.
i Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.	

Utilizzo quotidiano





⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Come impostare: Funzioni cottura

Passaggio 1	Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione cottura.
Passaggio 2	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura. Premere OK .


 - tenere premuto per attivare la funzione: Riscaldamento rapido. È disponibile per alcune funzioni del forno.

Come impostare: Funzioni microonde



Passaggio 1	Rimuovere tutti gli accessori. Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde. Mettere gli alimenti sul piatto in vetro inferiore del microonde.
Passaggio 2	Ruotare la manopola delle funzioni cottura e selezionare la funzione microonde:    .
Passaggio 3	Premere: OK per iniziare con le impostazioni predefinite. Il display mostra: durata e potenza del microonde.
Passaggio 4	Ruotare la manopola di controllo per regolare la durata. Premere: OK .
Passaggio 5	Premere:  . Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni di potenza del microonde. Premere: OK .
Passaggio 6	Per spegnere l'apparecchiatura, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.
È possibile regolare le impostazioni durante la cottura.	

Il tempo massimo delle funzioni microonde dipende dalla potenza impostata del microonde:

POTENZA MICROONDE W	TEMPO MASSIMO min
100 - 600	59:55
>600	7







 Se si apre la porta, si interrompe il funzionamento del microonde. Per riavviarlo, chiudere lo sportello. Premere **OK**.





Come impostare: Funzioni microonde combo

Passaggio 1	Rimuovere tutti gli accessori. Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde. Mettere gli alimenti sul piatto in vetro inferiore del microonde.
Passaggio 2	Ruotare la manopola delle funzioni cottura e selezionare la funzione:   .
	Il display mostra: temperatura e potenza microonde.

Passaggio 3	Ruotare la manopola di controllo per regolare la temperatura.
Passaggio 4	Premere: ↵.
Passaggio 5	Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni di potenza del microonde. Premere: OK.
Passaggio 6	Premere: OK per avviare la funzione.
Passaggio 7	Per spegnere l'apparecchiatura, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.
È possibile regolare le impostazioni durante la cottura. Ruotare la manopola di controllo per regolare la durata e premere: OK.	

Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. .
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Grill + Ventola + Microonde	Per arrostitire grandi tagli di carne su un solo livello. Per gratinare e dorare. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 Cottura Ventilata + Microonde	Cottura su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.







Funzione cottura	Applicazione
 Scongelamento	Scongelamento di carne, pesce, torte, gamma di potenza: 100 - 200 W
 Riscaldare	Riscaldamento di pasti pronti e alimenti delicati, gamma di potenza: 300 - 700 W
 Microonde	Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W
 Menu	Per accedere al Menu: Cottura guidata, Impostazioni.

Come impostare: Cottura guidata



Il sottomenu Cottura guidata è composto da una serie di funzioni e piatti aggiuntivi con funzioni cottura, temperature e tempi consigliati. Utilizzare la funzione per preparare rapidamente un piatto con le impostazioni predefinite. È anche possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.



Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:	<ul style="list-style-type: none"> • Peso automatico
---	---

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK.	Selezionare la pietanza. Premere OK.	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.

Cottura guidata

Legenda	
	Peso automatico disponibile.
	Funzione con potenza microonde. Utilizzare un accessorio sicuro per l'uso in microonde.




Legenda	
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano.












Sul display viene visualizzato **F** e il **numero** della funzione, che è possibile controllare nella tabella.




















	Funzione cottura	Applicazione
1	Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
2	Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
3	Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
4	Cottura convenzionale + Microonde	Cuocere e arrostitire alimenti su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
5	Grill + Microonde	Per cuocere gli alimenti in un tempo breve e rosolarli. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.




Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
1	Roast beef, al sangue	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	 1 lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
2	Roast beef, cottura media		
3	Roast beef, ben cotto		
4	Bistecca, media cottura	180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse	  2 ; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
5	Arrosto di manzo / brasato (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2 kg	  1; pirofila su ripiano a filo
6	Roast beef, al sangue (cottura lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	 1; lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
7	Roast beef, cottura media (cottura lenta)		
8	Roast beef, ben cotto (cottura lenta)		
9	Filetto, al sangue (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	 1 lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
10	Filetto, cott. media (cottura lenta)		
11	Filetto, cotto (cottura lenta)		
12	Arrosto di vitello (ad es. spalla)	0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi	  1; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
13	Collo o spalla di maiale arrosto	1.5 kg	  1; casseruola in ceramica o vetro su ripiano a filo , idonei per MW Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura.
14	Maiale sfilacciato (cottura lenta)	1.5 - 2 kg	 1 lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
15	Lombo, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	 1; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
16	Costolette di maiale	2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	 2; leccarda Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.





	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
17	Cosciotto d'agnello con ossa	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	 1; pirofila su lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
18	Pollo intero	1 - 1.5kg; fresco	  1; casseruola in ceramica o vetro su ripiano a filo , idonei per MW Utilizzare le spezie preferite. Mettere il pollo con il petto rivolto verso il basso e girarlo a metà del tempo di cottura.
19	Mezzo pollo	0.5 - 0.8 kg	 2; teglia da forno Utilizzare le spezie preferite.
20	Pollo, petto	180 - 200 g per pezzo	  1; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
21	Cosce di pollo, fresche	250 - 400 g	 2; lamiera dolci Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
22	Anatra, intera	1.5 - 2.5 kg	  1; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
23	Oca, petto	1kg	  1; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Girare l'oca a metà cottura.
24	Polpettone	1 kg	 1; ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
25	Pesce intero, grigliato	0.5 - 1 kg per pesce	 1 lamiera dolci Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.
26	Filetto di pesce	-	  2; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
27	Torta ai formaggi	-	 1;  Tortiera apribile da 28 cm su ripiano a filo
28	Torta di mele	-	 2; lamiera dolci
29	Crostata di mele	-	 1; tortiera su ripiano a filo

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
30	Torta di mele americana	-	1; tortiera da 22 cm su ripiano a filo
31	Brownies	2 kg di impasto	2 leccarda
32	Muffin al cioccolato	-	2, vassoio muffin su ripiano a filo
33	Torta di pane	-	1; leccarda su ripiano a filo
34	Patate al forno	1 kg	1; lamiera dolci Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
35	Spicchi	1 kg	2 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi.
36	Verdure miste grigliate	1 - 1.5 kg	2 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi.
37	Crocchette, surgelate	0.5 kg	2; lamiera dolci
38	Patatine, surgelate	0.75 kg	2; lamiera dolci
39	Lasagne di carne/verdure con piatti di pasta-sciumma	1 - 1.5 kg	1; cassetta in ceramica o vetro su ripiano a filo , idonei per MW
40	Patate gratinate (patate crude)	1.1 kg	2; cassetta in ceramica o vetro su ripiano a filo , idonei per MW Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
41	Pizza fresca, sottile	-	1; lamiera dolci rivestita con carta da forno
42	Pizza fresca, spessa	-	1; lamiera dolci rivestita con carta da forno
43	Quiche	-	1; teglia da forno su ripiano a filo

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco	0.8 kg	 1; lamiera dolci rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.
45	Impasto per pane integrale / pane di segale / pane nero in uno stampo per pane	1 kg	  1; lamiera dolci rivestita con carta da forno/ ripiano a filo




Funzioni del timer

Funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
 Contaminuti	Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.
 Tempo di cottura	Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
 Ritardo	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
 Timer	Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.

Le funzioni orologio sono disponibili solo per: Cottura ventilata, Cottura convenzionale, Doppio grill ventilato, Funzione Pizza, Grill + Ventola + Microonde, Cottura Ventilata + Microonde.






Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare: Imposta ora		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		

Come impostare: Imposta ora







Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora. Fare riferimento al capitolo "Struttura menu".	Impostare l'orologio.	Premere: OK.
--	-----------------------	--------------

Come impostare: Contaminuti

Passaggio 1	Il display visualizza: 0:00 	Passaggio 2	Passaggio 3
			
Premere: 		Imposta Contaminuti	Premere: OK.








i Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Come impostare: Tempo di cottura

Passaggio 1	Passaggio 2	Il display visualizza: 0:00  STOP	Passaggio 3	Passaggio 4
				
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente: 	Impostare la durata della cottura.	Premere: OK.	

i Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Come impostare: Ritardo

Passaggio 1	Passaggio 2	Il display mostra: l'ora del giorno  START	Passaggio 3	Passaggio 4	Il display visualizza: --:--  STOP	Passaggio 5	Passaggio 6
							
Selezionare la funzione riscaldamento.	Premere ripetutamente: 	Impostare l'orario di inizio.	Premere: OK.	Impostare l'orario di fine.	Premere: OK.		

i Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.

Utilizzo degli accessori

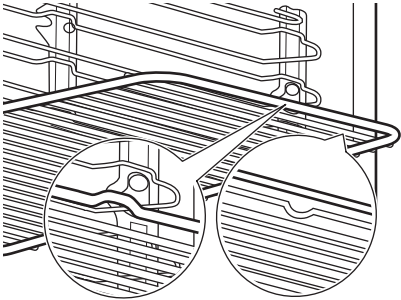
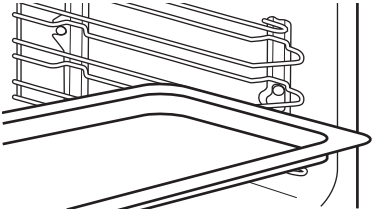
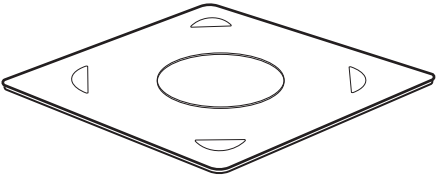
⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento di accessori

Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo “Consigli e Suggestimenti”, stoviglie e

materiali adatti per essere usati nel microonde.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

<p>Ripiano a filo: Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.</p>	
<p>Lamiera dolci: Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.</p>	
<p>Piatto inferiore in vetro del microonde: Utilizzare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Non è adatto per la funzione combinata microonde (ad es. grill a microonde). Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità. Gli alimenti possono essere sistemati direttamente sulla piastra in vetro inferiore del microonde.</p>	

Funzioni aggiuntive

Blocco

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.

Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.



OK - tenere premuto per attivare la funzione. Viene emesso un segnale acustico.

OK - premere e tenere premuto per disattivarla.

3 x - lampeggia quando il blocco è attivato.

Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

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

(°C)	(ora)
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Ritardo.

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Consigli e suggerimenti utili

Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Consigli per l'uso del microonde

Mettere il cibo sul piatto in vetro del microonde sulla parte inferiore della cavità.

Mescolare il cibo a metà cottura o a metà scongelamento/tempo di cottura.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglia o nel bicchiere quando si riscaldano le bevande al fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

Mettere gli alimenti nell'apparecchiatura senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nell'apparecchiatura solo se la loro confezione è idonea a questo scopo (controllare le informazioni sulla confezione).

Cottura al microonde




Cucinare il cibo coperto. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Controllare le specifiche delle pentole/del materiale prima dell'uso.

Pentole / Materiale			
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistenti al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	X	X

Non usare l'apparecchiatura per cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero esplodere. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.




Dopo aver spento l'apparecchiatura, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti per consentire una distribuzione uniforme del calore.

Scongelamento nel microonde

Sistemare gli alimenti congelati e senza involucri su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.



Successivamente estrarre le parti scongelate.

Si può usare una potenza del microonde maggiore per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

Pentole / Materiale			
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	✓
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	X
Cartoncino, carta	✓	X	X
Pellicola	✓	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	X
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	X	X	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X





Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

700 - 1.000 W	
 Rosolatura all'inizio del processo di cottura	 Riscaldamento di liquidi

500 - 600 W				
 Cottura delle verdure	 Cottura di piatti con uova	 Sobbollimento stufato	 Riscaldamento di piatti unici	 Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati

300 - 400 W				
 Sciogliere formaggio, cioccolato, burro	 Sobbollimento di riso	 Riscaldamento di alimenti per neonati	 Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati	 Cottura continua

100 - 200 W			
 Scongelamento di pane	 Scongelamento di frutta e torte	 Scongelamento di formaggio, panna, burro	 Scongelamento di carne, pesce

Tablelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60705.

Funzione microonde

Usare il ripiano a filo salvo diversa indicazione.

Cibo	Potenza W	Quantità kg	Posizione ripiano	Ora min	Commenti
Pan di Spagna	600	0.475	Parte inferiore (Bottom)	8 - 9	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Polpettone	400	0.9	1	25 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Crema pasticcera cotta	500	1	2	30 - 33	-


Cibo	Potenza W	Quantità kg	Posizione ripiano	Ora min	Commenti
Scongelamento carne	100	0.5	1	15	A metà tempo di cottura, girare la carne.

Funzione combi microonde


Usare un ripiano a filo.


Cibo	Funzione	Potenza W	Temperatura °C	Posizione ripiano	Ora min	Commenti
Torta, 0,7 kg	Cottura convenzionale + Microonde	100	200	2	23 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Patate gratinate, 1,1 kg	Cottura Ventilata + Microonde	300	180	2	38 - 42	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Pollo, 1,1 kg	Grill + Ventola + Microonde	400	230	1	35 - 40	Mettere la carne in un contenitore rotondo in vetro e capovolgerla a metà del tempo di cottura.


Pulizia e cura

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

Note sulla pulizia

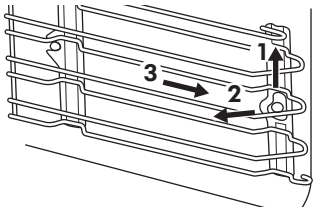
	Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Agenti di pulizia Pulire le macchie con un detergente delicato.

	<p>Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio. Pulire attentamente la parte superiore dell'apparecchiatura rimuovendo i residui di cibo e grasso.</p>
<p>Usò quotidiano</p>	<p>Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.</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>Accessori</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.

<p>Passaggio 1</p>	<p>Spegnerò il forno e attendere che si raffreddi.</p>	
<p>Passaggio 2</p>	<p>Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.</p>	
<p>Passaggio 3</p>	<p>Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.</p>	
<p>Passaggio 4</p>	<p>Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.</p>	
<p>Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.</p>		

Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA! Pericolo di scosse elettriche.

La lampada potrebbe essere calda.


Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

<p>Prima di sostituire la lampadina:</p>		
<p>Passaggio 1</p>	<p>Passaggio 2</p>	<p>Passaggio 3</p>
<p>Spegnerò il forno. Attendere che il forno sia freddo.</p>	<p>Estrarre la spina dalla presa di corrente.</p>	<p>Appoggiare un panno sul fondo della cavità.</p>

Lampadina superiore


Passaggio 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
Passaggio 2	Pulire il coperchio in vetro.
Passaggio 3	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
Passaggio 4	Installare il coperchio in vetro.

Risoluzione dei problemi


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


Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

 L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
Problema	Controllare se...
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Il blocco è disattivato.

 Componenti	
Problema	Controllare se...
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.

 Codici di errore	
Il display visualizza...	Controllare se...
00:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.

 Codici di errore	
---°C	La porta dell'elettrodomestico è chiusa. Spegnere l'elettrodomestico e impostare di nuovo la funzione Microonde.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.	

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)
Codice prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 217 mm 411 mm
Volumi utilizzabili	43 l	
Area della lamiera dolci	1438 cm ²	
Resistenza superiore	- W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	1900 W	
Anello	1650 W	
Valutazione totale	3000 W	
Tensione	220 - 240 V	

Frequenza	50 Hz
Numero di funzioni	9

Efficienza energetica

Risparmio energetico

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 (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne

l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.


Cottura con lampada spenta



Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Struttura del menu

Menu


Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
				


 - selezionare per accedere alla Menu.	Selezionare l'opzione dalla struttura Menu e premere OK.	Selezionare l'impostazione.	OK - premere per confermare l'impostazione.	Regolare il valore e premere OK.
Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.				

Menu struttura	
Cottura guidata 	Impostazioni 

Impostazioni					
01	Imposta ora	Modifica	02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	On/Off	06	Luce forno	On/Off
07	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468	08	Versione software	Controllare
09	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No			

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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 riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione

dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
 - installazione di cucine complete IKEA;
 - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono

essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.

3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.



Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.



CONSERVATE LO SCONTRINO!

E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare

il più vicino punto vendita IKEA. Vi
preghiamo di leggere attentamente la
documentazione dell'apparecchiatura prima
di contattarci.

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	143	Råd og tips	162
Sikkerhedsanvisninger	146	Vedligeholdelse og rengøring	165
Installation	149	Fejlfinding	167
Produktbeskrivelse	149	Tekniske data	168
Betjeningspanel	150	Energieffektiv	169
Før brug første gang	150	Menustruktur	169
Daglig brug	151	Miljøhensyn	170
Urfunktioner	158	IKEA-GARANTI	170
Brug af tilbehøret	160		
Ekstrafunktioner	161		

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 damprenser 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.
- Tænd ikke for apparatet, når det er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

- Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer er ikke tilladt under tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmeguder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeovnen er færdig.

- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

Sikkerhedsanvisninger

Installation

⚠ ADVARSEL! Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	444 (460) mm
Kabinetbredde	560 mm
Kabinetdybde	550 (550) mm
Højden foran på apparatet	455 mm
Højden bagest på apparatet	440 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	882 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
Monterings skruer	3.5x25 mm

El-forbindelse

⚠ ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

Brug



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

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.

- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.



ADVARSEL! Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - 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.

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.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør jævnlgt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikroovnen er i gang.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

Brug af glasartikler

Hvis du håndterer dine glasartikler uden at være passende forsigtig, kan det resultere i brud, skår, revner eller alvorlig ridsning:

- Undlad at spilde koldt vand eller andre væsker på glasartiklerne, da et pludseligt temperaturfald kan resultere i øjeblikkeligt brud af glasset. Glasskår kan være enormt skarpe og svære at se.
- Undlad at stille varme glasartikler på en våd eller kold overflade, direkte på køkkenbordet eller en metaloverflade eller i vasken. Undlad desuden at håndtere varme glasartikler med en våd klud.
- Undlad at bruge og reparere glasartikler med revner, brud eller alvorlig ridsning.
- Undlad at tabe eller slå glasartikler mod en hård genstand samt at ramme dem med redskaber.
- Undlad at opvarme tomme eller næsten tomme glasartikler i mikrobølgeovnen og at overopvarme olie eller smør i mikrobølgeovnen (brug en minimal tilberedningstid).

Lad varme glasartikler køle af på et afkølingsstativ, en grydelap eller en tør klud. Sørg for, at glasartiklerne er tilstrækkeligt kølige, inden de vaskes, stilles i køleskabet eller indfryses.

Undgå at håndtere varme glasartikler (herunder artikler med silikonegreb på overfladen) uden tørre grydelapper.

Undgå misbrug af mikrobølgeovnen (f.eks. at have ovnen tændt uden noget i eller med meget lidt i).

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.

Ovnen er kun forsynet med en netledning.

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

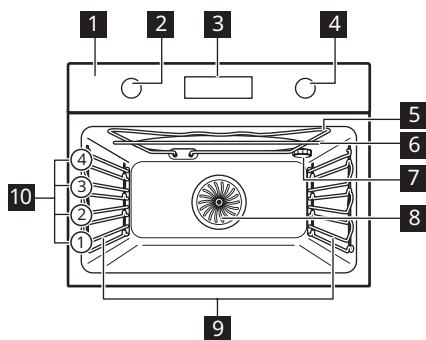
Se tilsluttet effekt i alt på typeskiltet for at få oplysninger om kablets tværsnit. Du kan også se i tabellen:

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

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

Produktbeskrivelse

Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovn-pære
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriller

Tilbehør

- Grillrist x 1

Til kogegrej, kageforme, stege.







- **Bageplade** x 1
Til kager og småkager.

- Mikrobølgeglasplade x 1


Hjælp til mikrobølgetilstand.

Betjeningspanel










Oversigt over betjeningspanel

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

Display

	Display med vigtige funktioner.
---	---------------------------------

Displaylamper





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

Før brug første gang







ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.


Indledende rengøring

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


Indledende forvarmning

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


Daglig brug

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Sådan indstilles: Ovnfunktioner

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

Sådan indstiller du: Mikrobølge-funktioner

Trin 1	Fjern al tilbehøret fra ovnen. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen. Træk maden på mikroovnens glasplade.
Trin 2	Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg mikrobølgefunktionen:  .



Trin 3	Tryk på: OK for at starte med standardindstillingerne. Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt.
Trin 4	Drej kontrolknappen for at justere varigheden. Tryk: OK .
Trin 5	Tryk: \triangleleft . Drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på: OK
Trin 6	Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for apparatet.
Du kan justere indstillingerne under tilberedning.	

Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:











MIKROBØLGEEFFEKT W	MAKSIMUM TID min
100 - 600	59:55
>600	7

- i** Hvis du åbner lågen, stopper mikrobølgefunktionen. Luk lågen for at starte den igen. Tryk på: **OK**

Sådan indstilles: Mikrobølge-kombifunktioner

Trin 1	Fjern al tilbehøret fra ovnen. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen. Træk maden på mikroovnens glasplade.
Trin 2	Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg funktionen:   . Displayet viser: temperatur og mikrobølgeeffekt.
Trin 3	Drej kontrolknappen for at justere temperaturen.
Trin 4	Tryk: \triangleleft .
Trin 5	Drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk: OK .
Trin 6	Tryk: OK for at starte funktionen.
Trin 7	Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for apparatet.
Du kan justere indstillingerne under tilberedning. Drej kontrolknappen for at justere varigheden, og tryk på: OK .	

Ovnfunktioner





Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft	Bagning på op til to ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Turbogrill + Mikrobølger	Til at stege store stykker kød på ét niveau. Til at lave gratiner og til at brune. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.
 Varmluft + mikrobølge	Bagning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.
 Optøning	Optøning af kød, fisk, kager, effektområde: 100-200 W
 Genopvarmning	Opvarmning af færdigretter og delikat mad, effektområde: 300-700 W
 Mikrobølger	Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100-1000 W
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Indstillinger.

Sådan indstiller du: Hjælp til tilberedning





Undermenuen Hjælp til tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og retter med anbefalede ovnfunktioner, temperaturer og tidspunkter. Brug funktionen til hurtigt at

tilberede en ret med standardindstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

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

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

Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Vægtautomatik tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør.
	Forvarm apparatet, før du begynder tilberedningen.
	Ribbe.















Displayet viser **F** og et **nummer** på den funktion, som du kan kontrollere i tabellen.

	Ovnfunktion	Applikation
1	Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
2	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
3	Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
4	Over-/undervarme + Mikrobølger	Bagning og stegning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.
5	Grill + Mikrobølge	For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.












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

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

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
1	Roastbeef, rød	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	☐ 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
2	Roastbeef, rosa i midten		
3	Roastbeef, gennemstegt		
4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	☐☐ 2 ; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
5	Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1 ; stegefad på grillrist
6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	☐ 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)		
8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
9	Filet, rød (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	☐ 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
10	Filet, medium (lavtemperaturstegning)		
11	Filet, færdig (lavtemperaturstegning)		
12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	☐☐ 1 ; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i apparatet.





	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
13	Nakkesteg i nakkesteg	1.5 kg	  1 ; glaskeramisk eller glasfad på grillrist , MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2 kg	 1 ; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
15	Mørbrad, frisk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	 1 ; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2 ; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
17	Lammeben med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	 1 ; stegefad på bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5kg; frisk	  1 ; glaskeramisk eller glasfad på grillrist , MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingebrystet, og vend det om efter halvdelen af tilberedningstiden.
19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	 2 ; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stykke	  1 ; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
21	Kyllingelår, friske	250 - 400 g	 2 ; bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.
22	And, hel	1.5 - 2.5 kg	  1 ; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
23	Gås, bryst	1kg	☐ 1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden.
24	Farsbrød	1 kg	☐ 1; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	☐ 1; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
26	Fiskefilet	-	☐ 1; ☐ 2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
27	Cheesecake	-	☐ 1; ∅ 28 cm springform på grillrist
28	Æblekage	-	☐ 2; bageplade
29	Æbletærte	-	☐ 1; tærteform på grillrist
30	Æbletærte	-	☐ 1; ∅ 22 cm tærteform på grillrist
31	Brownies	2 kg af dej	☐ 2; bradepande
32	Chokolademuffins	-	☐ 2; muffinbakke på grillrist
33	Brødkage	-	☐ 1; brødplade på grillrist
34	Bagte kartofler	1 kg	☐ 1; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.
35	Kartoffelbåde	1 kg	☐ 2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.
36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	☐ 2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.
37	Kroketter, frosne	0.5 kg	☐ 2; bageplade
38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	☐ 2; bageplade

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
39	Kød / grøntsags-lamel med tørre nudeltallerkener	1 - 1.5 kg	  1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist , MW-egnet
40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1.1 kg	  2; glaskeramisk eller glasfad på grillrist , MW-egnet Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
41	Pizza frisk, tynd	-	 1; bageplade beklædt med bagepapir
42	Pizza frisk, tyk	-	  1; bageplade foret med bagepapir
43	Quiche	-	 1; bageform på grillrist
44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	 1; bageplade beklædt med bagepapir Mere tid til hvidt brød.
45	Fuldkornsbrød/rugbrød i brødforn	1 kg	  1; bageplade foret med bagepapir / grillrist




Urfunktioner







Urfunktioner








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











Urfunktioner er kun tilgængelige for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza, Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + mikrobølge.

Sådan indstilles: Urfunktioner


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

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

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

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

Brug af tilbehøret

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Isætning af tilbehør

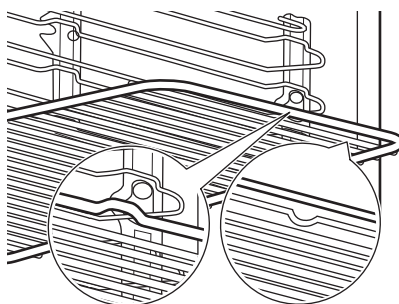
Brug kun egnet kogegej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd",

Kogegej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegej i at glide af hylden.

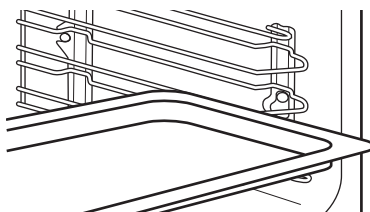
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



Bageplade:

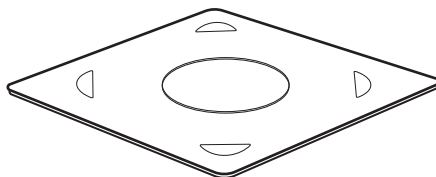
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Bundplade af glas i mikroovn:

Brug kun glaspladen til mikrobølge ved mikrobølgeeffekt. Det er ikke velegnet til kombinerede mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrill).

Læg tilbehør i bunden af fordybningen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.



Ekstrafunktioner

Lås


Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.



Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses.

Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.





 **OK** - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.



 **OK** - tryk og hold inde for at slukke.

 3 x  - blinker, når låsen er slået til.

Automatisk slukning

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

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

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

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

Køleblæser

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

Råd og tips

Anbefalinger til tilberedning



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

Anbefalinger til mikrobølge

Anbring maden på mikrobølgeovnens glasplade i bunden af ovnrummet.

Vend eller rør rundt i madvaren, når halvdelen af optønings- og tilberedningstiden er gået.

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

Sæt skeen til flasken eller glasset ved opvarmning af drikkevarer for at sikre bedre varmefordeling.

Sæt maden i ovnen uden emballage. De emballerede færdigretter kan kun sættes i ovnen, når emballagen er mikrobølgesikker (kontrollér information på emballagen).

Tilberedning med mikrobølge

Tilbered mad tildækket. Tilbered maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.

Tilbered ikke maden for meget ved at indstille effekten og tiden for højt. Maden kan tørre ud, brænde eller forårsage brand.

Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

Kun kogegrej og materialer, der er velegnet til mikrobølge. Brug nedenstående tabel som reference.

Kontrollér kogegrejet/materialoespecifikationen inden brug.

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge. Gennembor blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Gennembor mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

Når du har slukket for ovnen, skal du tage maden ud og lade den stå i nogle få minutter for at lade varmen fordele sig jævnt.

Optøning i mikrobølgeovn

Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på et lille omvendt fad med en beholder under eller på et optøningsstativ eller plastiksigte, så optøningsvæsken kan lække.

















Fjern dernæst optøede stykker.

Du kan bruge en højere mikrobølgeeffekt til at tilberede frugt og grøntsager uden at optø dem først.

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	x	x
Glas og glaskeramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	x	x	x
Varmebestandig plast op til 200°C	✓	✓	x
Karton, papir	✓	x	x
Film	✓	x	x
Mikrobølge-klap	✓	✓	x
Stegning af metal, f.eks. emalje, støbejern	x	x	x
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	x	x	x
Bageplade	x	x	x
Grillrist	x	x	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	x
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	x	✓	x

Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

700 - 1000 W				
 Bruning i starten af tilberedningen		 Opvarmning af væsker		
500-600 W				
 Tilberedning af grøntsager	 Tilberedning af æggeretter	 Småkogning	 Opvarmning af retter med én tallerken	 Optøning og opvarmning af frosne måltider
300-400 W				
 Smeltning af ost, chokolade, smør	 Småkogning af ris	 Opvarmning af babymad	 Tilberedning/ opvarmning af sarte madvarer	 Fortsættelse af tilberedning
100 - 200 W				
 Optøning af brød	 Optøning af frugt og kager	 Optøning af ost, fløde, smør	 Optøning af kød, fisk	

Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Tests i henhold til IEC 60705.

Mikrobølge-funktion

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

Mad	Effekt W	Mængde kg	Ovnrille	Tid min	Kommentarer
Formkage	600	0.475	Bund	8 - 9	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.

Mad	Effekt W	Mængde kg	Ovnrille	Tid min	Kommentarer
Farsbrød	400	0.9	1	25 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Æg Royale	500	1	2	30 - 33	-
Optøning af kød	100	0.5	1	15	Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Mikrobølge-kombifunktion

Brug grillristen.


Mad	Funktion	Effekt W	Temperatur °C	Ovnrille	Tid min	Kommentarer
Kage, 0.7 kg	Over-/undervarme + Mikrobølger	100	200	2	23 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kartoffelgratin, 1.1 kg	Varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kylling, 1.1 kg	Turbogrill + Mikrobølger	400	230	1	35 - 40	Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet midt under tilberedningstiden.


Vedligeholdelse og rengøring




ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

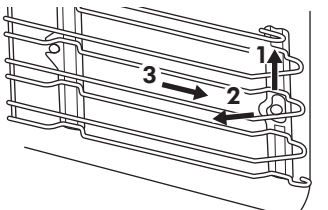
 <p>Rengøringsmidler</p>	Rengør ovns front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

 <p>Hverdagsbrug</p>	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand. Rengør omhyggeligt ovns loft for rester og fedt.
	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.	
<p>Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.</p>		

Udskiftning: Lampe



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.


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

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

Toplampe


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

Fejlfinding

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.


Hvad gør du, hvis ...

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

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

 Komponenter	
Problem	Kontrollér, om ...
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.

 Fejlkode	
Displayet viser...	Kontrollér, om ...

 Fejlkoder	
00:00	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid.
---°C	Apparatets låge er lukket. Sluk og tænd for apparatet, og indstil mikrobølgefunktionen igen.
Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte apparatet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.	

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	480 mm 217 mm 411 mm
Brugbare mængder	43 l	
Område til bageplade	1438 cm ²	
Øverste varmelegeme	- W	
Nederste varmelegeme	1000 W	
Grill	1900 W	
Kreds	1650 W	
Effekt i alt	3000 W	
Spænding	220 - 240 V	

Frekvens	50 Hz
Antal funktioner	9

Energieffektiv

Energibesparelse

Sørg for, at ovnsens 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 (kun når du ikke anvender en mikrobølgefunktion).

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser

displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm





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



Tilberedning med slukket lampe

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

Menustruktur


Menu


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

Menu struktur	
Hjælp til tilberedning 	Indstillinger 

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

Miljøhensyn

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

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

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, arbejds løn 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 reklamerationsperiode 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 bestikurver, tilførsels- og afløbsrør, tætninger, lamper og lampeskærme, skærme, greb, kabinetter og dele af kabinetter. Med mindre det kan bevises, at sådanne skader skyldes produktionsfejl.
- Tilfælde, hvor der ikke kunne konstateres fejl ved teknikerbesøg.
- Reparationer, der ikke udføres af vores udpegede serviceudbyder og/eller autoriserede servicepartner, eller hvor der er anvendt uoriginale dele.
- Reparationer, der skyldes installation, der er defekt eller ikke i overensstemmelse med specifikationen.
- Brug af produktet uden for en almindelig husholdning, f.eks. erhvervsmæssig anvendelse.
- Transportskader. Hvis kunden transporterer varen til sit hjem eller en anden adresse, fralægger IKEA sig ansvaret for de skader, der evt. kan ske under transporten. Hvis IKEA leverer varen på kundens leveringsadresse, vil eventuelle skader på varen under denne levering være dækket af denne garanti.
- Udgifter til at udføre første installation af IKEA-apparatet. Hvis IKEAs serviceudbyder eller dennes autoriserede servicepartner reparerer eller udskifter apparatet som fastsat i vilkårene i denne garanti, vil serviceudbyderen eller dennes autoriserede servicepartner geninstallere det reparerede apparat eller om nødvendigt installere ombytningsapparatet.

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

Hvordan gælder de enkelte landes lovgivning

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

Gyldighedsområde

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

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

Brugerhåndbogens
sikkerhedsoplysninger;

Den særlige eftersalgsservice for IKEA-apparater:

Kontakt endelig IKEAs eftersalgsservice for at:

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

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

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



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

i 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.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon	173	Råd og tips	191
Sikkerhetsanvisninger	176	Stell og rengjøring	195
Montering	178	Feilsøking	196
Produktbeskrivelse	179	Tekniske data	198
Betjeningspanel	179	Energieffektiv	198
Før første gangs bruk	180	Menystruktur	199
Daglig bruk	181	Beskyttelse av miljøet	199
Klokkefunksjoner	188	IKEA EUROPA GARANTI	200
Bruke tilbehøret	189		
Tilleggsfunksjoner	190		

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.
- Ikke aktiver produktet når det er tomt. Metalldele i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må produktet ikke åpnes før det er reparert av en kvalifisert person.

- Bare en kvalifisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- Ikke varm opp væsker og andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Metallbeholdere for mat og drikkevarer må ikke legges i mikrobølgeovnen. Dette kravet gjelder ikke dersom produsenten spesifiserer størrelsen og formen på metallbeholdere som er egnet for mikrobølgeovn.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde et øye med produktet på grunn av muligheten for antenning.
- Produktet er beregnet for oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
- Hvis det oppstår røyk, må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- Egg i skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i produktet, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen av mikrobølgeovnen er ferdig.
- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- Unnlattelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

Sikkerhetsanvisninger

Montering

⚠ ADVARSEL! Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	444 (460) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	455 mm
Høyden av baksiden av produktet	440 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	882 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	3.5x25 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. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

Bruk

⚠ ADVARSEL! Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

⚠ ADVARSEL! Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.

- ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
- vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL! Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at dørglassen kan knuse.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i apparatet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

Bruk av glasstøy

Hvis du håndterer glasstøyet uten å være forsiktig, kan det bli knust, få hakk, sprekker eller masse riper:

- Ikke hell kaldt vann eller andre væsker på glasstøyet, ettersom en plutselig redusert temperatur kan føre til at glasset knuser. Knuste glassbiter kan være utrolig skarpe og vanskelige å finne.
- Ikke sett varmt glasstøy på en våt eller kjølig overflate, direkte på kjøkkenbenken eller en metalloverflate, eller i vasken. Ikke håndter varmt glasstøy med en våt klut.
- Ikke bruk eller reparerer glasstøy som har hakk, sprekker eller masse riper.
- Ikke mist eller slå glasstøy mot harde gjenstander, og ikke slå andre redskaper mot det.
- Ikke varm opp tomt eller nesten tomt glasstøy i mikrobølgeovn, eller overopphet olje eller smør i mikrobølgeovnen (bruk minste tilberedningstid).

La varmt glasstøy kjøles ned på en hylle, gryteholder eller en tørr klut. Påse at glasstøyet er kjøling nok før du vasker det, setter det inn i kjøleskapet eller i fryseren.

Prøv å unngå å håndtere varmt glasstøy (deriblant ting med gripeflater i silikon) uten tørre grytekluter.

Unngå misbruk av mikrobølgeovn (f.eks. bruke ovnen uten noen i, eller kun en liten mengde).

Innvendig lys

 **ADVARSEL!** Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse


lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

Avfallsbehandling


 **ADVARSEL!** Fare for skade og kvelning.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern døren for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.
- **Emballasje:** Emballasjematerialet kan gjenvinnes. Deler av kunststoff er merket med internasjonale forkortelser, som f.eks. PE, PS, osv. Kast emballasjen i de riktige innsamlingsbeholderne hos det lokale renholdsverket.


Montering


 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Montering

 Se etter i monteringsanvisningene for installasjon.

Elektrisk montering

 **ADVARSEL!** Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske monteringen.

 Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Denne ovnen leveres bare med strømledning.

Ledning

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

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

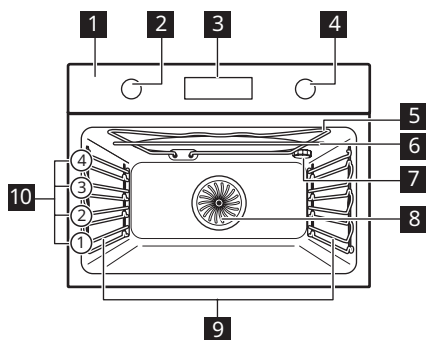
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet. Du kan også se etter i tabellen:

Nominell effekt (W)	Ledningsavsnittet (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn den nøytrale- og faseledningen (blå og brune kabler).

Produktbeskrivelse

Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllnivåer

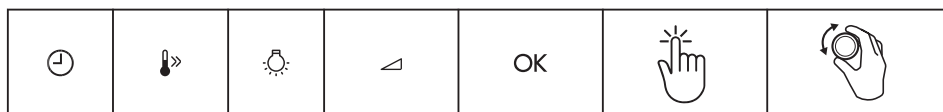
Tilbehør

- **Rist** x 1
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett** x 1
For kaker og kjeks.

- **Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn** x 1
For å støtte mikrobølgeovn-modus.


Betjeningspanel

Oversikt over betjeningspanel












Timer	Hurtigoppvarming	Lys	Mikrobølgeeffekt	Bekreft innstilling	Trykk på	Drei bryteren
Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet.						
Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.						

Display

	Display med nøkkelfunksjoner.
---	-------------------------------





Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer			
 Sperr	 Assistert matlaging	 Innstillinger	 Indikator for mikrobølgefunksjon
Timer-indikatorer			
 Varselur	 Sluttid	 Utsatt tid	 Tidsinnstilling
Fremdriftslinje - for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.			





Før første gangs bruk

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første gangs rengjøring

Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden:			
			 00:00 Still inn tiden. Trykk på OK.


Første gangs forvarming

 Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.	
Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  . La ovnen stå på i 1 time.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  . La ovnen stå på i 15 minutter.
<p> Ovnens kan avgis lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.</p>	





Daglig bruk

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Steg 1	Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon.
Steg 2	Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen. Trykk på OK .
<p> - trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er ikke tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.</p>	


Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnfunksjoner

Steg 1	Fjern alt tilbehør. Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen.
Steg 2	Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg mikrobølgefunksjonen:    .
Steg 3	Trykk på: OK for å starte med standardinnstillinger. Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.
Steg 4	Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten. Trykk på OK .
Steg 5	Trykk på:  . Vri på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på: OK




Steg 6	Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.
Du kan justere innstillingene under tilberedning.	

Den maksimale tiden til mikrobølgefunksjonene er avhengig av mikrobølgeeffekten du angir:


MIKROBØLGEEFFEKT W	MAKSIMAL TID min
100 - 600	59:55
>600	7










-  Hvis du åpner døren, stopper mikrobølgefunksjonen. Lukk døren for å starte den igjen. Trykk på **OK**.

Slik stiller du inn: Mikrobølgeovns kombifunksjoner

Steg 1	Fjern alt tilbehør. Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen.
Steg 2	Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg funksjonen:   . Displayet viser temperatur/mikrobølgeeffekt.
Steg 3	Drei på kontrollbryteren for å justere temperaturen.
Steg 4	Trykk på:  .
Steg 5	Vri på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på OK .
Steg 6	Trykk på: OK for å aktivere funksjonen.
Steg 7	Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.
Du kan justere innstillingene under tilberedning. Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten og trykk på: OK .	

Varmefunksjoner

Varmefunksjon	Anvendelse
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil to hyllenivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.


Varmefunksjon	Anvendelse
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllenivå.
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Grill + varmluft + mikrobølge	For å steke store kjøttstykker på ett nivå. For å lage gratenger og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
 Ekte varmluft + mikrobølge	Steking på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
 Tining	Tining. av kjøtt, fisk og kaker Effektområde: 100–200 W
 Gjenoppvarming	Oppvarming av forhåndslagde måltider og delikat mat. Effektområde: 300–700 W
 Mikrobølge	Oppvarming, matlaging. Effektområde: 100–1000 W
 Meny	For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Innstillinger.

Slik stiller du inn: Assistert matlaging





Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og retter med anbefalte ovnsfunksjoner, temperaturer og tider. Bruk funksjonen til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:	• Vekt automatisk
--	-------------------

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
		 P1 - P...	 OK
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk på OK.	Velg retten. Trykk på OK.	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.

Assistert matlaging

Bildetekst	
	Vekt automatisk tilgjengelig.
	Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Bretthøyde.


















Displayet viser **F** og et **nummer** på funksjonen som du kan kontrollere i tabellen.























	Varmefunksjon	Anvendelse
1	Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
2	Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
3	Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
4	O-/undervarme + mikrobølge	Baking og steking av mat på én brett plassering. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
5	Grill + mikrobølge	For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.




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

Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør
1	Roastbiff, rå	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	☐ 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
2	Roastbiff, medium		
3	Roastbiff, godt stekt		
4	Biff, medium	180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver	☐☐ 2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
5	Oksestek / braisert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; stekeform på rist
6	Roastbiff, rå (langtidssteking)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	☐ 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
7	Roastbiff, medium (langtidssteking)		
8	Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		
9	Filet, rå (langtidssteking)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm tykke stykker	☐ 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
10	Filet, middels (langtidssteking)		
11	Filet, fullført (langtidssteking)		
12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	☐☐ 1; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
13	Svinestek eller skulder	1.5 kg	☐☐ 1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve steketiden.
14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2 kg	☐ 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.





	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
15	Fersk filet	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	 1 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
16	Spareribs	2 - 3 kg; bruk rå, 2-3 cm tykke ribber	 2 ; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
17	Lammelår med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	 1 ; stekeform på stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5kg; fersk	  1 ; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kyllingbryst-siden ned og snu den etter halve tilberedningstiden.
19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	 2 ; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.
20	Kyllingbryst	180 - 200 g per stykk	  1 ; gryttert på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
21	Kyllinglår, ferske	250 - 400 g	 2 ; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
22	Hel and	1.5 - 2.5 kg	  1 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
23	Gås, bryst	1kg	  1 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Snu gåsen etter halve steketiden.
24	Kjøttpudding	1 kg	 1 ; rist Bruk favorittkrydderet ditt.
25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1 kg per fisk	 1 ; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
26	Fiskefilét	-	  2 ; gryttert på rist Bruk favorittkrydderet ditt.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
27	Ostekake	-	 1;  28 cm rund form på rist
28	Eplekake	-	 2; stekebrett
29	Epleterte	-	 1; paiform på rist
30	Eplekake	-	 1;  22 cm paiform på rist
31	Brownies	2 kg av deig	 2; langpanne
32	Sjokolademuffins	-	 2; muffinsbrett på rist
33	Brødkake	-	 1; loff-form på rist
34	Bakte poteter	1 kg	 1; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
35	Kiler	1 kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.
36	Stekt blandede grønnsaker	1 - 1.5 kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.
37	Croquettes, frosen	0.5 kg	 2; stekebrett
38	Pommes frites, frossen	0.75 kg	 2; stekebrett
39	Kjøtt / grønnsakslasagne med tørre nudeltallerkener	1 - 1.5 kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW
40	Potetgrateng (råpoteter)	1.1 kg	  2; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Roter retten etter halve tilberedningstiden.
41	Fersk pizza, tynn	-	 1; stekebrett med bakepapir
42	Pizza fersk, tykk	-	  1; stekebrett med bakepapir
43	Quiche	-	 1; stekeform på rist

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8 kg	 1; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform	1 kg	  1; stekebrett med bakepapir / rist

Klokkefunksjoner







Klokkefunksjonene








Klokkefunksjon	Anvendelse
 Varselur	Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.
 Tilberedningstid	Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
 Utsatt tid	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 Tidsinnstilling	Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Innstillinger.








Klokkefunksjoner er kun tilgjengelige for: Ekte Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerings med vifte, Pizzafunksjon, Grill + varmluft + mikrobølge, Ekte varmluft + mikrobølge.

Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
 		
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett. Se kapittelet «Menystruktur».	Still klokken.	Trykk på: OK.

Slik angir du: Varselur			
Steg 1	Displayet viser: 0:00 	Steg 2	Steg 3
			
Trykk på: 		Angi Varselur	Trykk på: OK.
 Timeren starter nedtellingen med det samme.			

Slik angir du: Tilberedningstid				
Steg 1	Steg 2	Displayet viser: 0:00  STOPP	Steg 3	Steg 4
				
Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.	Trykk gjentatte ganger: 		Still inn tilberedningstiden.	Trykk på: OK.
 Timeren starter nedtellingen med det samme.				

Slik angir du: Utsatt tid							
Steg 1	Steg 2	Displayet viser: tid på dagen  START	Steg 3	Steg 4	Displayet viser:  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Velg ovnsfunksjon.	Trykk gjentatte ganger: 		Angi starttid.	Trykk på: OK.		Angi ferdigtid.	Trykk på: OK.
 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.							

Bruke tilbehøret

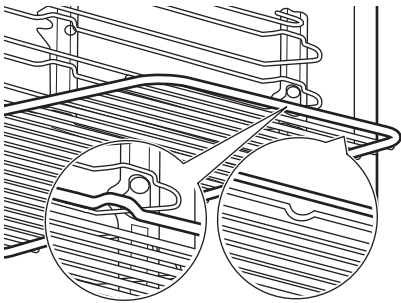
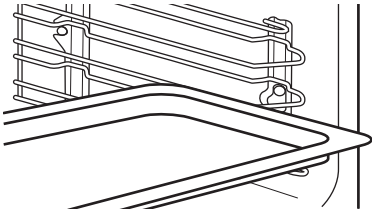
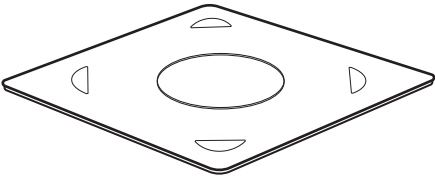
 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Innsetting av tilbehør

Bruk bare egnede kokekar og materialer. Se etter i kapittelet "Råd og tips», Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

<p>Rist: Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.</p>	
<p>Stekebrett: Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.</p>	
<p>Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn: Bruk kun bunntallerkenen med mikrobølgefunksjon. Den er ikke egnet for kombinert mikrobølgeovn-funksjon (f.eks. grilling i mikrobølgeovn). Legg tilbehøret i bunnen av ovnsrommet. Du kan sette maten direkte på glassplaten i mikrobølgeovnen.</p>	







Tilleggsfunksjoner

Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.



Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.



Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.		
 	 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lydsignal.	 OK – trykk og hold inne for å slå den av.
 3 x  – blinker når låsen er slått på.		

Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5


Automatisk utkopling virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

Råd og tips

Råd om tilberedning


Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes. Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper. Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen i bunnen av rommet.

Snu eller rør maten halvveis inn i avisings- og steketiden.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Dekk til maten for tilberedning og oppvarming.

Legg en skje mot flasken eller glasset ved oppvarming av drikke for å sikre en bedre fordeling av varmen.

Sett maten i produktet uten emballasje.

Ferdigpakkede retter kan kun settes i produktet hvis emballasjen er trygg å bruke i

mikrobølgeovn (sjekk informasjonen på emballasjen).

Tilbereding av mat i mikrobølgeovn

Maten tilberedes tildekket. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

Ikke overkok rettene ved å stille inn effekten for høyt. Maten kan tørke ut, brenne seg eller forårsake brann.

Ikke bruk produktet til å koke egg eller snegler med skall, da de kan eksplodere. Stikk hull på eggeplommen før du varmer opp ett speilegg.

Stikk hull i mat med hud eller skall gjentatte ganger før tilberedning.

Del grønnsakene i jevnstore biter.

Etter at du har slått av produktet, ta ut maten og la den stå i noen minutter slik at varmen fordeles jevnt.

Tining i mikrobølgeovn

Plasser frosne, uemballerte matvarer på en liten tallerken plassert opp-ned, eller på et tinstativ eller en plastsil, slik at væsken kan renne ut under tining.






Fjern tinte stykker etter hvert.




Du kan bruke høyere mikrobølgeeffekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten å tine dem først.

Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

Bruk bare egnede kokekar og materialer i mikrobølgeovnen. Bruk tabellen nedenfor som referanse.



Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale før bruk.

Kokekar/materiale		 	 
Ildfast glass og porselen uten metalldele, f.eks. varmefast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	x	x
Glass og glasskeramikk av ovns-/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og glasur som inneholder metall	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	x	x	x
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	x
Papp, papir	✓	x	x

Kokekar/materiale			
Plastfolie	✓	X	X
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	X	X	X
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	X	X	✓
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	X	✓	X





Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

700-1000 W	
 Bruning ved starten av stekeprosessen	 Oppvarming av væsker

500-600 W				
 Tilberedning av grønnsaker	 Tilberedning av eggretter	 Småkoking av gryteretter	 Oppvarming av måltider i enkelt-porsjoner	 Tining og oppvarming av frosne måltider

300-400 W				
 Smelte ost, sjokolade, smør	 Småkoke ris	 Oppvarming av babymat	 Tilberedning/ oppvarming av ømfintlige matvarer	 Fortsatt tilberedning

100-200 W			
 Tining av brød	 Tining av frukt og kaker	 Tining av ost, fløte, smør	 Tining av kjøtt, fisk

Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60705.

Mikrobølgeovnfunksjon

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

Mat	Strøm W	Antall kg	Hyllenivå	Tid min	Kommentarer
Formkake	600	0.475	Bunn	8 - 9	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kjøttpudding	400	0.9	1	25 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Egg Royale for supper	500	1	2	30 - 33	-
Tining av kjøtt	100	0.5	1	15	Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steke-tiden.

Mikrobølge kombi-funksjon

Bruk risten.


Mat	Funksjon	Strøm W	Temperatur °C	Hyllenivå	Tid min	Kommentarer
Myk Kake, 0,7 kg	O-/under-varme + mikrobølge	100	200	2	23 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.


Mat	Funksjon	Strøm W	Temperatur °C	Hyllenivå	Tid min	Kommentarer
Potetgrateng, 1,1 kg	Ekte varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kylling, 1,1 kg	Grill + varmluft + mikrobølge	400	230	1	35 - 40	Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned halvveis inn i steketiden.


Stell og rengjøring

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Merknader om rengjøring

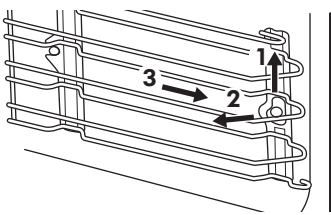
 <p>Rengjøringsmidler</p>	Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

 <p>Hverdagsbruk</p>	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann. Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.
	Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

 <p>Tilbehør</p>	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
Steg 2	Trekk ovnsstigen 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.		

Slik bytter du: Ovnslampe

⚠ ADVARSEL! Fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.
Steg 2	Rengjør glassdekselet.
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 4	Monter glassdekselet.

Feilsøking

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.


Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet

Problem	Kontroller at...
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Sperren er av.


Komponenter

Problem	Kontroller at...
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.


Feilkoder

Displayet viser ...	Kontroller at...
00:00	Det var strøbrudd. Angi tid på dagen.
--- °C	Døren til produktet er lukket. Slå ovnen av og på og angi mikrobølgeovnfunksjonen på nytt.

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Service data

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

Tekniske data

Tekniske data

Mål (innvendig)	Bredde Høyde Dybde	480 mm 217 mm 411 mm
Bruksvolum	43 l	
Stekebrett	1438 cm ²	
Overelement	- W	
Undervarmeelementet	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	
Total rangering	3000 W	
Spenning	220 - 240 V	
Frekvens	50 Hz	
Antall funksjoner	9	

Energieffektiv

Energisparing

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 (kun når du ikke bruker en mikrobølge-funksjon).

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm






Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Menystruktur

Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
☰ - velg for å gå inn i Meny.	Velg alternativet fra Meny strukturen og trykk på OK.	Velg innstillingen.	OK - trykk for å bekrefte innstillingen.	Juster verdien og trykk OK.

Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.

Meny struktur


Assistert matlaging 


Innstillinger 

Innstillinger

01	Tid på dagen	Endre	02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 - Pip 2 - Klikk 3 - Lyd av	04	Summerlyd	1 - 4
05	Tidsinnstilling	På/Av	06	Lys	På/Av
07	Demomodus	Aktiveringskode: 2468	08	Programvareversjon	Kontroller
09	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei			

Beskyttelse av miljøet

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter

som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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. Garantiunntakene står oppført under overskriften "Det som ikke dekkes av denne garantien" I garantiperioden dekker garantien kostnadene forbundet med å reparere eventuelle feil, dvs. reparasjoner, deler, arbeids- og reiseutgifter vil dekkes, forutsatt at apparatet står tilgjengelig og kan repareres uten ekstrautgifter og at feilen skyldes 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, skjerm, knotter, kabinet 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 serviceyter fra IKEA eller dennes autoriserte servicepartner reparerer eller erstatter apparatet i samsvar med vilkårene i denne garantien, vil serviceyteren eller hans autoriserte servicepartner gjeninstallere det reparerte apparatet eller installere det erstattede apparatet, hvis nødvendig.

Disse restriksjonene gjelder ikke for arbeid som utføres av en kvalifisert spesialist som bruker våre originaldelene 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 de 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 kjøpsbevis og er nødvendig for at garantien skal gjelde. Merk deg at kvitteringen også viser IKEA-apparatets navn og nummer (8-sifret nummer) for hvert apparat du har kjøpt.

Trenger du mer hjelp?

Hvis du har flere spørsmål som ikke gjelder kundeservice for ditt apparat, kan du kontakte callsenteret for den nærmeste IKEA-butikken. Vi anbefaler at du leser dokumentasjonen til apparatet grundig før du kontakter oss.

Innehåll

Säkerhetsinformation	203	Råd och tips	221
Säkerhetsinstruktioner	206	Skötsel och rengöring	225
Installation	209	Felsökning	226
Produktbeskrivning	209	Tekniska data	228
Kontrollpanel	210	Energieffektivitet	228
Före första användning	210	Menystruktur	229
Daglig användning	211	Miljöskydd	229
Klockfunktioner	218	IKEA-GARANTI	229
Användning av tillbehör	220		
Tillvalsfunktioner	221		

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 ugnsformar.
- 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.
- Aktivera inte produkten när den är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.

- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikro vågsenergi.
- Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikro vågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikro vågsugn.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikro vågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikro vågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen kontrolleras ska före förtäring för att undvika brännskador.
- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikro vågsugnens uppvärmning är klar.

- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

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)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 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	882 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	3.5x25 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 skruttyp 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 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.
- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.



WARNING! Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - 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. Fruktjuice 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.
- 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.

Skötsel och rengöring

 **WARNING!** Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
- Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.
- Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
- Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
- Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytflapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylen eller i frysen.

Hantera allt varmt glas (inklusive glas med silikonhanteringsyta) med torra grytflappar.

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

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 i produkten.
- **Förpackningsmaterial:** Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är markerade med internationella förkortningar som PE, PS, etc. Kasta förpackningsmaterialet i

soptunnor avsedda för just detta material på din avfallsstation.

Installation

⚠ VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

i Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

⚠ VARNING! Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.

i Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i 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

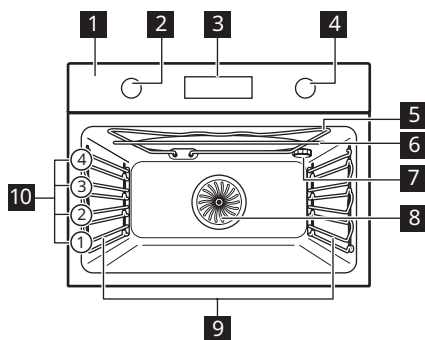
För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

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 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsratt
- 5 Värmeelement
- 6 Mikrovågsgenerator
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

Tillbehör







- **Ugnsgaller** 1 st
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt** 1 st

För kakor och småkakor.

- **Glasfat för mikrovågsgugn** 1 st
För mikrovågsläge.

Kontrollpanel

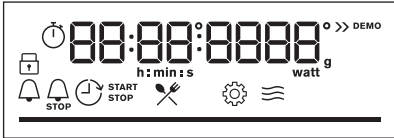
Översikt av kontrollpanelen

				OK		
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Mikrovågs-effekt	Bekräfta inställning.	Tryck på	Vrid ratten










Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten.

Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

Display

	Display med inställda knappfunktioner.
---	--





Indikeringar på displayen

Grundläggande indikatorer			
 Knapplås	 Assisterad matlagning	 Inställningar	 Indikator för mikrovågsfunktion
Timer-indikatorer			
 Signalur	 Sluttid	 Tidsfördröjning	 Upptimer
Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.			





Före första användning

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in:			
			 00:00 Ställ in tidtagningen. Tryck på OK .


Initial föruppvärmning

 Värm upp den tomma ugnen före första användning.	
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

Daglig användning



 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen. Tryck på OK .
 - tryck och håll inne för att aktivera funktionen: Snabbuppvärmning. Tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.	


Så här ställer du in: Mikrovågsugnens funktioner

Steg 1	Ta bort alla tillbehör från ugnen. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Ställ maten på mikrovågsugnens glasplatta.
---------------	---



Steg 2	Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:  .
Steg 3	Tryck på: OK för att börja med standardinställningarna. Displayen visar: tillagningstid och mikrovågseffekt.
Steg 4	Vrid på kontrollvredet för att justera tillagningstiden. Tryck på: OK .
Steg 5	Tryck på:  . Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på: OK
Steg 6	Produkten stängs av genom att vredet sätts i avstängt läge.
Du kan justera inställningarna under tillagningen.	

Den maximala tiden för mikrovågsfunktionerna beror på mikrovågseffekten du ställt in:











MIKROVÅGSEFFEKT W	MAXIMAL TID min
100 - 600	59:55
>600	7

-  Om du öppnar luckan avbryts funktionen för mikrovågsugnen. Stäng luckan för att starta den igen. Tryck på **OK**.

Så här ställer du in: Mikrovågsugnens kombifunktioner

Steg 1	Ta bort alla tillbehör från ugnen. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Ställ maten på mikrovågsugnens glasplatta.
Steg 2	Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:  .
Steg 3	Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
Steg 4	Tryck på:  .
Steg 5	Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på: OK .
Steg 6	Tryck på: OK för att starta funktionen:
Steg 7	Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.
Du kan justera inställningarna under tillagningen. Vrid på kontrollvredet för att justera tiden och tryck på: OK .	

Tillagningsfunktioner





Tillagningsfunktion	Program
 Varmluft	För bakning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Grill + Fläkt + Mikro	För att steka stora köttbitar på en nivå. För att göra gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
 Varmluft + mikro	Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
 Upptining	Effektområde för upptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W
 Återuppvärmning	Effektområde för uppvärmning av färdiglagade rätter och känslig mat: 300–700 W
 Mikrovågsugn	Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W
 Meny	Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Inställningar.

Hur man ställer in: Assisterad matlagning





Undermenyn Assisterad matlagning består av en uppsättning extrafunktioner och rätter med rekommenderade uppvärmningsfunktioner, temperaturer och tider. Använd funktionen för att snabbt tillaga en maträtt med standardinställningar. Du kan också justera tiden och temperaturen under tillagningen.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:	• Automatisk vikt
--	-------------------

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
		 P1 - P...	 OK
Öppna menyn.	Välj Assisterad matlagning. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

Assisterad matlagning












Teckenförklaring	
	Automatisk vikt tillgängligt.
	Funktion med mikrovågseffekt. Använd ett tillbehör som kan användas i mikrovågsugn.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå.











Displayen visar **F** och ett **antal** funktioner som du kan kontrollera i tabellen.

	Tillagningsfunktion	Användning
1	Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
2	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
3	Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
4	Över-/undervärme + Mikro	Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100-600 W.
5	Grill + Mikro	För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100-600 W.







Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
1	Rostbiff, röd	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
2	Rostbiff, medium		
3	Rostbiff, välstekt		
4	Stek, medium	180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor	  2; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
5	Rostbiff/bräse-rad (revbensspjäll, rund, tjock flé)	1.5 - 2 kg	  1; stekfat på galler
6	Rostbiff, röd (långsam tillagning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)		
8	Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)		
9	Filé, röd (långsam tillagning)	0,5-1,5kg; 5-6 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
10	Filé, medium (långsam tillagning)		
11	Filé, klar (långsam tillagning)		
12	Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	  1; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
13	Fläskstek, hals eller bog	1.5 kg	  1; keramik- eller glasgryta på galler, kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.





	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
14	Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2 kg	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
15	Karré, färsk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar	 1; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor.
16	Revbensspjäll	2 - 3 kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll	 2 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
17	Lammfiol med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tjocka bitar	 1; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
18	Hel kyckling	1 - 1.5kg; färska	  1; keramik- eller glasgryta på galler, kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Lägg kycklingen med bröstsidan nedåt och vänd den efter halva tillagningstiden.
19	Halv kyckling	0.5 - 0.8 kg	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
20	Kycklingbröst	180 - 200 g per styck	  1; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
21	Kycklinglår, färsk	250 - 400 g	 2; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
22	Hel anka	1.5 - 2.5 kg	  1; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
23	Gås, bröst	1kg	  1; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
24	Köttfärslimpa	1 kg	 1; galler Använd dina favoritkryddor.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
25	Hel fisk grillad	0.5 - 1 kg per fisk	1; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
26	Fiskfilé	-	2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.
27	Cheesecake	-	1; Ø 28 cm springform på galler
28	Äppelkaka	-	2; bakplåt
29	Äppelpaj	-	1; pajform på galler
30	Äppelpaj	-	1; Ø 22 cm pajform på galler
31	Brownies	2 kg av deg	2; långpanna
32	Chokladmuffins	-	2; muffinsbricka på galler
33	Limpkaka	-	1; brödform på galler
34	Bakad potatis	1 kg	1; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
35	Klyftor	1 kg	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
36	Grillade grönsaker	1 - 1.5 kg	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.
37	Croquettes, frysta	0.5 kg	2; bakplåt
38	Pommes frites, frysta	0.75 kg	2; bakplåt
39	Kött / grönsaks-lasagne med torra plattor	1 - 1.5 kg	1; keramik- eller glasgryta på galler, kan användas i mikrovågsugn
40	Potatisgratäng (rå potatis)	1.1 kg	2; keramik- eller glasgryta på galler, kan användas i mikrovågsugn Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
41	Färsk pizza, tunn	-	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
42	Färsk pizza, tunn	-	  1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
43	Quiche	-	 1; bakform på galler
44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8 kg	 1; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1 kg	  1; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler





Klockfunktioner

Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Signalur	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
 Tillagningstid	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
 Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

Klockfunktioner är endast tillgängliga för: Varmluft, Över-/undervärme, Varmluftsgrillning, Pizza/Paj, Grill + Fläkt + Mikro, Varmluft + mikro.







Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
 		








Så här ställer du in: Klockslag

Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid. Se kapitlet "Menystruktur".	Ställ tiden	Tryck på: OK.
--	-------------	---------------




Så här ställer du in: Signalur

Steg 1	Displayen visar: 0:00 	Steg 2	Steg 3
			
Tryck på:  .		Ställ in Signalur	Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.			

Så här ställer du in: Tillagningstid

Steg 1	Steg 2	Displayen visar: 0:00  STOPP	Steg 3	Steg 4
				
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på:  .	Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.	
 Timern startar nedräkningen omedelbart.				

Så här ställer du in: Tidsfördröjning

Steg 1	Steg 2	Displayen visar: tidpunkt  START	Steg 3	Steg 4	Displayen visar: ---:  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Välj tillagningsfunktion.	Tryck upprepade gånger på:  .	Ställ in starttiden.	Tryck på: OK.	Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.		
 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.							

Användning av tillbehör

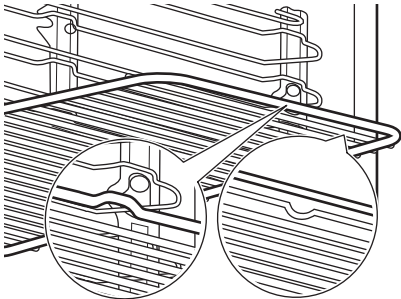
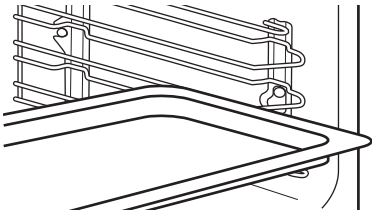
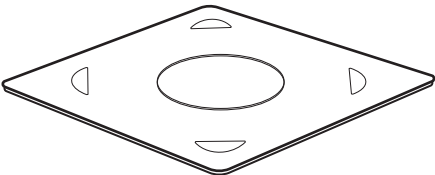
⚠ VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärl och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet






Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

<p>Galler: Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.</p>	
<p>Bakplåt: Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.</p>	
<p>Glasplatta för mikrovågsugn: Mikrovågsugnens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill). Placera tillbehöret på botten i ugnen. Maten kan läggas direkt på mikrovågsugnens glasfat.</p>	



Tillvalsfunktioner



Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.		
Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.		
	 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.	 OK – tryck och håll inne för att stänga av den.
 3 x  – blinkar när låset slås på.		

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

 (°C)	 (tim)
200 - 230	5.5


Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

Råd och tips

Tillagningsrekommendationer


Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Rekommendationer för mikrovågsugnen

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Vänd eller rör om efter halva upptinnings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck maten som ska tillagas och värmas upp.

Med en sked i flaskan eller i glaset vid uppvärmning av drycker erhålls bättre värmefördelning.

Lägg in maten i ugnen utan förpackning. Färdigrätter med förpackning kan endast tillagas i ugnen om förpackningen är avsedd för mikrovågsugn (kontrollera uppgifterna på förpackningen).

Tillagning i mikrovågsugnen




Låt maten i ugnen vara övertäckt. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.

Använd inte för hög energi (för lång tid eller för hög effekt) för tillagningen. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.

Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

För mikrovågsugnen får man endast använda lämpliga kärl och material. Se tabellen nedan som referens.

Kontrollera kokkärlet/materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material			
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platin eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan explodera. Stick hål i äggulan innan du värmer upp ägg.

Stick ett antal hål i mat med skinn eller skal före tillagning.

Skär grönsaker i jämnstora bitar.






Efter att ha stängt av ugnen, ta ut maten och låt den stå i några minuter för att få en jämn temperatur.

Uptining i mikrovågsugnen

Placera det frysta livsmedlet utan omslag på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptinningsställ eller en plastsil, så att vätska som bildas kan rinna av.



Ta ut upptinade delar efter hand.




Istället för att tina frukt och grönsaker först kan du använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga dem.






Kokkärl/material		 	 
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	x
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	x	x	x
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugnens botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krisplatta	x	✓	x





Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

700-1 000 W	
 Bryna början av tillagningen	 Värma upp vätskor

500-600 W				
 Tillaga grönsaker	 Tillaga ägg	 Sjuda grytträtter	 Värma maträtter på en tallrik	 Tina och värma frysta maträtter

300-400 W				
 Smälta ost, choklad, smör	 Sjuda ris	 Värma barnmat	 Tillaga/värma känsliga livsmedel	 Fortsätta tillagningen

100-200 W			
 Tina bröd	 Tina frukt och kakor	 Tina ost, grädde, smör	 Tina kött, fisk

Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705.

Mikrovågsugnfunktion

Använd gallret om inget annat anges.

Livsmedel	Effekt W	Mängd kg	Ugnsnivå	Tid min	Kommentarer
Sockerkaka	600	0.475	Botten	8 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	1	25 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Ugnsomelett	500	1	2	30 - 33	-
Uptining av kött	100	0.5	1	15	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Kombinerad mikrovågsfunktion


Använd gallret.


Livsmedel	Funktion	Effekt W	Temperatur °C	Ugnsnivå	Tid min	Kommentarer
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/undervärme + Mikro	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng, 1,1 kg	Varmluft + mikro	300	180	2	38 - 42	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Grill + Fläkt + Mikro	400	230	1	35 - 40	Lägg köttet i en rund glasform och vänd efter halva tillagningstiden.


Skötsel och rengöring

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Rengöring

 Rengöringsmedel	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

 För användning varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand. Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.

 Tillbehör	Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra försiktigt ugnsstegen 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 ugnsstegar i omvänd ordning.		

Byte av: Lampa

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

⚠ VARNING! Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör glasskyddet.
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmestålig upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

Felsökning

⚠ VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Ugnen slås inte på eller värms inte upp

Problem	Kontrollera att...
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Låset är avstängt.



Komponenter

Problem	Kontrollera att...
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.



Felkoder

Displayen visar ...	Kontrollera att...
00:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
---°C	Produktens lucka är stängd. Stäng av ugnen, slå på den och ställ in mikrovågsfunktionen igen.

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

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	480 mm 217 mm 411 mm
Användbara volymer	43 l	
Område på bakplåten	1438 cm ²	
Värmeelement för övervärme	- W	
Värmeelement för undervärme	1000 W	
GRILL	1900 W	
Ring	1650 W	
Totalmärkning	3000 W	
Märkspänning	220 - 240 V	
Frekvens	50 Hz	
Antal funktioner	9	

Energieffektivitet

Energibesparing

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 (men inte med mikrovågsfunktion).

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning


Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.



Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Menystruktur


Meny


Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
☰ - välj för att öppna Meny.	Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på OK.	Välj inställningen.	OK - tryck för att bekräfta inställningen.	Justera värdet och tryck på OK.
Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.				

Meny-struktur	
Assisterad matlagning 	Inställningar 

Inställningar					
01	Klockslag	Ändra	02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	04	Ljudvolym knappar	1 - 4
05	Upptimer	På/Av	06	Belysning	På/Av
07	Demoläge	Aktiveringskod: 2468	08	Programversion	Kontrollera
09	Återställ alla inställningar	Ja/Nej			

Miljöskydd

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska

produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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, porslinsoch bestickskorgar, tillrops- och tömningsslangar, tätningar, lampor och lampglas, displayer, rattar, höljen och delar av höljen, såvida inte sådana skador kan bevisas ha orsakats av produktionsfel.
- Fall där en servicetekniker vid besöket inte hittar något fel.
- Reparationer som ej utförts av vår auktoriserade serviceleverantör eller annan auktoriserad servicepartner, eller reparationer som utförts med annat än originaldelar.
- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte följer specifikationen.
- Användning av produkten i annat än hushållsmiljö, dvs. professionell användning.
- Transportskador. Om en kund själv transporterar produkten till sin bostad, eller till någon annan adress, ansvarar inte IKEA för eventuella skador som uppstår under transporten. Om emellertid IKEA levererar produkten till kundens leveransadress täcker garantin eventuella skador som uppstår under denna leverans.
- Kostnader för att utföra den initiala installationen av IKEA-produkten. Om emellertid en av IKEA:s serviceleverantörer, eller dess auktoriserade servicepartner, reparerar

eller byter ut produkten enligt villkoren i denna garanti kommer serviceleverantören, eller dess auktoriserade servicepartner, att installera den reparerade produkten eller, vid behov, installera en utbytesprodukt.

Denna restriktion gäller inte ett felfritt arbete som utförts av en kvalificerad specialist som använt våra originaldelar för att anpassa produkten enligt de tekniska säkerhetsspecifikationerna i ett annat EU-land.

Tillämpning av nationell lag

IKEA-garantin ger dig specifika lagliga rättigheter som uppfyller eller utökar alla lokala juridiska krav, vilka varierar från land till land.

Garantins internationella giltighet

För produkter som köps i ett EU-land och förs till ett annat EU-land kommer service att tillhandahållas inom ramen för garantivillkoren som gäller i det nya landet. En skyldighet att utföra service inom ramen för garantin föreligger endast om:

- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt de tekniska specifikationerna som gäller i landet där anspråket framställs,
- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt installationsanvisningarna och säkerhetsinformationen i bruksanvisningen.

Dedicerad Kundtjänst för IKEA:s produkter:

Tveka inte att kontakta IKEA:s Kundtjänst för att:

1. framställa ett anspråk under denna garanti.
2. ställa frågor om installationen av IKEA-produkten i en IKEA köksmöbel. Servicen omfattar dock inte förklaringar / beskrivningar som relaterar till:
 - IKEAs övergripande köksinstallation,
 - anslutningar till elnätet (om produkten levereras utan nätkabel och stickkontakt) eller till vatten- eller

gastillförsel eftersom dessa anslutningar måste utföras av en auktoriserad servicetekniker,

3. be om förklaring beträffande bruksanvisningens innehåll och specifikationerna för IKEA-produkten.

För att vi skall kunna hjälpa dig på bästa sätt, ber vi dig noga läsa igenom installationsanvisningarna och/eller bruksanvisningen i denna handbok, innan du kontaktar oss.

Hur når du oss om du behöver service?



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

- 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.

Sisältö

Turvallisuustieto	233	Vihjeitä ja neuvoja	253
Turvallisuusohjeet	236	Hoito ja puhdistus	256
Asennus	239	Vianmääritys	258
Tuotekuvaus	240	Tekniset tiedot	259
Käyttöpaneeli	240	Energiatehokkuus	259
Ennen ensikäyttöä	241	Valikkorakenne	260
Päivittäinen käyttö	242	Ympäristönsuojelu	261
Kellotoiminnot	249	IKEA-TAKUU	261
Lisävarusteiden käyttäminen	251		
Lisätoiminnot	252		

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.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa päälle laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmiön.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

- Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää, ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.
- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.

- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

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.

Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	882 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	3.5x25 mm

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	455 mm
Laitteen takaosan korkeus	440 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 luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suoja tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on olottuvilla 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.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. 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.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintoa käyttämällä.



VAROITUS! Laite voi muutoin vaurioitua.

Valitse



VAROITUS! Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

Hoito ja puhdistus

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

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin välittömään rikkoutumiseen. Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.
- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märeille tai viileälle pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskulta.

- Tyhjää tai lähes tyhjää lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritilällä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on silikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

Sisävalaistus

⚠ VAROITUS! Sähköiskun vaara.

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

Huolto

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

 Lue asennusohjeet.

Sähköliitântä

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

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

Uunin mukana toimitetaan ainoastaan virtajohto.

Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

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

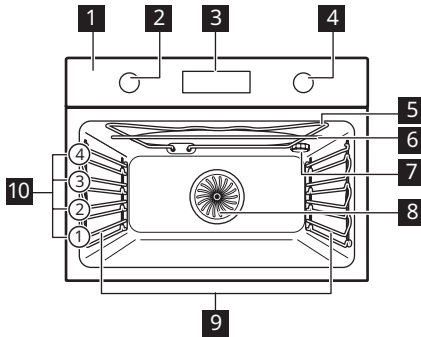
Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm ²)
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

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

Tuotekuvaus

Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonappi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnappi
- 5 Lämpövastus
- 6 Mikroaaltogeneraattori
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

Varusteet







- **Paistoritilä** x 1
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Leivinpelti** x 1

Kakuille ja kekseille.

- **Mikroaaltouunin lasialusta** x 1
Mikroaaltotoiminnon tukemiseen.

Käyttöpaneeli

Ohjauspaneelin yleisnäkymä

				OK		
Ajastin	Pikakuu- mennus	Uuniva- lo	Mikroaalto- teho	Vahvista asetus	Paina	Kierrä nuppiva- litsinta

Kytke laite päälle valitsemalla uunitoiminto.

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

Näyttö

	Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.
--	-------------------------------------

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot			
 Lukko	 Avustava ruoanvalmistus	 Asetukset	 Mikroaaltotoiminnon merkkivalo
Ajastimen merkkivalot			
 Hälytinajastin	 Lopetus	 Aikaviive	 Ajastin
Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan punainen.		<hr/>	





Ennen ensikäyttöä

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.


Alkupuhdistus

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


Alustava esikuumennus

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





Päivittäinen käyttö

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Asetukset: Uunitoiminnot

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


Asettaminen: Mikroaaltotoiminnot

1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet Työnnä mikroaallon lasialusta sisään. Aseta ruoat mikroaaltouunin alustan lasilevyille.
2. vaihe	Valitse toiminto kääntämällä mikroaaltouunin toimintojen kiertonuppia:    .
3. vaihe	Paina: OK käynnistääksesi uunin oletusasetuksilla. Näytössä näkyy: kesto ja mikroaaltoteho.
4. vaihe	Säädä kesto kääntämällä säätönuppia. Paina: OK;
5. vaihe	Paina:  . Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä säätönuppia. Paina: OK




6. vaihe	Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.
Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.	

Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:


MIKROAALTOTEHO W	ENIMMÄISAIKA min
100 - 600	59:55
>600	7










-  Jos avaat luukun, mikroaaltotoiminto pysähtyy. Voit käynnistää sen uudelleen sulkemalla luukun. Paina **OK**.

Asetukset: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet Työnnä mikroaallon lasialusta sisään. Aseta ruoat mikroaaltouunin alustan lasilevyille.
2. vaihe	Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kierto-nappia:   . Näytöllä näkyy: lämpötila ja mikroaaltoteho.
3. vaihe	Säädä lämpötilaa kääntämällä säätönappia.
4. vaihe	Paina:  .
5. vaihe	Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä säätönappia. Paina: OK .
6. vaihe	Paina: OK toiminnon käynnistämiseksi.
7. vaihe	Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.
Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana. Säädä kestoa kääntämällä säätönappia ja paina: OK :	

Uunitoiminnot

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.





Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Tehogrillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritilääsennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Teho grillaus + mikroaalto	Suurten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W
 Kiertoilma + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W
 Sulatus	Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
 Mikroaallot, uudelleen lämmitys	Esivalmistettujen ja arkalaatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
 Mikroaalto	Ruoan lämmittäminen, kypsentäminen, tehoalue: 100–1 000 W
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Asetukset.

Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus





Avustava ruoanvalmistus -alavalikko sisältää valikoiman lisätoimintoja ja ruokalajeja, joille on omat uunitoiminto-, lämpötila- ja aikasuosituksensa. Käytä toimintoa ruoan nopeaan valmistamiseen oletusasetuksilla. Voit myös säätää aikaa ja lämpötilaa kypsentämisen aikana.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

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

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

Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys	
	Painoautomaatiikka saatavana.
	Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaaltouunin kestäviä varusteita.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Hyllytaso.














Näytössä näkyy **F** ja toiminnon **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.





















	Kuumennustoiminto	Sovellus
1	Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paattaminen.
2	Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
3	Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
4	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W
5	Grilli + mikroaalto	Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W

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

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
1	Paahtopaisti, raaka	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐ 1; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
2	Paahtopaisti, puolikypsä		
3	Paahtopaisti, kypsä		
4	Pihvi, puolikypsä	180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	☒☐ 2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
5	Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; paistettava ruoka on paistoritilällä
6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐ 1; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)		
8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		
9	Filee, raaka (hidas kypsennys)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐ 1; paistopelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)		
11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)		
12	Vasikanlihapaah- topaisti (esim. la- pa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐☐ 1; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.





	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 kg	  1 ; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
14	Pulled pork (matalalämpö)	1.5 - 2 kg	 1 ; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
15	Kylki, tuore	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1 ; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
16	Siankylki	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	 2 ; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
17	Lampaankoipi luineen	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1 ; paistovuoka leivinpellillä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
18	Kana, kokonainen	1 - 1.5kg; tuoreena	  1 ; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta kana rintapuoli alaspäin ja käännä se kypsennyksen puolivälissä.
19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8 kg	 2 ; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi.
20	Kanan rintafilee	180 - 200 g kappaletta kohti	  1 ; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
21	Kanan koivet, tuoreet	250 - 400 g	 2 ; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
22	Kokonainen ankka	1.5 - 2.5 kg	  1 ; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoaastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
23	Hanhi, rintapala	1kg	  1; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
24	Lihamureke	1 kg	 1; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.
25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	 1; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteitasi.
26	Kalafilee	-	  2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
27	Juustokakku	-	 1;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
28	Omenakakku	-	 2; leivinpelti
29	Omenatorttu	-	 1; piirakkavuoka paistoritilällä
30	Omenapiirakka	-	 1;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä
31	Brownie	2 kg taikinaa	 2; syvä pannu
32	Suklaamuffinit	-	 2; muffinipelti paistoritilällä
33	Murekekakku	-	 1; leipävuoka paistoritilällä
34	Paistetut perunat	1 kg	 1; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
35	Lohkoperunat	1 kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.
36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5 kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
37	Kuorukat, pakaste	0.5 kg	 2; paistopelti
38	Omenat, pakaste	0.75 kg	 2; leivinpelti

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
39	Liha-/kasvislasagne keittämättömistä lasagnelevyistä	1 - 1.5 kg	  1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä
40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1.1 kg	  2; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
41	Pizza tuore, ohut	-	 1; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla
42	Pizza tuore, paksu	-	  1; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi
43	Piirakka	-	 1; paistovuoka paistoritilällä
44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8 kg	 1; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla	1 kg	  1; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi / paistoritilällä

Kellotoiminnot

Kellotoiminnot








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

Kellotoimintoja voi käyttää vain seuraavien yhteydessä: Kiertoilma, Ylä + alalämpö, Tehogrillaus, Pizza-toiminto, Teho grillaus + mikroaalto, Kiertoilma + mikroaalto.

Asetukset: Kellotoiminnot


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

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

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

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

Lisävarusteiden käyttäminen

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisävarusteiden asennus

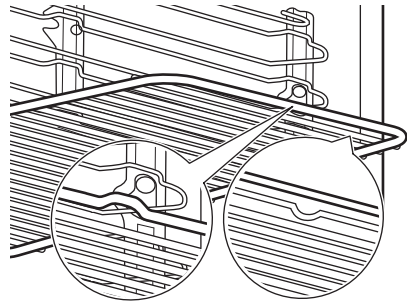
Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja

vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

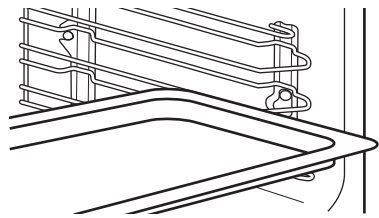
Paistoritilä:

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



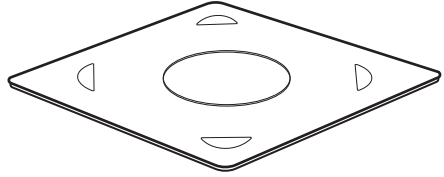
Leivinpelti:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauksiskojen väliin.




Mikroaallon lasialusta:


Käytä mikroaaltouunin alustan lasilevyä ainoastaan mikroaaltotoiminnolla. Se ei sovellu yhdistettyyn mikroaaltotoimintoon (esim. mikroaaltogrillaukseen). Aseta lisävaruste uunin alustalle. Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevylle.



**Lisätoiminnot****Lukko****Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.**

Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu. Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.





Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  **OK**. Äänimerkki kuuluu.

 **OK** – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.



 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.

Automaattinen virrankatkaisu

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

 (°C)	 (tunti)
200 - 230	5.5

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

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

Jäähdytyspuhallin

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

Vihjeitä ja neuvoja

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



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

Mikroaaltouunin suositukset

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyllä uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

Juomia lämmittäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka laitteeseen ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa laitteeseen vain, jos pakkaus kestää mikroaaltokuumennuksen (tarkista tieto pakkauksen merkinnöistä).

Mikroaaltokypsennys

Peitä kypsennettävä ruoka kannella. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.

Tarkista keittoastian/materiaalin määrytykset ennen käyttöä.

Älä käytä laitetta kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsennykseen, sillä ne voivat purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin useita reikiä ennen niiden kypsentämistä.

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun laite on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta sen lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakkauksesta otettu pakasteruoka pienelle ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuisi astiaan.



Poista sitten sulaneet osat.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsennää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.



Keittoastia/materiaali		 	 
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platinan- tai muita metallikoristeita	✓	x	x
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviasiatiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasiteiteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviasiatiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	x	x	x
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	x
Kartonki, paperi	✓	x	x
Kelmu	✓	x	x
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	x
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	x	x	x
Paistovuokat, mustalakatut tai silikonipinnoitetut	x	x	x
Paistolevy	x	x	x
Paistoritilä	x	x	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	x
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	x	✓	x





Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

700-1000 W	
 Paistaminen ruoanlaiton alussa	 Nesteiden lämmitys

500-600 W				
 Vihannesten kypsyttäminen	 Munaruokien laittaminen	 Pataruoan haudutus	 Yhden lautasen aterioiden lämmitys	 Pakastettujen aterioiden sulatus

300-400 W				
 Juuston, suklaan tai voin sulatus	 Riisin haudutus	 Vauvanruokien lämmitys	 Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys	 Ruoanlaiton jatkaminen

100-200 W			
 Leivän sulatus	 Hedelmien ja kakkujen sulatus	 Juuston, kerman, voin sulatus	 Lihan ja kalan sulatus

Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Standardin IEC 60705 mukaiset testit.

Mikroaaltotoiminto

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.

Ruoka	Teho W	Määrä kg	Hyllytaso	Kellonaika min	Kommentit
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	8 - 9	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.


Ruoka	Teho W	Määrä kg	Hyllytaso	Kellonaika min	Kommentit
Lihamureke	400	0.9	1	25 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	2	30 - 33	-
Lihan sulatus	100	0.5	1	15	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto


Käytä paistoritilää.

Ruoka	Toiminto	Teho W	Lämpötila °C	Hyllytaso	Kellonaika min	Kommentit
Kakku, 0,7 kg	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	200	2	23 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Perunapaistos, 1,1 kg	Kiertoilma + mikroaalto	300	180	2	38 - 42	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Kana, 1,1 kg	Teho grillaus + mikroaalto	400	230	1	35 - 40	Aseta liha pyöreään lasiastiaan ja käännä liha ylösalaisin, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.


Hoito ja puhdistus


 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

	Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
	Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.

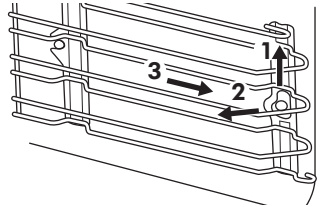
Puhdistusaineet

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

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

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.		

Vaihtaminen: Lamppu

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.



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	Puhdista lampun kansi.
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. vaihe	Asenna lasinen kansi.


Vianmääritys




VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Käyttöhäiriöt...

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

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

 Komponentit	
Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.

 Virhekoodit	
Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
00:00	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.
---°C	Laitteen luukku on kiinni. Kytke laite pois päältä ja aseta mikroaaltotoiminto uudelleen.

**Virhekoodit**

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

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	480 mm 217 mm 411 mm
Käytettävissä olevat tilat	43 litraa	
Leivinpellin pinta-ala	1438 cm ²	
Ylälämpövastus	- W	
Alalämpövastus	1000 W	
Grilli	1900 W	
Rengas	1650 W	
Kokonaisluokitus	3000 W	
Jännite	220 - 240 V	
Taajuus	50 Hz	
Toimintojen lukumäärä	9	

Energiatehokkuus

Energiansäästö

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 (ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi).

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

Minimoi paistojen väliset taudit, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy

jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon






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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna



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

Valikkorakenne

Valikko



1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
				
≡ - valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.	Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina OK.	Valitse asetus.	OK - vahvista asetus painamalla.	Säädä arvoa ja paina OK.
Suoritetuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi Valikko-valikosta.				

Valikko rakenne

Avustava ruoanvalmistus 	Asetukset 
---	---

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

Ympäristönsuojelu

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

kidinkoneita 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-myymäälästä hankitun laitteen alkuperäisestä ostopäivämäärästä lähtien. Alkuperäinen ostokuitti vaaditaan ostotodistukseksi. Jos takuuajana tehdään huoltotöitä, laitteen takuuajaksi ei pitene sen vuoksi.

Huoltotöiden suorittaja

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

Takuun kattavuus

Takuu kattaa laitteessa esiintyvät viat, jotka ovat aiheutuneet valmistus- tai

materiaalivirheistä IKEA:sta ostopäivän jälkeen. Tämä takuu koskee vain kotitalouskäyttöä. Poikkeukset on määritetty kohdassa Takuun piiriin kuulumattomat asiat. 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 väärään jännitteeseen, kemiallisen tai sähkökemiallisen reaktion aiheuttamat vahingot, ruostuminen, syöpyminen tai vesivahingot mukaan lukien näihin rajoittumatta vesijohtoverkon liian suuri kalkkipitoisuus, epätavallisten ympäristöolosuhteiden aiheuttamat vahingot.
- Kulutusosat mukaan lukien paristot ja lamput.
- Ei toiminnalliset ja koristeosat, jotka eivät vaikuta laitteen normaaliin käyttöön, mukaan lukien naarmut ja mahdolliset värimuutokset.
- Vierasesineiden tai aineiden aiheuttamat vahingossa syntyneet vauriot ja sihtien, vedenpoistojärjestelmien tai pesuainelokeroiden puhdistuksen yhteydessä syntyneet vahingot.
- Seuraavien osien vaurioituminen: keraaminen lasipinta, lisävarusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, syöttö- ja poistoputket, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kotelot ja koteloiden osat, ellei näitä vahinkoja voida osoittaa valmistusvirheiden aiheuttamiksi.
- Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.
- Korjaukset, joita eivät ole suorittaneet nimeämämme palveluntarjoajat ja/tai valtuutettu huoltoliike, tai jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisen tai määräysten vastaisen asennuksen aiheuttamat korjaukset.
- Laitteen käyttö muussa kuin kotitalousympäristössä, ts. ammattikäytössä.
- Kuljetusvahingot. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei ole vastuussa mahdollisista kuljetuksen aikana syntyneistä vahingoista. Jos taas IKEA toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, toimituksen aikana syntyneet vahingot sisältyvät takuuseen.
- IKEA-kodinkoneen ensiasennuksen kustannukset. Jos IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike korjaa tai korvaa kodinkoneen tämän takuun ehtojen alaisuudessa, palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike asentaa tarvittaessa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvaavan laitteen.

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

Maakohtaisen lainsäädännön soveltaminen

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

Kelpoisuusalue

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

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

IKEA-laitteiden myynninjälkeinen palvelu:

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n myynninjälkeiseen palveluun osoitteeseen:

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

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

Yhteydenotot palvelua tarvittaessa



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

- 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).



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.

Efnisyfirlit

Öryggisupplýsingar	264	Ábendingar og ráð	283
Öryggisleiðbeiningar	267	Umhirða og hreinsun	286
Innsetning	270	Bilanaleit	288
Vörulýsing	270	Tæknigögn	289
Stjórnborð	271	Orkunýtni	289
Fyrir fyrstu notkun	271	Skipulag valmyndar	290
Dagleg notkun	272	Umhverfismál	291
Tímastillingar	279	IKEA-ÁBYRGÐ	291
Að nota fylgihluti	281		
Viðbótarstillingar	282		

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.
- Ekki má virkja heimilistækið þegar það er tómt. Málmhlutar inn í hólfinu kunna að mynda neista.

- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Ef hurðin eða innisgli hurðarinnar eru skemmd, má ekki nota tækið fyrr en þar til bærir aðilar hafa gert við það.
- Einungis til þess hæfur aðili má þjónusta eða sinna viðgerðum sem fela í sér að fjarlægja hlífina sem veitir vörn gegn örbylgjum.
- Ekki má hita vökva eða matvæli í innsigliðum ílátum. Þau geta sprungið.
- Málmílát fyrir mat og drykki eru ekki leyfð meðan á örbylgjumatreiðslu stendur. Þessi krafa á ekki við ef framleiðandinn tilgreinir stærð og lögun málmíláta sem henta fyrir örbylgjumatreiðslu.
- Notaðu aðeins áhöld sem henta til notkunar í örbylgjuofnum.
- Þegar matur er hitaður í plast- eða pappírslátum skal fylgjast með heimilistækinu vegna hugsanlegrar hættu á íkveikju.
- Heimilisækið er ætlað til þess að hita matvæli og drykki. Þurrkun á matvælum eða fatnaði og upphitun á hlífðarpúðum, inniskóm, svömpum, rökum klútum og öðru slíku getur leitt til hættu á meiðslum, íkveikju eða eldsvoða.
- Ef tækið gefur frá sér reyk, skal slökkva á tækinu eða taka það úr sambandi og hafa hurðina lokaða til að kæfa loga.
- Hitun drykkja með örbylgjum getur leitt til seinkaðrar gossuðu. Gæta verður varúðar við meðhöndlun íláta.
- Hræra skal í eða hrista innihald pela og krukka með barnamat og kanna hitastigið áður en þess er neytt til að koma í veg fyrir brunasár.
- Ekki má hita egg í skurninni eða heil harðsoðin egg í tækinu þar sem þau geta sprungið, jafnvel eftir að örbylgjuhitun er lokið.

- Þrífa þarf heimilistækið reglulega og fjarlægja allar matarleifar.
- Sé heimilistækinu ekki haldið hreinu getur það leitt til slits á yfirborðsfletinum sem getur haft neikvæð áhrif á líftíma heimilistækisins og hugsanlega haft hættu í för með sér.

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 öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp heimilistækið skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.

Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði)	444 (460) mm
Breidd skáps	560 mm
Dýpt skáps	550 (550) mm
Hæð heimilistækis að framan	455 mm
Hæð heimilistækis að aftan	440 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	882 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnsnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	3.5x25 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 á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður

viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.

- Ekki láta rafmagnssnúrunar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
 - Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
 - Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
 - Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
 - Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
 - Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrófgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurufa.
 - 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.
- Ekki nota örbylgjuaðgerðina til að forhita heimilistækið.

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - 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 ryðfriú stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

Umhirða og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum, eldsvoða eða 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.
- Vertu viss um að ofnrýmið og hurðin séu þurrkuð eftir hverja notkun. Gufa sem kemur meðan á notkun heimilistækisins stendur þéttist á veggjum ofnrýmisins og getur valdið tæringu.
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Feiti og matarleifar sem verða eftir í heimilistækinu geta valdið eldsvoða og rafneistahlaupi þegar örbylgjuaðgerðin er í gangi.
- Ef þú notar ofnhreinsi skaltu hlýða öryggisleiðbeiningunum á umbúðunum.

Notkun glervöru

Meðhöndlun glervörunnar án viðeigandi varúðar getur leitt til að hún brotni, flísist úr henni, sprungur myndist eða verulegar rispur:

- Ekki hella köldu vatni eða öðrum vökvum á glervöruna vegna þess að skyndileg lækun hitastigs kann að valda því að glerið brotni samstundis. Glerbrot geta verið afskaplega beitt og erfitt að staðsetja þau.
- Settu ekki heitar glervörur á blautt eða kalt yfirborð, beint á eldhúsbekk eða málmflöt; eða meðhöndlaðu heitar glervörur með blautum klút.
- Notaðu ekki eða gerðu við glervöru sem flísast hefur úr, er sprungin eða er verulega rispuð.
- Misstu ekki eða sláðu glervöru utan í harða hluti eða berðu áhöldum í hana.
- Ekki skal hita tóma eða næstum tóma glervöru í örbylgjuofni, eða ofhita olíu eða smjör í örbylgjuofni (notaðu lágmarkseldunartíma).

Leyfðu heitri glervöru að kólna í kæligrind, pottaleppi eða þurrum klút. Gakktu úr skugga um að glervaran sé nægilega köld fyrir þvott, kælingu eða frystingu.

Forðastu að meðhöndla heita glervöru (þar með talið vöru með sílikon-gripflötum) án þurra pottaleppa.

Forðastu misnotkun örbylgjuofns (þ.e. láta ofninn ganga án álags eða á litlu álagi).

Innri lýsing



ÁDVÖRUN! Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

Förgun



ÁDVÖRUN! 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 dyr geti lokast inni í tækinu.
- **Umbúðaeefni:** Umbúðaeefnið er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammstöfunum t.d. PE PS o.s.frv. Fargaðu umbúðaefninu í til þess ætluðum

gámum á sorpförgunarstöðinni á staðnum.

Innsetning

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Samsetning

i Farðu eftir samsetningarleiðbeiningunum við uppsetningu.

Rafmagnsuppsetning

⚠ AÐVÖRUN! Aðeins viðurkenndur einstaklingur má sjá um raflagnavinnuna.

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

Þessi ofn er aðeins afhentur með rafmagnssnúru.

Kapall

Kapaltegundir sem viðeigandi eru fyrir uppsetningu eða endurnýjun:

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

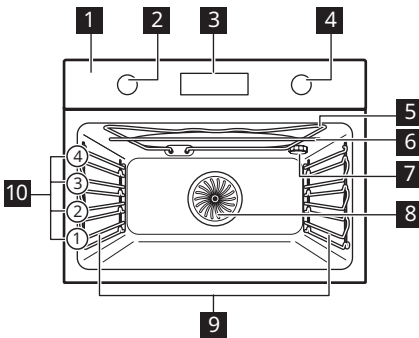
Fyrir þversnið kapalsins vísast til heildarafls á merkiplötunni. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Þversnið kapals (mm ²)
að hámarki 1380	3 x 0.75
að hámarki 2300	3 x 1
að hámarki 3680	3 x 1.5

Jarðstrengurinn (grænn / gulur kapall) verður að vera 2 cm lengri en fasinn og núllkapallinn (bláir og brúnir kaplar).

Vörulýsing

Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður
- 5 Hitunareining
- 6 Örbylgjugjafi
- 7 Ljós
- 8 Vifta
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Hillustöður

Aukabúnaður

- Vírhillla x 1







- Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata** x 1
Fyrir kökur og smákökur.

• Glerplata á botni örbylgjuofnsins x 1


Til að styðja við örbylgjuham.

Stjórnborð










Yfirlit yfir stjórnborð

				OK		
Tímastillir	Hröð upphitun	Létt	Örbylgjuofn máttur	Staðfesta stillingu	Ýttu á hnappinn	Snúðu hnúðnum
Veldu hitunaraðgerð til að kveikja á heimilistækinu.						
Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á heimilistækinu.						

Skjár

	Skjár með lykilaðgerðum.
---	--------------------------

Skjávísar

Grunnvísar			
 Lás	 Eldunaraðstoð	 Stillingar	 Vísir fyrir örbylgjuaðgerð
Tímatökuvísar			
 Mínútumælir	 Lokatími	 Tímaseinkun	 Uptalning
Framvindustika - fyrir hitastig eða tíma. Stíkan er alveg rauð þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi.			





Fyrir fyrstu notkun

 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Upphafleg hreinsun

Fyrir fyrstu notkun skaltu tæma heimilistækið og stilla tímann:			
			 00:00 Stilltu tímann. Ýttu á OK .


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.
 Lykt og reykur gæti komið frá ofninum meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loftræst.	

Dagleg notkun




 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

1. skref	Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir og veldu hitunaraðgerð.
2. skref	Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið. Ýttu á OK .
 - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Hröð upphitun. Það er í boði fyrir sumar ofnaðgerðir.	


Hvernig á að stilla: Örbylgjuaðgerðir

1. skref	Fjarlægðu allan aukabúnað. Settu örbylgjubotnplötu úr gleri í. Settu matinn á örbylgjubotnplötuna úr glerinu.
-----------------	--




2. skref	Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir og veldu örbylgjuaðgerðina:    .
3. skref	Ýttu á: OK til að byrja með sjálfgefnum stillingum. Skjárinn sýnir: tímalengd og örbylgjuorku.
4. skref	Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímalengdina. Ýttu á: OK .
5. skref	Ýttu á: ↵ . Snúðu stjórnhnúðnum til að breyta örbylgjuorkunni. Ýttu á: OK
6. skref	Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökka á heimilis-tækinu.
Þú getur breytt stillingum á meðan eldun stendur.	

Hámarkstími örbylgjuaðgerða fer eftir þeirri örbylgjuorku sem þú stillir:











ÖRBYLGJUORKA W	HÁMARKSTÍMI mín
100 - 600	59:55
>600	7

 Ef þú opnar hurðina stöðvast örbylgjuaðgerðin. Til að byrja aftur skaltu loka hurðinni. Ýttu á **OK**.

Hvernig á að stilla: Blönduð örbylgjuofnsaðgerð

1. skref	Fjarlægðu allan aukabúnað. Settu örbylgjubotnplötu úr gleri í. Settu matinn á örbylgjubotnplötuna úr glerinu.
2. skref	Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir og veldu aðgerðina:    .
3. skref	Snúðu stjórnhnúðnum til að breyta hitastiginu.
4. skref	Ýttu á: ↵ .
5. skref	Snúðu stjórnhnúðnum til að breyta örbylgjuorkunni. Ýttu á: OK .
6. skref	Ýttu á: OK til að ræsa aðgerðina.
7. skref	Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökka á heimilis-tækinu.
Þú getur breytt stillingum á meðan eldun stendur. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímalengdina og ýttu á: OK .	

Upphitunaraðgerðir


Upphitunaraðgerð	Notkun
 <p>Eldun með hefðbundnum blæstri</p>	Til að baka á allt að tveimur hillustöðum á sama tíma og þurrka mat. Stílltu hitastigið 20 - 40°C lægra en í Hefðbundin matreiðsla.
 <p>Hefðbundin matreiðsla</p>	Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
 <p>Blástursgrillun</p>	Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
 <p>Pítsuaðgerð</p>	Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.
 <p>Blástursgrillun + örbylgja</p>	Til að steikja stóra kjötbita á einni hillustöðu. Til að búa til gratín og til að brúna. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 600 W.
 <p>Eldun með hefðbundnum blæstri + örbylgja</p>	Bökun á einni hillustöðu. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 600 W.
 <p>Affrysta</p>	Afþýðing á kjöti, fisk, kökum, orkusvið: 100 - 200 W
 <p>Upphita</p>	Upphitun á tilbúnum máltíðum og viðkvæmum mat, orkusvið: 300 - 700 W
 <p>Örbylgja</p>	Upphitun, eldun, orkusvið: 100 - 1000 W
 <p>Valmynd</p>	Til að fara í valmyndina: Eldunaraðstoð, Stillingar.

Hvernig á að stilla:Eldunaraðstoð





Undirvalmynd fyrir Eldunaraðstoð samanstendur af viðbótaraðgerðum og réttum með ráðlögðum hitastillingaraðgerðum, hitastigum og tímallengdum. Notaðu aðgerðina til að matreiða rétt hratt og með sjálfgefnum stillingum. Þú getur einnig aðlagð tímann og hitastigið á meðan eldun stendur.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn.

Þú getur einnig eldað suma rétti með:	• Sjálfvirk þyngd
---------------------------------------	-------------------

1. skref	2. skref	3. skref	4. skref
			
≡	✂	P1 - P...	OK
Farðu í valmyndina.	Veldu Eldunaraðstoð. Ýttu á OK.	Veldu réttinn. Ýttu á OK.	Settu réttinn í ofninn. Staðfestu stillingu.

Eldunaraðstoð

Merking	
	Sjálfvirk þyngd á boðstólnum.
	Aðgerð með örbylgjuorku. Notaðu ílát sem er öruggt í örbylgju.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	Hillustaða.

Skjárinn sýnir **F** og **tölu** fyrir aðgerðina sem þú getur athugað í töflunni.










	Upphitunaraðgerð	Notkun
1	Grill	Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
2	Undirhiti	Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.
3	Frosin matvæli	Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka.
4	Hefðbundin matreiðsla + örbylgja	Bökun og steiking í einni hillustöðu. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 600 W.

	Upphitunaraðgerð	Notkun
5	Grill + örbylgja	Til að elda mat á stuttum tíma og brúna hann. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 600 W.

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

Pegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
1	Nautasteik, léttsteikt	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	☐ 1; bökunarplata Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
2	Nautasteik, miðlung		
3	Nautasteik, gegnsteikt		
4	Steik, miðlung	180 - 220 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar	☐☐ 2; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
5	Nautasteik / brösuð (framhryggur, hringsteik, þykk flankasteik)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; steiktur réttur á vírhillu
6	Nautasteik, léttsteikt (hægeldun)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	☐ 1; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
7	Nautasteik, miðlung (hægeldun)		
8	Nautasteik, gegnsteikt (hægeldun)		
9	Lund, léttsteikt (hægeldun)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	☐ 1; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
10	Lund, miðlung (hægeldun)		
11	Lund, mikið elduð (hægeldun)		




	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
12	Kálfasteik (t.d. öxl)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm þykkir bitar	 1 ; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Bættu við vökva. Settu inn í heimilis-tækið.
13	Svínasteik hnakki eða bógur	1.5 kg	 1 ; pottréttur í keramik eða gleri á vírhillu , má fara í örbylgju Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
14	Rifið svínakjöt (hægeldun)	1.5 - 2 kg	 1 ; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.
15	Hryggur, ferskur	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	 1 ; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín.
16	Svínaríf	2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif	 2 ; djúp ofnskúffa Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
17	Lambalæri með beini	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar	 1 ; steiktur réttur á bökunarplötu Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
18	Heill kjúklingur	1 - 1.5kg; ferskt	 1 ; pottréttur í keramik eða gleri á vírhillu , má fara í örbylgju Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjúklingabringuna niður á hvolfi og snúðu henni við þegar eldunartíminn er hálfnaður.
19	Hálfur kjúklingur	0.5 - 0.8 kg	 2 ; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín.
20	Kjúklingabryóst	180 - 200 g hver biti	 1 ; pottréttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu.
21	Kjúklingalæri, fersk	250 - 400 g	 2 ; bökunarplata Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.


	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
22	Önd, heil	1.5 - 2.5 kg	☐☐ 1; steiktur réttur á vírhilla Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
23	Gæs, bringa	1kg	☐☐ 1; steiktur réttur á vírhilla Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
24	Kjöthleifur	1 kg	☐ 1; vírhilla Notaðu uppáhaldskryddin þín.
25	Heill fiskur, grill-aður	0.5 - 1 kg á hvern fisk	☐ 1; bökunarplata Fylltu fiskinn með smjöri og uppáhalds kryddinu þínu og jurtum.
26	Fiskflök	-	☐☐☐ 2; pottréttur á vírhilla Notaðu uppáhaldskryddin þín.
27	Ostakaka	-	☐ 1; ∅ 28 cm kökuform á vírhilla
28	Eplakaka	-	☐ 2; bökunarplata
29	Eplabaka	-	☐ 1; bökuform á vírhilla
30	Eplabaka	-	☐ 1; ∅ 22 cm bökuform á vírhilla
31	Súkkulaðikökur	2 kg af deigi	☐ 2; djúp ofnskúffa
32	Súkkulaðibollakökur	-	☐ 2; formkökubakki á vírhilla
33	Formkaka	-	☐ 1; form á vírhilla
34	Bakaðar kartöflur	1 kg	☐ 1; bökunarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.
35	Bátar	1 kg	☐ 2; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu kartöflurnar í bita.
36	Grillað blandað grænmeti	1 - 1.5 kg	☐ 2; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu grænmetið í bita.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
37	Krokkettur, frosnar	0.5 kg	☐ 2; bökunarplata
38	Franskar kartöflur, frosnar	0.75 kg	☐ 2; bökunarplata
39	Kjöt- / grænmetislasagne með þurrum núðluplötum	1 - 1.5 kg	☑; ☐ 1; pottréttur í keramik eða gleri á vírhillu, má fara í örbylgju
40	Kartöflugratín (hráar kartöflur)	1.1 kg	☑; ☐ 2; pottréttur í keramik eða gleri á vírhillu, má fara í örbylgju Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.
41	Pítsa fersk, þunn	-	☐ 1; bökunarplata með bökunarpappír
42	Pítsa fersk, þykk	-	☑ ☐ 1; bökunarplata með bökunarpappír
43	Opnar eggjabökur	-	☐ 1; kökuform á vírhillu
44	Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð	0.8 kg	☐ 1; bökunarplata með bökunarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.
45	Fjölkorna / rúgur / dökkt fjölkornabrauð í formi	1 kg	☑ ☐ 1; bökunarplata með bökunarpappír / vírhilla

Tímastillingar

Klukkuaðgerðir




Klukkuaðgerð	Notkun
 Mínútumælir	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið.
 Eldunartími	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast.
 Tímaseinkun	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.







Klukkuaðgerð	Notkun
 Upptalning	Hámarkið er 23 klst. og 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Til að kveikja og slökkva á Upptalning skaltu velja: Valmynd, Stillingar.

Tímaaðgerðir eru aðeins í boði fyrir: Eldun með hefðbundnum blæstri, Hefðbundin matreiðsla, Blástursgrillun, Þítsuaðgerð, Blástursgrillun + örbylgja, Eldun með hefðbundnum blæstri + örbylgja.

Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla: Tími dags		
1. skref	2. skref	3. skref
 		
Til að breyta tíma dags skaltu fara í valmyndina og velja Stillingar, Tími dags. Sjá kaflann „Samsetning valmyndar“.	Stilltu klukkuna.	Ýttu á: OK.

Hvernig á að stilla: Mínútumælir			
1. skref	Skjárinn sýnir: 0:00 	2. skref	3. skref
			
Ýttu á:  .		Stilling á Mínútumælir	Ýttu á: OK.
 Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.			

Hvernig á að stilla: Eldunartími				
1. skref	2. skref	Skjárinn sýnir: 0:00  STOP	3. skref	4. skref
				
Veldu hitunaraðgerð og stilltu hitastigið.	Ýttu endurtekið á:  .		Stilltu eldunartímann.	Ýttu á: OK.

Hvernig á að stilla: Eldunartími

❶ Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.

Hvernig á að stilla: Tímaseinkun							
1. skref	2. skref	Skjárinn sýnir: tími dagsins 🕒 BYRJA	3. skref	4. skref	Skjárinn sýnir: --:-- 🕒 STÖÐVA	5. skref	6. skref
							
Veldu hitunar- aðgerðina.	Ýttu endurtekið á: 🕒		Stilla upphafstímann.	Ýttu á: OK.		Stilla lokatímann.	Ýttu á: OK.

❷ Tíminnstillirinn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.

Að nota fylgihluti

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

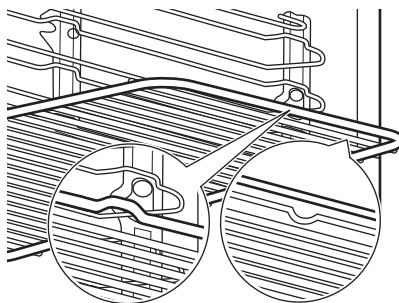
Aukabúnaður settur í

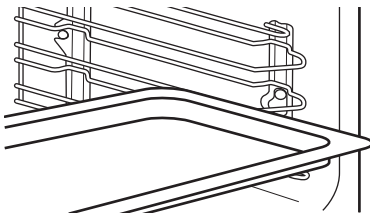
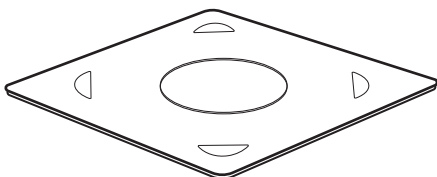
Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni. Skoðaðu kaflann „Ábendingar og ráð“, Eldunaráhöld og efni sem henta örbylgju.

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.

Vírhilla:






Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður.



<p>Bökunarplata: Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.</p>	
<p>Glerbotnplata fyrir örbylgju: Notaðu örbylgjubotnplötu úr gleri aðeins með örbylgjuaðgerð. Ekki er mælt með að nota sameinaða örbylgjuaðgerð (t.d. örbylgjugrillun). Settu aukabúnaðinn á botninn á rými ofnsins. Þú getur sett matinn á örbylgjubotnplötuna úr glerinu.</p>	



Viðbótarstillingar



Lás

<p>Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysi.</p>		
<p>Kveiktu á henni þegar heimilisækið er í gangi - stillt eldun heldur áfram, stjórnborðið er læst. Kveiktu á henni þegar slökkt er á heimilistækinu - ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu, stjórnborðið er læst.</p>		
	<p> OK - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni. Hljóðmerki heyrir.</p>	<p> OK - ýttu á og haltu inni til að slökkva á henni.</p>
<p> 3 x  - blikkar þegar kveikt er á lásnum.</p>		

Slökkt sjálfvirkt

Af öryggisástæðum slekkur heimilistækið á sér eftir dálítinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki neinum stillingum.

 (°C)	 (klst.)
200 - 230	5.5

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

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Tímaseinkun.

Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef

þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

Ábendingar og 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.

Ráðleggingar varðandi örbylgju

Settu matinn á glerbotnplötu fyrir örbylgju neðst í rýminu.

Snúðu eða hrærðu í matnum þegar affrystingar- og eldunartími er hálfnaður.

Hrærðu í fljótandi réttum af og til.

Hrærðu í matnum áður en hann er borinn fram.

Hyldu matinn þegar hann er eldaður og hitaður upp.

Settu skeiðina í flöskuna eða glasið þegar drykkir eru hitaðir til að tryggja betri dreifingu hita.

Settu matinn inn í heimilistækið án allra umbúða. Aðeins er hægt er að setja tilbúna rétti í umbúðunum í heimilistækið þegar setja má umbúðirnar í örbylgju (athugaðu upplýsingarnar á umbúðunum).

Eldun í örbylgju

Eldaðu matinn undir loki. Ef þú vilt halda skorpunni skaltu elda mat án loks.

Ekki ofelda réttina með því að stilla orku og tíma of hátt. Maturinn kann að þorna upp, brenna, eða valda eldsvoða.

Ekki skal nota heimilistækið til að sjóða egg í skurninni, eða snigla, því þau geta sprungið. Gerðu gat á eggjarauðu spæleggs áður en þú hitar það upp.

Gerðu gat á matvæli sem eru með húð eða hýði með gaffli nokkrum sinnum fyrir eldun.

Skerðu grænmeti niður í bita af svipaðri stærð.

Eftir að þú hefur slökkt á heimilistækinu skaltu taka matinn út og láta hann standa í nokkrar mínútur svo að hitinn dreifist jafnt.

Affrysting í örbylgju

Settu frosinn, óinnpakkaðan mat á lítinn disk á hvolfi, með ílát fyrir neðan, eða á affrystingargrind eða plastsigtu þannig að affrystur vökvi renni burt.

Fjarlægðu svo affryst stykki.

Þú getur notað meiri örbylgjuorku til að elda ávexti og grænmeti án þess að affrysta þá fyrst.

Hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgju



Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgjuna. Notaðu töfluna fyrir neðan sem viðmiðun.

Athugaðu tæknilýsingu fyrir eldunaráhöld/efni fyrir notkun.

Eldunaráhöld / efni			
Eldfast gler og postulín án málmíhluta, t.d. hitapolið gler	✓	✓	✓
Ekki eldfast gler og postulín án neinna silfur-, gull- eða platínuskreytinga eða annarra málm-skreytinga	✓	x	x
Gler og glerkeramík gert úr eldföstu/frostþolnu efni	✓	✓	✓
Keramík- og leir án kvars- eða málmíhluta og gljáa sem inniheldur málma	✓	✓	✓
Keramík, postulín og leir með gljáalausum botni eða með litlum götum, t.d. á handföngum	x	x	x
Hitapolið plast allt að 200 °C	✓	✓	x
Pappi, pappír	✓	x	x
Matarfilma	✓	x	x
Matarfilma fyrir örbylgju	✓	✓	x
Steikardiskar gerðir úr málmi, t.d. glerungshúðaðir, úr steypu-járni	x	x	x
Bökunarform, svartlökkuð eða sílikonhúðuð	x	x	x
Bökunarplata	x	x	x
Vírhillla	x	x	✓
Neðsta glerplata örbylgjuofns	✓	✓	x
Eldunaráhöld til notkunar í örbylgju, til dæmis skúffa til að baka flögur	x	✓	x





Ráðlögð orkustilling fyrir mismunandi matartegundir

Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

700 - 1000 W	
 Snöggbrenna við upphaf eldunarferlisins	 Hitun vökva

500 - 600 W				
 Elda grænmeti	 Elda eggjarétti	 Láta kássur malla	 Hita máltíðir á einum disk	 Affrysta og hita frosnar máltíðir

300 - 400 W				
 Bræða ost, súkkulaði, smjör	 Láta hrísgrjón malla	 Hita barnamat	 Eldun / Hita viðkvæman mat	 Halda eldun áfram

100 - 200 W			
 Affrysta brauð	 Affrysta ávexti og kökur	 Affrysta ost, rjóma, smjör	 Affrysta kjöt, fisk

Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60705.

Örbylgjuaðgerð

Nota vírhillu nema annað sé tekið fram.

Matur	Afl W	Magn kg	Hillustaða	Tími mín	Athugasemdir
Svampterta	600	0.475	Botn	8 - 9	Snúðu ílátinu um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
Kjöthleifur	400	0.9	1	25 - 27	Snúðu ílátinu um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
Eggjabúðingur	500	1	2	30 - 33	-

Matur	Afl W	Magn kg	Hillustaða	Tími mín	Athugasemdir
Affrysting kjöts	100	0.5	1	15	Snúðu kjötinu á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.

Blönduð örbylgjuaðgerð


Notaðu vírhilluna.


Matur	Aðgerð	Afl W	Hitastig °C	Hillust-aða	Tími mín	Athugasemdir
Kaka, 0,7 kg	Hefðbundin matreiðsla + örbylgja	100	200	2	23 - 27	Snúðu ílátinu um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
Kartöflug-ratín, 1,1 kg	Eldun með hefðbundnum blæstri + örbylgja	300	180	2	38 - 42	Snúðu ílátinu um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
Kjúklingur, 1,1 kg	Blástur-sgrillun + örbylgja	400	230	1	35 - 40	Settu kjötið í kringlótt glerlát og snúðu því á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.


Umhirða og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þrif

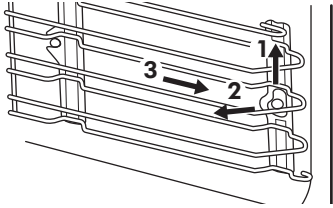
 <p>Hreinsiefni</p>	Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
	Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
	Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

 <p>Dagleg notkun</p>	Hreinsaðu ofnhólfið eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða. Hreinsaðu loft heimilistækisins vandlega til að fjarlægja leifar og fitu.
	Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfið eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.

 <p>Aukabúnaður</p>	<p>Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppvottavél.</p>
	<p>Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípanði hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.</p>

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.	
<p>Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.</p>		

Hvernig á að endurnýja: Ljós

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

⚠️ AÐVÖRUN! Hætta á raflosti. Ljósið getur verið heitt.

Áður en skipt er um ljósaperu:		
1. skref	2. skref	3. skref
Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.	Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.	Settu klút á botn rýmisins.

Toppljós

1. skref	Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. skref	Hreinsaðu glerhlífina.
3. skref	Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.


4. skref	Komdu glerhlífinni fyrir.
-----------------	---------------------------

Bilanaleit


 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð ef um atvik er að ræða sem ekki er að finna í þessari töflu.

 Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki	
Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirkt-aðgerð-inni.
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt er á lásnum.

 Íhlutir	
Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Ljósíð virkar ekki.	Ljósaperan er ónýt.

 Villukóðar	
Skjárinn sýnir...	Athugaðu eftirfarandi...
00:00	Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags.
---°C	Hurðin á heimilistækinu er lokuð. Slökktu á heimilistækinu og kveiktu á honum aftur og stilltu aftur örbylgjuaðgerðina.

Ef skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökka og kveikja aftur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:	
Gerð (MOD.)
Vörunúmer (PNC)
Raðnúmer (S.N.)

Tæknigögn

Tæknilegar upplýsingar

Mál (innri)	Breidd Hæð Lengd	480 mm 217 mm 411 mm
Nothæft magn	43 l	
Flatarmál bökunarplötu	1438 cm ²	
Efsta hitunareining	- W	
Neðsta hitunareining	1000 W	
Grill	1900 W	
Hringur	1650 W	
Heildarmálgildi	3000 W	
Spenna	220 - 240 V	
Tíðni	50 Hz	
Fjöldi aðgerða	9	

Orkunýtni

Orkusparnaður

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

Notaðu eldhúshöld úr málni til að bæta orkusparnað (aðeins þegar þú notar aðgerðir sem ekki eru með örbylgju).

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

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

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Afgangshiti

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillingu til að nota afgangshita og halda máltíð heitri. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

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

Skipulag valmyndar

Valmynd

1. skref	2. skref	3. skref	4. skref	5. skref
				
≡ - veldu til að fara í Valmynd.	Veldu valkostinn í Valmynd samsetningunni og ýttu á OK.	Veldu hitastillinguna.	OK - ýttu á til að staðfesta stillingu.	Breyttu gildinu og ýttu á OK.
Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.				

Valmynd uppbygging

Eldunaraðstoð 	Stillingar 
---	--


Stillingar


01	Tími dags	Breyta	02	Skjábirta	1 - 5
03	Lykiltónar	1 - Píp 2 - Smellur 3 - Hljóð af	04	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
05	Upptalning	Kveikja / Slökkva	06	Létt	Kveikja / Slökkva
07	Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468	08	Útgáfa hugbúnaðar	Athuga

Stillingar

09	Endursetja allar stillingar	Já / Nei
----	-----------------------------	----------

Umhverfismál

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknu . 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 táknu  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 kaupnum. 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 samþykktá samstarfsviðgerðarþjónustu.

Hvað nær þessi ábyrgð yfir?

Ábyrgðin nær yfir bilanir á heimilistækinu, sem orsakast af göllum í smíði þess eða efniviði frá þeim degi sem það var keypt hjá IKEA. Þess ábyrgð gildir eingöngu fyrir heimilisnotkun. Undantekningarnar eru taldar upp undir fyrirsögninni "Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?" Innan ábyrgðartímans nær ábyrgðin yfir kostnað af viðgerð vegna bilunar, þ.e. viðgerðir, varahluti, vinnu og ferðir, að því tilskildu að heimilistækið sé aðgengilegt til að gera við án sérstakra útgjalda. Um þessa skilmála gilda viðmiðunarreglur ESB (Nr. 99/44/EG) og reglugerðir hlutaðeigandi lands. Íhlutir sem teknir eru úr þegar skipt er um íhluti verða eign IKEA.

Hvað gerir IKEA til að leysa vandamálið?

Þjónustuaðili, skipaður af IKEA, mun skoða vöruna og taka einn ákvörðun um það hvort þessi ábyrgð nái yfir hana. Ef ábyrgðin telst ná yfir heimilistækið mun þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsfyrirtæki annað hvort gera við gölluðu vöruna eða skipta henni fyrir sömu eða sambærilega vöru, og er ákvörðun um það alfarið í þeirra höndum.

Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?

- Venjulegt slit.
- Skemmdir af ásettu ráði eða vegna vanrækslu, skemmdir vegna þess að notkunarleiðbeiningum hefur ekki verið fylgt, skemmdir vegna rangrar uppsetningar eða vegna þess að tengt er við ranga rafspennu, skemmdir sem stafa af efnafræðilegum eða rafefnafræðilegum viðbrögðum, ryði, tæringu eða vatni, þar með talið en ekki eingöngu skemmdir sem stafa af miklu kalki í vatni og skemmdir sem stafa af óeðlilegum umhverfisaðstæðum.
- Hluti sem eyðast eins og rafhlöður og perur.
- Hluti sem hafa enga virkni eða eru eingöngu til skrauts og hafa ekki áhrif á venjulega notkun tækisins, þar með taldar rispur og hugsanlegan litamun.

- Skemmdir sem verða fyrir slysi vegna aðskotahluta eða -efna, hreinsunar eða losunar stíflna í síum, frárennsliskerfum eða sápuhölfum.
- 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 eigum samning við eða notaðir hafa verið varahlutir sem ekki eru upprunalegir.
- Viðgerðin er tilkomin vegna uppsetningar sem var röng eða ekki í samræmi við tæknilyfinguna.
- 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 þjónustuaðillinn eða samþykktta samstarfsviðgerðarþjónustan setja heimilistækið aftur upp eftir viðgerðina eða setja upp nýja heimilistækið, ef með þarf.

Þessi takmörkun á ekki við um verk sem unnið er án mistaka af sérhæfðum aðila með tilskilin réttindi sem notar upprunalega varahluti okkar, í þeim tilgangi að aðlaga

heimilistækið að tæknilegum öryggiskröfum annars ESB-lands.

Hvernig landslögin gilda

IKEA-ábyrgðin veitir þér tiltekin lagaleg réttindi, sem samræmast eða ná út fyrir kröfurnar í viðkomandi landi. Þessir skilmálar takmarka þó ekki á neinn hátt réttindi neytenda sem lýst er í lögum viðkomandi lands.

Gildissvæði

Fyrir heimilistæki sem keypt eru í einu ESB-landi og síðan flutt til annars ESB-lands gildir þessi þjónusta innan ramma þeirra ábyrgðarskilmála sem teljast eðlilegir í nýja landinu. Skuldbinding til að gera við heimilistækið innan ramma ábyrgðarinnar er eingöngu til staðar ef heimilistækið samræmist og er sett upp í samræmi við:

- tæknikröfur landsins þar sem ábyrgðarkrafan er gerð;
- samsetningarleiðbeiningarnar og öryggisupplýsingarnar í notendahandbókinni;

Sérstök eftirsöluþjónusta (After Sales Service) fyrir IKEA-heimilistæki:

Ekki hika við að hafa samband við eftirsöluþjónustu IKEA til að:

1. óska eftir viðgerð sem þessi ábyrgð nær yfir;
2. fá leiðbeiningar um hvernig á að setja IKEA-heimilistækið inn í til þess ætlaða IKEA-eldhúsinnréttingu. Þjónustan veitir ekki nánari leiðbeiningar í tengslum við:
 - uppsetningu á IKEA-eldhúsi í heild;
 - tengingu við rafmagn (ef kló og snúra fylgja ekki með tækinu) eða við vatn eða gas, þar sem samþykktur viðgerðaraðili þarf að sjá um slíkar tengingu.
3. óska eftir nánari útskýringu á efni notendahandbókarinnar eða tæknilyfinguna IKEA-heimilistækisins.

Til þess að við getum aðstoðað þig sem best skaltu lesa samsetningarleiðbeiningar og/eða notendahandbókarhluta þessa bæklingis vandlega áður en þú hefur samband við okkur.

Leiðir til að ná í okkur ef þú þarfnast aðstoðar



Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla tengiliði á vegum IKEA og viðeigandi símanúmer í hverju landi.

i 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.

i **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.

Índice

Informações de segurança	294	Sugestões e dicas	315
Instruções de segurança	297	Manutenção e limpeza	319
Instalação	300	Resolução de problemas	321
Descrição do produto	301	Dados técnicos	322
Painel de comandos	301	Eficiência energética	322
Antes da primeira utilização	302	Estrutura do menu	323
Utilização diária	303	Preocupações ambientais	324
Funções de relógio	311	GARANTIA IKEA	324
Utilizar os acessórios	313		
Funções adicionais	314		

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.

- Não ative o aparelho quando estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.

- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

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)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 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	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

Ligação eléctrica


 **AVISO!** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem

estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Utilização

 **AVISO!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos

inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

⚠ AVISO! Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

Manutenção e limpeza

⚠ AVISO! Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte

um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- 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 e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Utilização de peças de vidro

Manusear peças de vidro sem o cuidado adequado pode resultar em quebras, libertação de lascas, rachaduras e riscos profundos:

- Não derrame água fria ou outros líquidos frios sobre peças de vidro quentes porque uma descida súbita da temperatura pode fazer com que o vidro quebre imediatamente. Os pedaços de vidro partido podem ser extremamente aguçados e difíceis de detetar.
- Não coloque uma peça de vidro sobre uma superfície molhada ou fria, por exemplo, diretamente no balcão da cozinha, na banca ou noutra superfície metálica, nem manuseie os vidros quentes com um pano molhado.
- Não utilize nem tente reparar qualquer peça de vidro que tenha perdido uma lasca, que se tenha partido ou que tenha ficado riscada.
- Não deixe as peças de vidro cair, não bata com elas em objetos rígidos, nem bata com utensílios nelas.
- Não aqueça uma peça de vidro vazia ou quase vazia no micro-ondas, nem sobreaqueça óleo ou manteiga no micro-ondas (utilize o tempo de cozedura mínimo).

Permita que as peças de vidro arrefeçam num suporte próprio para arrefecimento, numa base isolante para tacho ou sobre um pano seco. Certifique-se de as peças de vidro estão suficientemente frias antes de as lavar ou de as meter no frigorífico ou no congelador.

Evite manusear as peças de vidro quentes (incluindo as peças que tenham pegadas de silicone) sem utilizar bases de tacho secas.


Evite utilizar o micro-ondas incorretamente (por exemplo, colocar o micro-ondas em funcionamento sem alimentos ou com poucos alimentos).

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.


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.

- 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 asfíxia.

- 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.

 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:

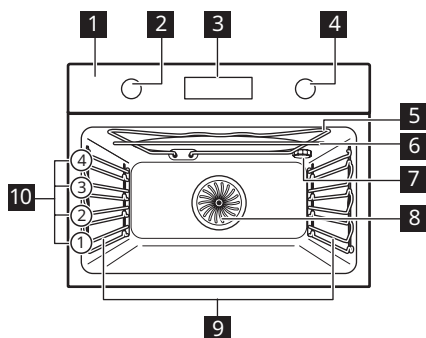
Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0.75

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

Descrição do produto

Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Gerador de micro-ondas
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

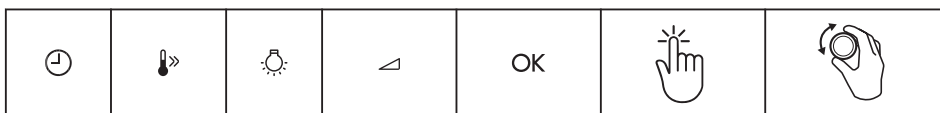
Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 1
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
Para bolos e biscoitos.

- **Prato de vidro inferior do micro-ondas** x 1
Para utilizar no modo de micro-ondas.

Painel de comandos

Descrição geral do painel de comandos



Temporizador	Aquecimento rápido	Luz	Potência do micro-ondas	Confirmar a definição	Prima o botão	Rodar o botão
Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho.						
Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.						

Visor

	Visor com funções chave.
--	--------------------------





Indicadores do visor

Indicadores básicos			
Bloquear	Cozedura assistida	Definições	Indicador de função de micro-ondas
Indicadores do temporizador			
Conta-minutos	Hora de fim	Atraso do temporizador	Temporizador crescente
Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.			





Antes da primeira utilização

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.


Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:			
			 00:00 Acertar as horas. Premir OK .


Pré-aquecimento inicial

 Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min.
<p> O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.</p>	

Utilização diária

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1	Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.
Passo 2	Rode o botão de controlo para definir a temperatura. Premir OK .
<p> - mantenha premido para ligar a função: Aquecimento rápido. Não está disponível para algumas funções do forno.</p>	

Como definir: Funções do micro-ondas

Passo 1	Remover todos os acessórios. Colocar o prato de vidro do microondas. Coloque os alimentos no prato de vidro do fundo do micro-ondas.
Passo 2	Rodar o botão de tipos de aquecimento para selecionar a função de microondas: .
Passo 3	Premir: OK para começar com as predefinições. O visor apresenta: duração e potência do micro-ondas.
Passo 4	Rode o botão de controlo para ajustar a duração. Premir: OK .
Passo 5	Premir: . Rode o botão de controlo para alterar a potência do microondas. Prima: OK
Passo 6	Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.
Pode ajustar as definições enquanto cozinha.	

O tempo máximo das funções do micro-ondas depende da potência que definiu para o micro-ondas:

POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS W	TEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
>600	7









Se abrir a porta, a função de micro-ondas para. Para recomeçar, feche a porta.
Premir **OK**.



Como definir: Funções combinadas de micro-ondas

Passo 1	Remover todos os acessórios. Colocar o prato de vidro do microondas. Coloque os alimentos no prato de vidro do fundo do micro-ondas.
Passo 2	Rodar o botão de tipos de aquecimento para selecionar a função: . O visor apresenta: temperatura e a potência do micro-ondas.
Passo 3	Rode o botão de controlo para ajustar a temperatura.
Passo 4	Premir: .
Passo 5	Rode o botão de controlo para ajustar a potência do microondas. Premir: OK .

Passo 6	Premir: OK para iniciar a função.
Passo 7	Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.
<p>Pode ajustar as definições enquanto cozinha. Rode o botão de controlo para ajustar a duração e prima: OK.</p>	

Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Grelhador + Ventilado + MO	Para assar peças de carne de grande dimensão num nível. Para fazer gratinados e dourar. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
 Ventilado + Resistência Circ + MO	Cozer numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
 Descongelação	Descongelação de carne, peixe, bolos, intervalo de potência: 100 - 200 W
 Reaquecer	Aquecer refeições pré-cozinhadas e alimentos delicados, intervalo de potência: 300 - 700 W







Tipo de aquecimento	Aplicação
 Micro-ondas	Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W
 Menu	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Definições.

Como definir: Cozedura assistida





O submenu da Cozedura assistida consiste num conjunto de funções adicionais e pratos com tipos de aquecimento, temperaturas e tempos recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Também pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	<ul style="list-style-type: none"> • Peso automático
---	---

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Entre no menu.	Selecione a Cozedura assistida. Prima OK .	Selecione o prato. Premir OK .	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

Cozedura assistida






Legenda	
	Peso automático disponível.
	Função com potência de micro-ondas. Utilize um acessório adequado para micro-ondas.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.








O visor apresenta **F** e um **número** da função que pode verificar na tabela.

	Tipo de aquecimento	Aplicação
1	Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
2	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
3	Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
4	Aquecimento superior/inferior + MO	Cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
5	Grelhador + MO	Para cozinhar alimentos em pouco tempo e tostá-los. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.

O visor apresenta **P** e um **número** do prato que pode verificar na tabela.












Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acesório
1	Carne assada, mal passada	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	 1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
2	Carne assada, média		
3	Carne assada, bem passada		
4	Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm fatiadas grossas	  2; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
5	Carne assada/estufada (costeleta de primeira, roundo superior, flanko espesso)	1.5 - 2 kg	  1; assadeira numa prateleira em grelha

	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
6	Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	 1; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
7	Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)		
8	Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)		
9	Filete, mal passado (aquecimento a baixa temperatura)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 1; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
10	Filete, médio (aquecimento a baixa temperatura)		
11	Filete, concluído (aquecimento a baixa temperatura)		
12	Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	  1; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
13	Cachaço ou pá de porco assada	1.5 kg	  1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Utilize as suas especiarias favoritas. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
14	Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	 1; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.




	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
15	Lombo, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	☐ 1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
16	Entrecosto	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	☐ 2; tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
17	Perna de borrego com ossos	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	☐ 1; assadeira no tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
18	Frango inteiro	1 - 1.5kg; fresco	☐☐ 1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque o peito de frango virado para baixo e vire-o ao fim de metade do tempo de cozedura.
19	Meio frango	0.5 - 0.8 kg	☐ 2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas.
20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	☐☐ 1; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
21	Pernas de frango, frescas	250 - 400 g	☐ 2; tabuleiro para assar Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
22	Pato inteiro	1.5 - 2.5 kg	☐☐ 1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
23	Ganso, peito	1kg	☐☐ 1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
24	Rolo de Carne	1 kg	☐ 1; prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.


	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
25	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	☐ 1; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
26	Filete de peixe	-	☐☐ 2; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
27	Cheesecake	-	☐ 1; forma de mola ∅ de 28 cm na prateleira em grelha
28	Bolo de maçã	-	☐ 2; tabuleiro para assar
29	Tarte de maçã coberta	-	☐ 1; forma circular na prateleira em grelha
30	Tarte de maçã	-	☐ 1; forma de tarte ∅ de 22 cm na prateleira em grelha
31	Brownies	2 kg de massa	☐ 2; tabuleiro para grelhar
32	Queques de chocolate	-	☐ 2; tabuleiro de queques na prateleira em grelha
33	Bolo em forma de pão	-	☐ 1; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
34	Batatas assadas	1 kg	☐ 1; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
35	Fatias	1 kg	☐ 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.
36	Legumes misturados	1 - 1.5 kg	☐ 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.
37	Crequetes congelados	0.5 kg	☐ 2; tabuleiro para assar
38	Batatas congeladas	0.75 kg	☐ 2; tabuleiro para assar

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
39	Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca	1 - 1.5 kg	  1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW
40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1.1 kg	  2; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
41	Pizza fresca, fina	-	 1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
42	Pizza fresca, grossa	-	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
43	Quiche	-	 1; forma de assar na prateleira em grelha
44	Baguete/Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	 1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
45	Pão integral/centeio/escuro integral em forma de pão	1 kg	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / prateleira em grelha

Funções de relógio



Funções do relógio







Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 Tempo para cozinhar	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 Atraso do temporizador	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.








Função de relógio	Aplicação
 <p>Temporizador crescente</p>	<p>O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar a Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.</p>











As funções de relógio estão disponíveis apenas para: Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior, Grelhador ventilado, Função Pizza, Grelhador + Ventilado + MO, Ventilado + Resistência Circ + MO.

Como definir: Funções do relógio


Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
 		
<p>para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Hora do dia. Consulte o capítulo "Estrutura do menu".</p>	<p>Acertar o relógio.</p>	<p>Premir: OK.</p>

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1		Passo 2	Passo 3
	<p>O visor mostra: 0:00</p> 		
<p>Premir: .</p>		<p>Definir a Conta-minutos</p>	<p>Premir: OK.</p>
<p> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.</p>			

Como definir: Tempo para cozinhar					
Passo 1	Passo 2	O visor mostra: 0:00  STOP	Passo 3	Passo 4	
					
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: 			Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.
<p> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.</p>					

Como definir: Atraso do temporizador									
Passo 1	Passo 2	O visor apresenta: hora do dia.  INICIAR	Passo 3	Passo 4	O visor mostra: --:--  PARAR	Passo 5	Passo 6		
									
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 			Defina a hora de início.		Premir: OK.		Defina a hora de fim.	Premir: OK.
<p> O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.</p>									

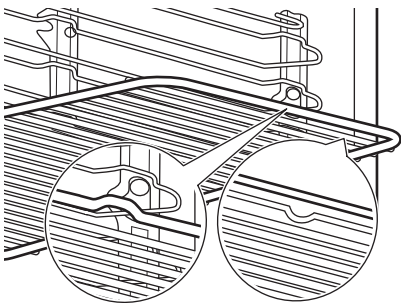
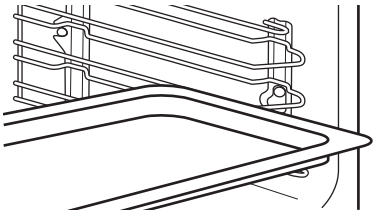
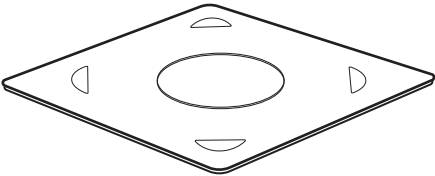
Utilizar os acessórios

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Inserir acessórios

Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte “Recipientes e materiais adequados para micro-ondas” no capítulo “Sugestões e dicas”.

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

<p>Prateleira em grelha: Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.</p>	
<p>Tabuleiro para assar: Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.</p>	
<p>Prato de vidro do fundo do microondas: Utilize o prato de vidro do fundo do micro-ondas apenas com a função de micro-ondas. Não é adequado para uma função de micro-ondas combinada (por exemplo, grelhador com micro-ondas). Coloque o acessório no fundo da cavidade. Pode colocar os alimentos diretamente na placa de vidro do fundo do micro-ondas.</p>	






Funções adicionais

Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.



Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.



Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.

Esta função evita uma alteração accidental da função do aparelho.		
	 OK - mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro.	 OK - mantenha premido para desligar.
 3 x  - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.		

Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5


A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Atraso do temporizador.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

Sugestões e dicas

Recomendações para cozinhar


<p>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.</p>

Recomendações para o microondas

Coloque os alimentos no prato de vidro da base do microondas na parte inferior da cavidade.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de descongelação ou cozedura.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.

Quando aquecer líquidos em frasco ou copo, mexa o conteúdo com uma colher para distribuir melhor o calor.

Coloque os alimentos no aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas (consulte as indicações na embalagem).

Cozinhar no microondas

Cozinhe os alimentos com tampa. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

Não utilize o aparelho para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Depois de desligar o aparelho, retirar os alimentos e deixá-los repousar durante alguns minutos para permitir que o calor seja uniformemente distribuído.

Descongelar no microondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.




Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.






Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.

Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.



Verifique as especificações do recipiente/material antes da utilização.

Recipiente/Material			
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	x	x
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓


Recipiente/Material		 	 
Cerâmica e barro próprios para forno sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	X
Cartão, papel	✓	X	X
Película aderente	✓	X	X
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	X
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	X	X	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	X
Tabuleiro para assar	X	X	X
Prateleira em grelha	X	X	✓
Prato de vidro do micro-ondas	✓	✓	X
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	X	✓	X





Definições de potência recomendadas para diversos tipos de alimentos

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

700 - 1000 W	
 Ferver no início do processo de confeitura	 Aquecer líquidos

500 - 600 W				
 Cozinhar legumes	 Confeccionar pratos com ovos	 Lume brando para estufados	 Aquecer pratos individuais	 Descongelar e aquecer refeições congeladas

300 - 400 W				
 Derreter queijo, chocolate ou manteiga	 Cozer arroz em lume brando	 Aquecer comida de bebé	 Cozinhar / Aquecer alimentos delicados	 Continuar a cozinhar

100 - 200 W			
 Descongelar pão	 Descongelar fruta e bolos	 Descongelar queijo, natas, manteiga	 Descongelar carne ou peixe

Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Função microondas

Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.


Alimentos	Potência W	Quantidade kg	Nível da grelha	Tempo min	Comentários
Pão-de-ló	600	0.475	Inferior	8 - 9	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Rolo de carne	400	0.9	1	25 - 27	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Prato de ovos no forno	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

Função combinada com microondas


Utilize a prateleira em grelha.


Alimentos	Função	Potência W	Temperatura °C	Nível da grelha	Tempo min	Comentários
Bolo, 0,7 kg	Aquecimento superior/inferior + MO	100	200	2	23 - 27	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Batatas gratinadas, 1,1 kg	Ventilado + Resistência Circ + MO	300	180	2	38 - 42	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Frango, 1,1 kg	Grelhador + Ventilado + MO	400	230	1	35 - 40	Coloque a carne no recipiente de vidro redondo e vire-a de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.


Manutenção e limpeza

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

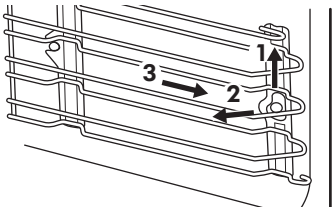
 Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.

 Utilização diária	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios. Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.
	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 substituir: Lâmpada

 **AVISO!** Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.


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	Limpe a cobertura de vidro.


Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 4	Instale a cobertura de vidro.


Resolução de problemas


 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

 O aparelho não liga ou não aquece	
Problema	Verificar se...
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.

 Componentes	
Problema	Verificar se...
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

 Códigos de erro	
O visor mostra...	Verificar se...
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
----°C	A porta do aparelho está fechada. Desligue e ligue o aparelho e defina novamente a função de micro-ondas.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

Dados técnicos

Informação técnica

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	480 mm 217 mm 411 mm
Volumes utilizáveis	43 l	
Área do tabuleiro para assar	1438 cm ²	
Elemento de aquecimento superior	- W	
Elemento de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	1900 W	
Anel	1650 W	
Potência total	3000 W	
Tensão	220 - 240 V	
Frequência	50 Hz	
Número de funções	9	

Eficiência energética

Poupança de energia

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 (apenas quando utilizar uma função sem microondas).

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho

para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes






Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Estrutura do menu

Menu


Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
☰ - seleccione para entrar no Menu.	Seleccione a opção a partir da Menu estrutura e prima OK.	Seleccione a definição.	OK - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima OK.
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				


Menu estrutura.	
Cozedura assistida ✂	Definições ⚙

Definições					
01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4

Definições					
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado	06	Luz	Ligado/Desligado
07	Modo Demo	Código de ativação: 2468	08	Versão do software	Verificar
09	Restaurar configurações	Sim / Não			

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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 exceções

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	327	Consejos	347
Instrucciones de seguridad	330	Mantenimiento y limpieza	351
Instalación	333	Solución de problemas	352
Descripción del producto	334	Datos técnicos	354
Panel de control	334	Eficacia energética	354
Antes del primer uso	335	Estructura del menú	355
Uso diario	336	Aspectos medioambientales	356
Funciones del reloj	343	GARANTÍA IKEA	356
Uso de los accesorios	345		
Funciones adicionales	346		

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.

- No encienda el aparato cuando esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

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)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 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	882 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	3.5x25 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.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - 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.

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.
- Asegúrese de que la cavidad y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- 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 y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en

el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco. Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

Iluminación interna

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.

- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia técnica


- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Eliminación


 **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- **Materiales de embalaje:** Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.


Instalación


 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

 Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

 **ADVERTENCIA!** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

 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

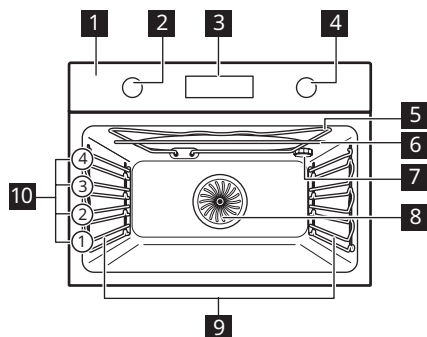
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

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 mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

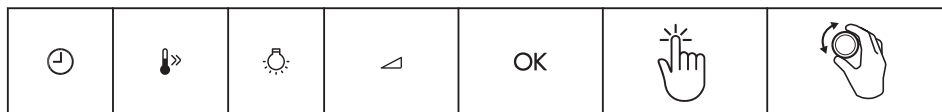
Accesorios

- **Parrilla** x 1
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja** x 1

- Para bizcochos y galletas.
- **Plato inferior de cristal para microondas** x 1
Como soporte en el modo de microondas.

Panel de control

Vista general del panel de control



Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Potencia del Microondas	Confirmar ajuste	Pulse	Gire el mando
Seleccione una función de cocción para encender el aparato.						
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.						

Pantalla

	Pantalla con funciones principales.
--	-------------------------------------

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos			
Bloqueo	Cocción asistida	Ajustes	Indicador de función de microondas
Indicadores de temporizador			
Avisador	Hora de fin	Tiempo de retardo	Tiempo de funcionamiento
Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.			

Antes del primer uso

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:			
			 00:00 Ajuste la hora. Pulse OK.

Precaentamiento inicial

 Precaente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función: Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función: Deje funcionar el horno 15 minutos.
El horno puede emitir olores y humos durante el precaentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.	

Uso diario





ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.
Paso 2	Gire el mando de control para ajustar la temperatura. Pulse OK.
- mantenga pulsado para activar la función: Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno.	


Cómo ajustar: Funciones del microondas

Paso 1	Retire todos los accesorios del horno. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas. Coloque el alimento en el plato inferior de cristal para microondas.
---------------	--




Paso 2	Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija la función de microondas:    .
Paso 3	Pulse: OK para empezar con los ajustes por defecto. La pantalla indica: duración y potencia del microondas.
Paso 4	Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: OK .
Paso 5	Pulse:  . Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: OK
Paso 6	Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.
Puede modificar los ajustes durante la cocción.	

El tiempo máximo de las funciones del microondas dependerá de la potencia del microondas fijada:

POTENCIA DEL MICROONDAS W	TIEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
>600	7











 Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo. Pulse **OK**.

Cómo ajustar: Funciones de combi microondas

Paso 1	Retire todos los accesorios del horno. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas. Coloque el alimento en el plato inferior de cristal para microondas.
Paso 2	Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija una función:   . La pantalla muestra: temperatura y potencia del microondas.
Paso 3	Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
Paso 4	Pulse:  .
Paso 5	Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: OK .
Paso 6	Pulse: OK para iniciar la función.
Paso 7	Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.
 Gire el mando de control para ajustar la duración y pulse: **OK**.

Funciones de cocción





Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Grill turbo + microondas	Para asar grandes porciones de carne en un nivel. Para hacer gratinados y dorar. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Aire caliente + microondas	Horneado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

Cómo ajustar: Cocción asistida





El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y platos adicionales que permite establecer parámetros de cocción, temperatura y tiempo recomendados. Utilice la función para preparar un plato rápidamente recurriendo al ajuste por defecto. También permite ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	• Peso automático
--	-------------------

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
Acceda al menú.	Seleccione Cocción asistida. Pulse OK .	Seleccione el plato. Pulse OK .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

Cocción asistida

Leyenda	
	Peso automático disponible.
	Funciona con potencia de microondas. Use un accesorio apto para microondas.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.








La pantalla muestra **F** y un **número** de la función que puede consultar en la tabla.











	Función de cocción	Aplicación
1	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
2	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
3	Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.

	Función de cocción	Aplicación
4	Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
5	Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

Quando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1	Rosbif, poco hecho	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 1 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
2	Rosbif, al punto		
3	Rosbif, muy hecho		
4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	  2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	  1 fuente de asado encendida parrilla
6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 1; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
7	Rosbif, al punto (cocción lenta)		
8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
9	Filete poco hecho (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	 1 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
10	Filete, en su punto (cocción lenta)		
11	Filete hecho (cocción lenta)		

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4-pedazos gruesos cm	 1 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 kg	 1 ; cacerola de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas Use sus especias favoritas. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	 1 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
15	Lomo, fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 1 ; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas.
16	Costillas	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
17	Pierna de corde-ro con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 1 ; fuente de asado en la bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
18	Pollo entero	1 - 1.5kg; fresco	 1 ; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas Use sus especias favoritas. Coloque la pechuga de pollo boca abajo y gírela transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.
20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	 1 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	Muslos de pollo, frescos	250 - 400 g	 2 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.




	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
22	Pato entero	1.5 - 2.5 kg	☐☐ 1 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	Ganso, pechuga	1kg	☐☐ 1 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	Pastel de carne	1 kg	☐ 1; parrilla Use sus especias favoritas.
25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	☐ 1 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
26	Filete de pescado	-	☐☐☐ 2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.
27	Tarta de queso	-	☐ 1; ∅ molde desmontable de 28 cm en la parrilla
28	Tarta de manzana	-	☐ 2; bandeja
29	Tarta de manzana	-	☐ 1; forma de pastel en la parrilla
30	Pastel de manzana	-	☐ 1 ∅ pastel de 22 cm en parrilla
31	Brownies	2 kg de masa	☐ 2 bandeja honda
32	Magdalenas de chocolate	-	☐ 2 bandeja para magdalenas encendida parrilla
33	Pastel de hogaza	-	☐ 1; molde de pan en la parrilla
34	Patatas al horno	1 kg	☐ 1; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	Porciones	1 kg	☐ 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
36	Verduras al grill	1 - 1.5 kg	2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	Croquetas congeladas	0.5 kg	2; bandeja
38	Pomos congelados	0.75 kg	2; bandeja
39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos	1 - 1.5 kg	1; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas
40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1.1 kg	2; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	Pizza fresca y fina	-	1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
42	Pizza fresca, gruesa	-	1; bandeja forrada con papel de hornear
43	Quiche	-	1; molde de hornear en la parrilla
44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	1; bandeja forrada con papel de hornear/parrilla

Funciones del reloj





Funciones de reloj







Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.








Función de reloj	Aplicación
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.











Las funciones de reloj solo están disponibles para: Aire caliente, Cocción convencional, Grill turbo, Función Pizza, Grill turbo + microondas, Aire caliente + microondas.

Cómo ajustar: Funciones de reloj


Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
 		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora. Consulte el capítulo "Estructura de menús".	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse:  .	Ajustar la Avisador	Pulse: OK.	
<p> El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.</p>			

Cómo ajustar: Tiempo de cocción					
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 3	Paso 4	
					
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente:  .			Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.					

Cómo ajustar: Tiempo de retardo									
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: ---  PA-RAR	Paso 5	Paso 6		
									
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente:  .			Ajuste la hora de inicio.		Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.
 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.									

Uso de los accesorios

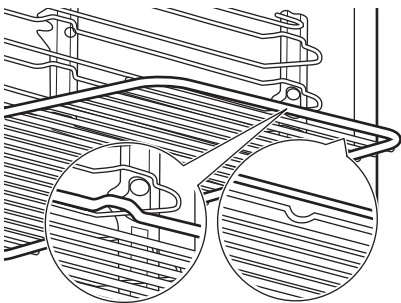
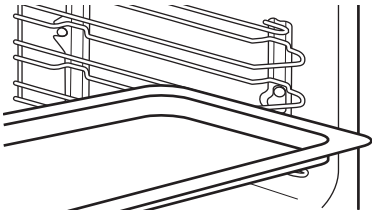
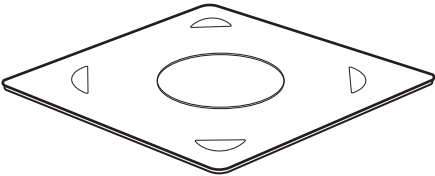
 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y

materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

<p>Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.</p>	
<p>Bandeja: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>	
<p>Plato inferior de cristal para microondas: Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad. Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.</p>	

Funciones adicionales

Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.



OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.

OK - mantenga pulsado para apagarla.

3 x - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

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.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

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.

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

Consejos

Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Recomendaciones para microondas

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Coloque los alimentos en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si su

embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).

Cocción por microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el aparato, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.

Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.






Retire las piezas después de descongeladas.




Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.



Compruebe los utensilios de cocina / especificación de materiales antes de utilizarlo.

Material del utensilio de cocina		 	 
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓

Material del utensilio de cocina			
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X
Película de cocción	✓	X	X
Película para microondas	✓	✓	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	X
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X





Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.

700 - 1.000 W	
 Sofreír al inicio del proceso de cocción	 calentar líquidos

500 - 600 W				
 Cocinar verduras	 Cocinar platos de huevos	 Estofados a fuego lento	 Calentar platos únicos	 Descongelar y calentar platos congelados

300 - 400 W				
 Fundir queso, chocolate, mantequilla	 Cocer arroz	 Calentar alimentos infantiles	 Cocinar / calentar alimentos delicados	 Continuar cocinando

100 - 200 W			
 Descongelar pan	 Descongelar fruta y pasteles	 Descongelar queso, nata, mantequilla	 Descongelar carne, pescado

Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.

Función microondas

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

Comida	Energía W	Cantidad kg	Posición de la parrilla	Hora min	Comentarios
Bizcocho	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	1	25 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

Función de combi microondas




Use la parrilla.

Comida	Función	Energía W	Temperatura °C	Posición de la parrilla	Hora min	Comentarios
Pastel, 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Aire caliente + microondas	300	180	2	38 - 42	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pollo, 1,1 kg	Grill turbo + microondas	400	230	1	35 - 40	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta a media cocción.

Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	<p>Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpe las manchas con un detergente suave.</p>
 Uso diario	<p>Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.</p>
	<p>No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.</p>
 Accesorios	<p>Limpe 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.</p>
	<p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p>

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 soportes 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 sujeción posterior.	
Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.		

Cómo cambiar: Bombilla

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior


Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

Solución de problemas


⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

 El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.

 Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

 Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
---°C	La puerta del aparato está cerrada. Apague y encienda el aparato y vuelva a ajustar la función de microondas.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

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)

Se recomienda escribir los datos aquí:

Número de serie (S.N.)
------------------------	-------

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensiones (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 217 mm 411 mm
Volúmenes útiles	43 L	
Área de la bandeja	1438 cm ²	
Resistencia superior	- W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	1900 W	
Anillo	1650 W	
Potencia total	3000 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funciones	9	

Eficacia energética

Ahorro energético

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, (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del

aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione






el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada



Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Estructura del menú

Menú


Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
≡ - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK.	Seleccione el ajuste.	OK: pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.


Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

Menú estructura	
Cocción asistida 	Ajustes 

Ajustes					
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/ Apagado
07	Modo demostración	Código de activación. 2468	08	Versión del software	Comprobar
09	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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 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.

- i** 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.

- i** **¡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.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	359	Υποδείξεις και συμβουλές	381
Οδηγίες για την ασφάλεια	362	Φροντίδα και καθαρισμα	385
Εγκατάσταση	366	Αντιμετώπιση προβλημάτων	387
Περιγραφή προϊόντος	367	Τεχνικά χαρακτηριστικά	388
Πίνακας χειριστηρίων	367	Ενεργειακή απόδοση	389
Πριν την πρώτη χρήση	368	Δομή μενού	390
Καθημερινή χρήση	369	Περιβαλλοντικά θέματα	390
Λειτουργίες ρολογιού	378	ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ	391
Χρήση των εξαρτημάτων	379		
Πρόσθετες λειτουργίες	381		

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.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Τα μεταλλικά μέρη μέσα στον θάλαμο μπορεί να δημιουργήσουν βολταϊκό τόξο.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Εάν η πόρτα ή τα λάστιχα της πόρτας καταστραφούν, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί μέχρι να επισκευαστεί από ειδικό.
- Οποιαδήποτε ενέργεια σέρβις ή επισκευής αφορά στην αφαίρεση ενός καλύμματος, το οποίο παρέχει προστασία από την έκθεση σε μικροκύματα, πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά από ένα εξειδικευμένο άτομο.
- Μην ζεσταίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία. Μπορεί να εκραγούν.
- Απαγορεύεται η χρήση μεταλλικών δοχείων για φαγητά και ποτά κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με μικροκύματα. Αυτή η οδηγία δεν ισχύει αν ο κατασκευαστής ορίζει μέγεθος και σχήμα μεταλλικών δοχείων τα οποία είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε μικροκύματα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Κατά το ζέσταμα φαγητού σε πλαστικά ή χάρτινα σκεύη, προσέχετε τη συσκευή καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.

- Η συσκευή προορίζεται για ζέσταμα τροφίμων και ποτών. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα θερμοφόρων, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων στοιχείων μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.
- Σε περίπτωση εκπομπής καπνού, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή προκειμένου να καταπνίξετε τυχόν φλόγες.
- Το ζέσταμα ποτών με μικροκύματα μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο, εκρηκτικό βρασμό. Χρειάζεται προσοχή όταν χειρίζεστε το δοχείο.
- Το περιεχόμενο σε μπιμπερό και βάζα με παιδική τροφή θα πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και η θερμοκρασία θα πρέπει να ελέγχεται πριν την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Δεν πρέπει να ζεσταίνετε στη συσκευή αβγά με το κέλυφός τους και ολόκληρα βραστά αβγά γιατί μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά τη λήξη του ζεστάματος σε μικροκύματα.
- Θα πρέπει να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων.
- Εάν δεν μπορέσετε να διατηρήσετε τη συσκευή καθαρή, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε φθορά της επιφάνειας, γεγονός που μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε μια επικίνδυνη κατάσταση.

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.
- Πρωτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς εμπόδια.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	444 (460) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	455 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	440 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	882 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	3.5x25 mm
-------------------	-----------

Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.

Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μικροκυμάτων για να προθερμάνετε τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - 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.

Φροντίδα και καθάρισμα



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 τζαμιά της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά.

Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Φροντίστε να στεγνώνετε το εσωτερικό του φούρνου και την πόρτα μετά από κάθε χρήση. Ο ατμός που παράγεται κατά τη λειτουργία της συσκευής συμπυκνώνεται στα εσωτερικά τοιχώματα και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Λίπος και φαγητό που παραμένει στη συσκευή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και βολταϊκό τόξο όταν εκτελείται η λειτουργία μικροκυμάτων.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

Χρήση γυάλινων σκευών

Η χρήση των γυάλινων σκευών σας χωρίς τον κατάλληλο βαθμό προσοχής μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα το σπάσιμο, την αποκοπή θραύσματος, το ράγισμα ή τις βαθιές γρατζουνιές:

- Μη ρίχνετε κρύο νερό ή άλλα υγρά στο γυάλινο σκεύος γιατί η απότομη μείωση της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει άμεση θραύση του γυαλιού. Τα σπασμένα γυαλιά μπορούν να είναι εξαιρετικά αιχμηρά και πολύ δύσκολα στον εντοπισμό.
- Μην τοποθετείτε ζεστά γυάλινα σκεύη σε βρεγμένη ή κρύα επιφάνεια, απευθείας σε πάγκο κουζίνας ή μεταλλική επιφάνεια, ή στον νεροχύτη, και μην τα πιάνετε με βρεγμένο πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε ή επισκευάζετε γυάλινα σκεύη από τα οποία έχει αποκοπεί θραύσμα, που είναι ραγισμένα ή φέρουν βαθιές γρατζουνιές.
- Μη ρίχνετε ή χτυπάτε γυάλινα σκεύη πάνω σε σκληρά αντικείμενα και μη χτυπάτε μαχαίροπίρουνα σε αυτά.
- Μη ζεσταίνετε άδειο ή σχεδόν άδειο μικροκυμάτων, και μη ζεσταίνετε υπερβολικά λάδι ή βούτυρο σε φούρνο

μικροκυμάτων (χρησιμοποιείτε τον ελάχιστο χρόνο μαγειρέματος).

Αφήστε το ζεστό γυάλινο σκεύος να κρυώσει πάνω σε σχάρα, σε πιάστρα φούρνου ή σε ένα στεγνό πανί. Βεβαιωθείτε ότι το γυάλινο σκεύος έχει κρυώσει επαρκώς προτού το πλύνετε, το βάλετε στο ψυγείο ή το καταψύξετε.

Αποφύγετε να πιάσετε ζεστό γυάλινο σκεύος (συμπεριλαμβανομένων των σκευών με επιφάνειες πιασίματος από σιλικόνη) χωρίς στεγνές πιάστρες φούρνου.

Αποφύγετε την εσφαλμένη χρήση μικροκυμάτων (π.χ τη λειτουργία του φούρνου χωρίς φορτίο ή με μικρό φορτίο).

Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

Σέρβις

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

Απόρριψη

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε την πόρτα για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

- **Υλικό συσκευασίας:**

Το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο. Τα πλαστικά εξαρτήματα επισημαίνονται με τις διεθνείς συντομογραφίες, όπως PE, PS, κ.λπ. Απορρίψτε το υλικό συσκευασίας στους κάδους που παρέχονται για το σκοπό αυτό στις τοπικές εγκαταστάσεις διαχείρισης απορριμμάτων.

Εγκατάσταση

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

Συναρμολόγηση

- ⓘ Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης για την εγκατάσταση.

Ηλεκτρική εγκατάσταση

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

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

Ο φούρνος παρέχεται μόνο με καλώδιο τροφοδοσίας.

Καλώδιο

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:

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

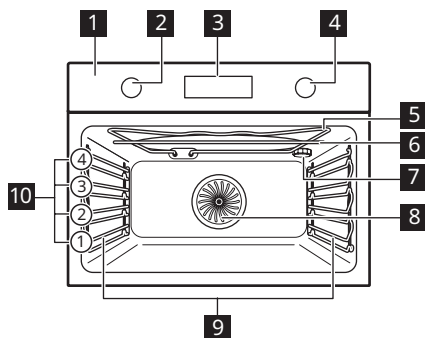
Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

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

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

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης ελέγχου
- 5 Εξάρτημα ζεστάματος
- 6 Γεννήτρια μικροκυμάτων
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις σχάρας

Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα** x 1
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος** x 1

- Για κέικ και μπισκότα.
- **Γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων** x 1
Για υποστήριξη της λειτουργίας μικροκυμάτων.

Πίνακας χειριστηρίων

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

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

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

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

Οθόνη

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

Ενδείξεις οθόνης

Βασικές ενδείξεις			
<p>Κλείδωμα</p>	<p>Μαγείρεμα με βοήθεια</p>	<p>Ρυθμίσεις</p>	<p>Ένδειξη λειτουργίας μικροκυμάτων</p>
Ενδείξεις χρονοδιακόπτη			
<p>Χρονομετρητής</p>	<p>Τέλος</p>	<p>Καθυστέρηση Έναρξης</p>	<p>Χρονοδιακόπτης λειτουργίας</p>
<p>Μπάρα προόδου - για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.</p>			





Πριν την πρώτη χρήση

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


Αρχικός καθαρισμός

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


Αρχική προθέρμανση

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




Καθημερινή χρήση

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

Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Βήμα 1	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
Βήμα 2	Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Πιέστε το OK.
<p> - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση. Είναι διαθέσιμο για ορισμένες λειτουργίες του φούρνου.</p>	

Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες μικροκυμάτων

Βήμα 1	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα. Τοποθετήστε το γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το φαγητό στο γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων.
Βήμα 2	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία Μικροκύματα:    .
Βήμα 3	Πατήστε: OK για να ξεκινήσετε με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Η οθόνη εμφανίζει: τη διάρκεια και την ισχύ των μικροκυμάτων.

Βήμα 4	Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη διάρκεια. Πατήστε: OK .
Βήμα 5	Πατήστε: . Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων. Πιέστε: OK
Βήμα 6	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Μπορείτε να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις κατά το μαγείρεμα.	

Ο μέγιστος χρόνος των λειτουργιών μικροκυμάτων εξαρτάται από την ισχύ των μικροκυμάτων που έχετε ρυθμίσει:











ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ W	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ λεπ
100 - 600	59:55
>600	7

- Αν ανοίξετε την πόρτα, το πρόγραμμα σταματά. Για να το ξεκινήσετε ξανά, κλείστε την πόρτα. Πιέστε το κουμπί **OK**.

Τρόπος ρύθμισης: Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων

Βήμα 1	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα. Τοποθετήστε το γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το φαγητό στο γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων.
Βήμα 2	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία: . Η οθόνη δείχνει: θερμοκρασία και ισχύ μικροκυμάτων.
Βήμα 3	Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
Βήμα 4	Πατήστε: .
Βήμα 5	Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων. Πατήστε: OK .
Βήμα 6	Πατήστε: OK για να ξεκινήσετε τη λειτουργία.
Βήμα 7	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Μπορείτε να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις κατά το μαγείρεμα. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη διάρκεια και πιέστε: OK .	

Προγράμματα θέρμανσης





Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε δύο θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα	Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος σε ένα επίπεδο. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα. Η λειτουργία με MW Boost, εύρος ισχύος: 100 - 600 W.
 Θερμός Αέρας + Μικροκύματα	Ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. Η λειτουργία με MW Boost, εύρος ισχύος: 100 - 600 W.
 Απόψυξη	Απόψυξη κρέατος, ψάρι, κέικ, εύρος ισχύος: 100 - 200 W
 Ζέσταμα	Προθέρμανση προπαρασκευασμένων γευμάτων και ευαίσθητων φαγητών, εύρος ισχύος: 300 - 700 W
 Μικροκύματα	Προθέρμανση, μαγείρεμα, εύρος ισχύος: 100 - 1000 W
 Μενού	Για να εισέλθετε στο Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Ρυθμίσεις.

Πώς να ρυθμίσετε:Μαγείρεμα με βοήθεια





Το υπομενού Μαγείρεμα με βοήθεια αποτελείται από μια σειρά πρόσθετων λειτουργιών και φαγητών με συνιστώμενα προγράμματα, θερμοκρασίες και χρόνους. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για να ετοιμάσετε ένα φαγητό γρήγορα με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:	• Αυτομ. Προγρ. Βάρους.
---	-------------------------

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
			
Εισέλθετε στο μενού.	Επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια. Πιέστε το OK.	Επιλέξτε το σκεύος. Πιέστε το κουμπί OK.	Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.

Μαγείρεμα με βοήθεια

Λεζάντα	
	Αυτομ. Προγρ. Βάρους. διαθέσιμο.
	Λειτουργία με ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιείτε αξεσουάρ κατάλληλα για μικροκύματα.
	Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
	Επίπεδο σχάρας.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **F** και ένας **αριθμός** από τη λειτουργία που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.








	Πρόγραμμα	Εφαρμογή
1	Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
2	Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.

	Πρόγραμμα	Εφαρμογή
3	Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
4	Πάνω/Κάτω Θέρμανση + Μικροκύματα	Ψήσιμο σε μια θέση σχάρας. Η λειτουργία με MW Boost, εύρος ισχύος: 100 - 600 W.
5	Γκριλ + Μικροκύματα	Για μαγείρεμα φαγητού σε σύντομο χρονικό διάστημα και για να ροδίσει. Η λειτουργία με MW Boost, εύρος ισχύος: 100 - 600 W.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **P** και ένας **αριθμός** από το φαγητό που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.















Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	☐ 1, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο		
3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο		
4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες	☐☐ 2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξесоούρ
6	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1,5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	 1, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
7	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
8	Ψητό βοδινό, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
9	Φιλέτο, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm πάχους	 1, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
10	Φιλέτο, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
11	Φιλέτο, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
12	Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)	0,8 - 1,5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	  1, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
13	Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη	1,5 kg	  1, κεραμικό ή γυάλινο σκεύος στη μεταλλική σχάρα, κατάλληλο για MW Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
14	Χοιρινό πουλντ (χαμηλή θερμοκρασία)	1,5 - 2 kg	 1, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.





	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
15	Μπριζόλα, φρέσκα	1 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	<input type="checkbox"/> 1, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
16	Παϊδάκια	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια	<input type="checkbox"/> 2, βαθύ ταψί Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα	1.5 - 2 kg, 7 - 9 τεμάχια cm πάχους	<input type="checkbox"/> 1, σκεύος ψησίματος στο ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
18	Ολόκληρο κοτόπουλο	1 - 1.5kg, φρέσκο	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1, κεραμική ή γυάλινη γάστρα στη μεταλλική σχάρα , κατάλληλο για MW Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το στήθος κοτόπουλου με την πλευρά προς τα κάτω και γυρίστε το μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
19	Μισό κοτόπουλο	0.5 - 0.8 kg	<input type="checkbox"/> 2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200 g ανά τεμάχιο	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.
21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα	250 - 400 g	<input type="checkbox"/> 2, ταψί ψησίματος Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.
22	Πάπια, ολόκληρη	1.5 - 2.5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
23	Χήνα, στήθος	1kg	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
24	Ρολό κιμάς	1 kg	<input type="checkbox"/> 1, μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ	0.5 - 1 kg ανά ψάρι	<input type="checkbox"/> 1, ταψί ψησίματος Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.
26	Ψάρι φιλέτο	-	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
27	Cheesecake	-	<input type="checkbox"/> 1, <input type="checkbox"/> ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη μεταλλική σχάρα
28	Μηλόπιτα	-	<input type="checkbox"/> 2, ταψί ψησίματος
29	Τάρτα μήλου	-	<input type="checkbox"/> 1, φόρμα για πίτες στη μεταλλική σχάρα
30	Μηλόπιτα	-	<input type="checkbox"/> 1, <input type="checkbox"/> φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη μεταλλική σχάρα
31	Κέικ Brownies	2 kg ζύμης	<input type="checkbox"/> 2, βαθύ ταψί
32	Κέικ muffins σοκολάτας	-	<input type="checkbox"/> 2, ταψί για muffin πάνω στη μεταλλική σχάρα
33	Κέικ	-	<input type="checkbox"/> 1, ταψί φρατζόλας στη μεταλλική σχάρα
34	Ψητές πατάτες	1 kg	<input type="checkbox"/> 1, ταψί ψησίματος Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.
35	Φέτες	1 kg	<input type="checkbox"/> 2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά	1 - 1.5 kg	 2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.
37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0.5 kg	 2, ταψί ψησίματος
38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0.75 kg	 2, ταψί ψησίματος
39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά νουντλ	1 - 1.5 kg	  1; κεραμική ή γυάλινη γάστρα στη μεταλλική σχάρα, κατάλληλο για MW
40	Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)	1.1 kg	  2; κεραμική ή γυάλινη γάστρα στη μεταλλική σχάρα, κατάλληλο για MW Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	 1, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	  1, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
43	Κις	-	 1, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα
44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0.8 kg	 1, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
45	Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας	1 kg	  1, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / μεταλλική σχάρα




Λειτουργίες ρολογιού







Λειτουργίες ρολογιού








Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
 Χρονομετρητής	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
 Χρόνος μαγειρέματος	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά.
 Καθυστέρηση Έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
 Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 h 59 min. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το Χρονοδιακόπτης λειτουργίας επιλέξτε: Μενού, Ρυθμίσεις.






Οι λειτουργίες ρολογιού είναι διαθέσιμες μόνο για: Θερμός Αέρας, Πάνω/Κάτω Θέρμανση, Γκριλ με Θερμό Αέρα, Λειτουργία Πίτσα, Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα, Θερμός Αέρας + Μικροκύματα.

Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού


Τρόπος ρύθμισης: Ωρα		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
		
Για να αλλάξετε την ώρα, εισέλθετε στο μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Ωρα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Δομή μενού».	Ρυθμίστε το ρολόι.	Πατήστε: ΟΚ.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής			
Βήμα 1	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 	Βήμα 2	Βήμα 3
			
Πιέστε: 		Ρυθμίστε τον Χρονομετρητής	Πατήστε: ΟΚ.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.			

Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος				
Βήμα 1	Βήμα 2	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 	Βήμα 3	Βήμα 4
				
Επιλέξτε πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.	Πατήστε: ΟΚ.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.				

Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης							
Βήμα 1	Βήμα 2	Η οθόνη εμφανίζει την ώρα  ΈΝΑΡΞΗ	Βήμα 3	Βήμα 4	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: ---:--  ΔΙΑΚΟΠΗ	Βήμα 5	Βήμα 6
							
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Πατήστε: ΟΚ.		Ρυθμίστε την ώρα τέλους.	Πατήστε: ΟΚ.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια καθορισμένη ώρα έναρξης.							

Χρήση των εξαρτημάτων

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

Εισαγωγή αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε μόνο τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά. Ανατρέξτε στο

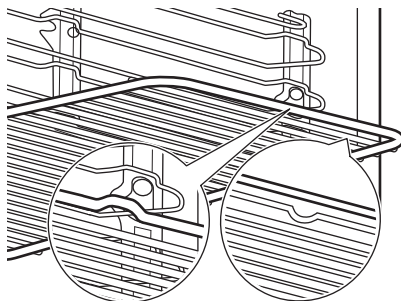
κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές»,
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά για
Μικροκύματα.

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει
την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν

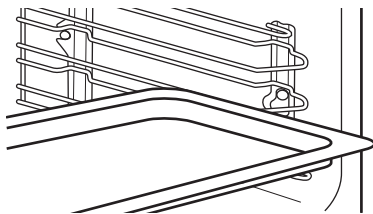
επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το
υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα
αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών
σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.

**Ταψί ψησίματος:**

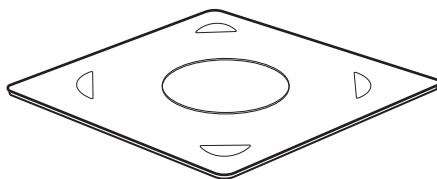
Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.

**Γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων:**

Χρησιμοποιείτε το γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων μόνο με τη λειτουργία μικροκυμάτων. Δεν είναι κατάλληλη για τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων (π.χ. γκριλ με μικροκύματα).

Τοποθετήστε το αξεσουάρ στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό απευθείας στο γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων.



Πρόσθετες λειτουργίες

Κλείδωμα

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία - το ρυθμισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος συνεχίζει, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.
Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη - δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.



☹OK

☹OK - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

☹OK - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιηθεί.

ⓘ 3 x - αναβοσβήνει όταν το κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα ζεστάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Καθυστέρηση Έναρξης.

Ανεμιστήρας ψύξης

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

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

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.

Συστάσεις μικροκυμάτων

Τοποθετήστε το φαγητό στο γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος και απόψυξης.

Ανακατεύετε τα υγρά φαγητά ανά διαστήματα.

Ανακατεύετε πάντα το φαγητό πριν το σερβίρισμα.

Σκεπάστε το φαγητό για το μαγείρεμα και το ξαναζέσταμα.

Τοποθετήστε το κουτάλι στο μπουκάλι ή στο ποτήρι όταν ζεσταίνετε ροφήματα για να εξασφαλίσετε καλύτερη διανομή θερμότητας.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή χωρίς συσκευασία. Τα έτοιμα συσκευασμένα γεύματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στη συσκευή μόνο εάν η συσκευασία είναι κατάλληλη για χρήση σε μικροκύματα (δείτε τις πληροφορίες στη συσκευασία).

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Μαγειρεύετε με καλυμμένο το φαγητό. Αν θέλετε να διατηρήσετε την κρούστα, μαγειρεύετε το φαγητό χωρίς κάλυμμα.

Μην παραμαγειρεύετε τα πιάτα επιλέγοντας ρύθμιση υπερβολικά υψηλής ισχύος και για

πολλή ώρα τη φορά. Το φαγητό μπορεί να στεγνώσει, να καεί ή να προκληθεί πυρκαγιά.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το μαγείρεμα αβγών ή σαλιγκαριών με το κέλυφός τους, καθώς μπορούν να εκραγούν. Τρυπήστε τον κρόκο των τηγανιτών αβγών προτού τα ξαναζεστάνετε.

Τρυπήστε τα φαγητά με πέτσα ή φλούδα πολλές φορές πριν το μαγείρεμα.

Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους.

Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλτε το φαγητό και αφήστε το να κάτσει για μερικά λεπτά ώστε να κατανεμηθεί ομοιόμορφα η θερμότητα.

Απόψυξη με μικροκύματα

Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό χωρίς καμία συσκευασία σε ένα μικρό πιάτο τοποθετημένο ανάποδα με ένα σκεύος από κάτω, ή σε μια σχάρα απόψυξης ή σε ένα πλαστικό κόσκινο έτσι ώστε το υγρό απόψυξης να μπορεί να τρέξει.




Κατόπιν αφαιρέστε τα αποψυγμένα κομμάτια.

Για να μαγειρέψετε φρούτα και λαχανικά χωρίς να τα αποψύξετε πρώτα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υψηλότερη ισχύ μικροκυμάτων.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά για μικροκύματα

Για τα μικροκύματα, χρησιμοποιείτε μόνο τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά. Χρησιμοποιήστε τον ακόλουθο πίνακα για οδηγό.



Ελέγξτε τις προδιαγραφές του μαγειρικού σκεύους / υλικού πριν από τη χρήση.

Μαγειρικά σκεύη / Υλικό			
Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη χωρίς μεταλλικά εξαρτήματα, π.χ. γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα	✓	✓	✓

Μαγειρικά σκεύη / Υλικό		 	 
Μη πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη χωρίς διακόσμηση από ασήμι, χρυσό, πλατίνα ή άλλο μέταλλο	✓	✗	✗
Γυαλί και κεραμικό γυαλί από πυρίμαχο υλικό / υλικό ανθεκτικό στο ψύχος	✓	✓	✓
Κεραμικά και πήλινα κατάλληλα για φούρνο χωρίς τμήματα χαλαζία ή μετάλλου και σμάλτα που περιέχουν μέταλλα	✓	✓	✓
Κεραμικά, πορσελάνη και πήλινα μαγειρικά σκεύη χωρίς επιστρωμένο κάτω μέρος ή με μικρές οπές, π.χ. στις λαβές	✗	✗	✗
Πλαστικά ανθεκτικά στη θερμότητα έως 200 °C	✓	✓	✗
Χαρτόνι, χαρτί	✓	✗	✗
Πλαστική μεμβράνη	✓	✗	✗
Μεμβράνη μικροκυμάτων	✓	✓	✗
Ψήσιμο πιάτων από μέταλλο, π.χ. εμαγιέ, χυτοσίδηρο	✗	✗	✗
Φόρμες ψησίματος, μαύρη λάκα ή επικαλυμμένη σιλικόνη	✗	✗	✗
Ταψί ψησίματος	✗	✗	✗
Μεταλλική σχάρα	✗	✗	✓
Γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων	✓	✓	✗
Μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, π.χ. ταψί ροδίσματος	✗	✓	✗

Συνιστώμενες ρυθμίσεις ισχύος για διαφορετικούς τύπους φαγητού

Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

700 - 1000 W	
 Σοτάρισμα στην αρχή της διαδικασίας μαγειρέματος	 Ζέσταμα υγρών

500 - 600 W				
 Μαγείρεμα λαχανικών	 Μαγείρεμα φαγητών με αβγά	 Σιγοβράσιμο βραστού	 Ζέσταμα γευμάτων ενός πιάτου	 Απόψυξη και ζέσταμα κατεψυγμένων γευμάτων

300 - 400 W				
 Λιώσιμο τυριού, σοκολάτας, βουτύρου	 Σιγοβράσιμο ρυζιού	 Ζέσταμα παιδικής τροφής	 Μαγείρεμα / Ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών	 Συνέχιση μαγειρέματος

100 - 200 W			
 Απόψυξη ψωμιού	 Απόψυξη φρούτων και κέικ	 Απόψυξη τυριού, κρέμας, βουτύρου	 Απόψυξη κρέατος, ψαριού

Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60705.

Λειτουργία μικροκυμάτων

Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα εκτός αν υπάρχουν διαφορετικές οδηγίες.

Φαγητό	Ισχύς W	Ποσότητα kg	Θέση σχάρας	Ώρα λεπ	Σχόλια
Αφράτο κέικ	600	0.475	Κάτω μέρος	8 - 9	Μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το σκεύος κατά 1/4.

Φαγητό	Ισχύς W	Ποσότητα kg	Θέση σχάρας	Ώρα λεπ	Σχόλια
Ρολό κιμάς	400	0.9	1	25 - 27	Μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το σκεύος κατά 1/4.
Κρέμα Royale	500	1	2	30 - 33	-
Απόψυξη κρέατος	100	0.5	1	15	Μόλις περάσει ο μισός χρόνος, γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά.

Συνδυαστική Λειτουργία Μικροκυμάτων

Χρησιμοποιήστε τη μεταλλική σχάρα.




Φαγητό	Λειτουργία	Ισχύς W	Θερμοκρασία °C	Θέση σχάρας	Ώρα λεπ	Σχόλια
Κέικ, 0,7 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση + Μικροκύματα	100	200	2	23 - 27	Μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το σκεύος κατά 1/4.
Πατάτες Ογκρατέν, 1,1 kg	Θερμός Αέρας + Μικροκύματα	300	180	2	38 - 42	Μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το σκεύος κατά 1/4.
Κοτόπουλο, 1,1 kg	Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα	400	230	1	35 - 40	Τοποθετήστε το κρέας σε στρογγυλό γυάλινο δοχείο και γυρίστε το ανάποδα μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Φροντίδα και καθαρίσμα



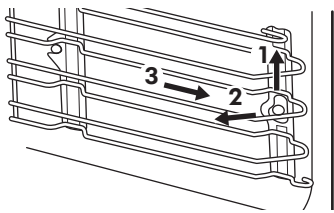
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

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. Καθαρίστε τη συσκευή προσεκτικά από υπολείμματα και λίπος.</p> <p>Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροίνες 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 μικροίνες 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 αντικατάστασης: Λαμπτήρας

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

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Επάνω λαμπτήρας


Βήμα 1	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
Βήμα 2	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
Βήμα 3	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
Βήμα 4	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

 Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το κλείδωμα είναι απενεργοποιημένο.

 Εξαρτήματα	
Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.

 Κωδικοί σφάλματος	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη...	Ελέγξτε εάν...
00:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
---°C	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τον φούρνο και ρυθμίστε πάλι τη λειτουργία μικροκυμάτων.
<p>Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.</p>	

Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:	
Μοντέλο (MOD.)
Κωδικός Προϊόντος (PNC)
Σειριακός αριθμός (S.N.)

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	480 mm 217 mm 411 mm
-------------------------	-------------------------	----------------------------

Ωφέλιμος όγκος	43 l
Περιοχή για το ταψί ψησίματος	1438 cm ²
Πάνω αντίσταση	- W
Κάτω αντίσταση	1000 W
Γκριλ	1900 W
Κυκλική αντίσταση	1650 W
Συνολική κατανάλωση	3000 W
Τάση	220 - 240 V
Συχνότητα	50 Hz
Αριθμός λειτουργιών	9

Ενεργειακή απόδοση

Εξοικονόμηση ενέργειας

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 (αλλά μόνο όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία χωρίς μικροκύματα).

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν

απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού




Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο


Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Δομή μενού

Μενού

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
				
☰ - επιλέξτε για εισαγωγή του Μενού.	Ορίστε την επιλογή από τη Μενού δομή και πιέστε OK.	Επιλέξτε τη ρύθμιση.	OK - πιέστε για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.	Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε OK.
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλτε από το Μενού.				

Μενού δομή


Μαγείρεμα με βοήθεια 

Ρυθμίσεις 


Ρυθμίσεις

01	Ώρα	Αλλαγή	02	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03	Ήχοι Πληκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	04	Ένταση Βομβητή	1 - 4
05	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	06	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468	08	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
09	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι			

Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για

ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες

ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε 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 επισκευή;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα μεριμνήσει για την επισκευή μέσω του εξουσιοδοτημένου δικτύου συνεργατών τεχνικής εξυπηρέτησης.

Τι καλύπτεται από αυτή την εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει προβλήματα της συσκευής, τα οποία έχουν προκληθεί από προβληματική κατασκευή ή αστοχίες υλικών από την ημερομηνία αγοράς από την ΙΚΕΑ. Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο για οικιακή χρήση της συσκευής. Οι εξαιρέσεις προσδιορίζονται στο τμήμα με τον τίτλο “Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;” Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, το κόστος για την αποκατάσταση του προβλήματος π.χ. επισκευές, ανταλλακτικά, εργατικά και μεταφορά θα καλύπτονται, με την προϋπόθεση ότι η πρόσβαση στη συσκευή δεν απαιτεί ειδικές δαπάνες και ότι το ελάττωμα σχετίζεται με προβληματική κατασκευή ή αστοχία υλικών που καλύπτονται από την εγγύηση. Υπό αυτές τις προϋποθέσεις εφαρμόζονται οι οδηγίες της ΕΕ (Αρ. 99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχες εθνικές διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθίστανται 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 μαχαιροπύριουνα 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 IKEA δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η IKEA 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 IKEA. Ωστόσο, εάν ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της IKEA 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 IKEA (κωδικός 8 ψηφίων) και τον Αριθμό Σειράς (κωδικός 8 ψηφίων που βρίσκεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών) της συσκευής για την οποία θέλετε βοήθεια.



ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΩΛΗΣΗΣ!

Αποτελεί τη δική σας απόδειξη αγοράς και είναι απαραίτητη για να ισχύσει η εγγύηση. Μην ξεχνάτε ότι η απόδειξη αναφέρει επίσης το όνομα και τον αριθμό είδους IKEA (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 IKEA. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	394	Aanwijzingen en tips	414
Veiligheidsvoorschriften	397	Onderhoud en reiniging	418
Montage	400	Probleemoplossing	419
Beschrijving van het product	401	Technische gegevens	421
Bedieningspaneel	402	Energiezuinigheid	421
Voorafgaand aan het eerste gebruik	402	Menustructuur	422
Dagelijks gebruik	403	Milieubescherming	423
Klokfuncties	410	IKEA GARANTIE	423
Gebruik van de accessoires	412		
Extra functies	413		

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.

- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een bekwame installatietechnicus.
- Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen het apparaat in de gaten, vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.

- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
--	--------------

Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 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	882 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	3.5x25 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.

Gebruik

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

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

- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

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

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit

gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

Reiniging en onderhoud

 **WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. De glazen panelen kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.

Hanteren van glaswerk

Als u uw glaswerk niet met passende zorg behandelt, kan dit leiden tot breuken, afsplintering, barsten of aanzienlijke krassen:

- Mors geen koud water of andere vloeistoffen op het glaswerk omdat een plotselinge daling van de temperatuur ertoe kan leiden dat het glas onmiddellijk breekt. Stukjes gebroken glas kunnen zeer scherp zijn en moeilijk te vinden.

- Plaats heet glaswerk niet op een nat of koel oppervlak, direct op het aanrecht of een metalen oppervlak of in de gootsteen of hanteer heet glaswerk niet met een vochtige doek.
- Gebruik of repareer geen glaswerk dat is afgesplinterd, gebarsten of zwaar bekrast.
- Laat heet glaswerk niet op of tegen een hard voorwerp stoten en sla er niet met keukengerei tegen.
- Verwarm leeg of bijna leeg glaswerk niet in de magnetron, of oververhit olie of boter niet in de magnetron (neem de minimale kooktijd in acht).

Laat heet glaswerk afkoelen op een koelrek, pannenlap of droge doek. Zorg ervoor dat het glaswerk genoeg is afgekoeld voordat het wordt gewassen of in de koelkast of diepvries wordt gezet.

Vermijd het hanteren van heet glaswerk (waaronder items met silicone grijpvlakken) zonder droge pannenlappen.

Vermijd misbruik van de magnetron (bijv. de oven aanzetten zonder iets erin te zetten of met een zeer kleine belasting).

Binnenverlichting

 **WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken.

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

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

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

Service

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

Verwijdering


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

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

Montage

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Assemblage

 Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

Elektrische installatie

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

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

Deze oven wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

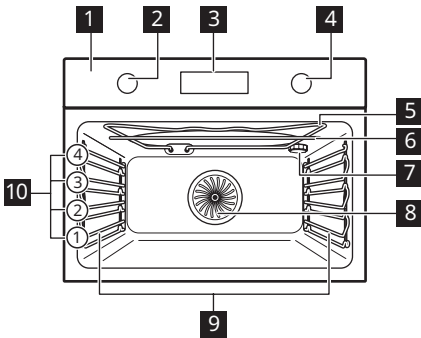
Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

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

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

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Display
- 4** Bedieningsknop
- 5** Verwarmingselement
- 6** Magnetrongenerator
- 7** Lamp
- 8** Ventilator
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus







Accessoires

- **Bakrooster** x 1
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1
Voor gebak en koekjes.

- **Glazen bodemplaat van de magnetron** x 1
Voor ondersteuning van de magnetronstand.

Bedieningspaneel

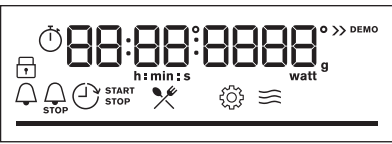
Overzicht bedieningspaneel

				OK		
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Magne-tronvermogen	Instelling bevestigen	Druk op	Draai aan de knop










Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen.

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

Display

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

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren			
 Blokking	 Kook- En Bakassistent	 Instellingen	 Indicatielampje magnetron-functie
Indicatielampjes timer			
 Kookwekker	 Eindtijd	 Uitsteltijd	 Uptimer
Voortgangsbalk - voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.			





Voorafgaand aan het eerste gebruik

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste reiniging

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


Eerste voorverwarming

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





Dagelijks gebruik

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Instellen: Verwarmingsfuncties


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

Instellen: Magnetronfuncties




Stap 1	Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
Stap 2	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie Magnetron:    .
Stap 3	Druk op: OK om te beginnen met de standaardinstellingen. Het display toont: duur en magnetronvermogen.
Stap 4	Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: OK.
Stap 5	Druk op:  . Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: OK
Stap 6	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.
Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.	

De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door jou ingestelde magnetronvermogen:

MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 600	59:55
>600	7









 Als je de deur opent, stopt de functie. Om de functie opnieuw te starten, sluit de deur. Druk op OK.



Instellen: Combimagnetronfuncties

Stap 1	Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
Stap 2	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie:   . Op het display verschijnt: temperatuur en magnetronvermogen.
Stap 3	Draai aan de regelknop om de temperatuur aan te passen.
Stap 4	Druk op:  .
Stap 5	Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: OK.

Stap 6	Druk op: OK om de functie te starten.
Stap 7	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.
<p>Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen. Draai aan de regelknop om de duur aan te passen en druk op: OK.</p>	

Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Circulatiegrill + magnetron	Om grote stukken vlees op één niveau te braden. Om gratins te maken en te bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Hetelucht + magnetron	Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Opwarmen	Opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten, vermogensbereik: 300 - 700 W







Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

Instellen:Kook- En Bakassistent





Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en gerechten met aanbevolen verwarmingsfuncties, temperaturen en tijden. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. U kunt ook de tijd en temperatuur tijdens het koken aanpassen.

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:	• Per gewicht
--	---------------

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

Kook- En Bakassistent







Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.













Het display toont **F** en een **nummer** van de instelling die u in de tabel kunt controleren.






















	Verwarmingsfunctie	Toepassing
1	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
2	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
3	Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
4	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
5	Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

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

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

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

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
9	Filet, rauw (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
10	Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)		
11	Filet, gereed (lage temperatuur garen)		
12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	  1 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
13	Geroosterde varkenshals of schouder	1.5 kg	  1; keramische of glazen braadpan op rooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
14	Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
15	Lende, vers	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
16	Spare ribs	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
17	Lambeen met botten	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
18	Hele kip	1 - 1.5kg; vers	  1; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.
19	Halve kip	0.5 - 0.8 kg	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.




	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	  1 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
21	Kippenpoten, vers	250 - 400 g	 2; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	Hele eend	1.5 - 2.5 kg	  1 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
23	Gans, borststuk	1kg	  1 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	Vleesbrood	1 kg	 1; bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	 1; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	Visfilet	-	  2 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
27	Cheesecake	-	 1;  springvorm van 28 cm op bakrooster
28	Appelcake	-	 2; bakplaat
29	Appeltaart	-	 1; taartvorm op bakrooster
30	Appeltaart	-	 1;  22 cm taartvorm op bakrooster
31	Brownies	2 kg van deeg	 2; diepe pan
32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op bakrooster
33	Broodcake	-	 1; broodvorm op bakrooster
34	Gebakken aardappelen	1 kg	 1; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
35	Aardappelpartjes	1 kg	2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.
36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5 kg	2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
37	Kroketten, bevroren	0.5 kg	2; bakplaat
38	Patat, bevroren	0.75 kg	2; bakplaat
39	Vlees-/groentelagsagne met droge noedelplaten	1 - 1.5 kg	1; keramische of glazen braadpan op bakrooster, geschikt voor MW
40	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	2; keramische of glazen braadpan op bakrooster, geschikt voor MW Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
41	Verse pizza, dun	-	1; bakplaat bedekt met bakpapier
42	Verse pizza, dik	-	1; bakplaat bedekt met bakpapier
43	Quiche	-	1; bakblik op bakrooster
44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8 kg	1; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1 kg	1; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster

Klokfuncties




Klokfuncties







Klokfunctie	Toepassing
 Kookwekker	Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.








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











Klokfuncties zijn alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie, Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

Instellen: Klokfuncties

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

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

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

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

Gebruik van de accessoires

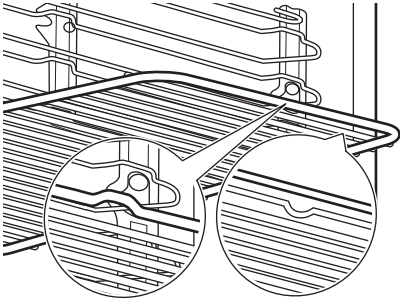
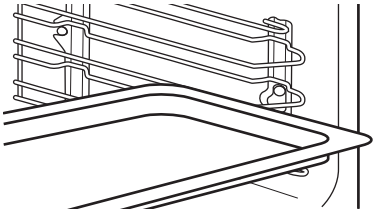
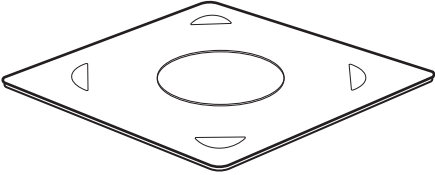
 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en

tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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

<p>Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.</p>	
<p>Bakplaat: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.</p>	
<p>Glazen bodemplaat van de magnetron: Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron). Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing. Je kunt het voedsel direct op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen.</p>	






Extra functies

Blokkering

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

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.		
	 OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen. een geluidssignaal.	 OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.
 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.		



Automatische uitschakeling

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

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


Koelventilator

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

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

Aanwijzingen en tips

Kookadviezen


<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>

Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat die zich onderin de magnetronruimte bevindt.

Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

Zet tijdens het opwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking

magnetronveilig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

Koken in de magnetron

Bereid voedsel afgedekt. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.




Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.


Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.



Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.






Kookgerei/materiaal			
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	x	x
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramik en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓

Kookgerei/materiaal			
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X





Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W	
 Aanbakken aan het begin van het kookproces	 Vloeistoffen opwarmen

500 - 600 W				
 Groenten koken	 Eiergerechten bereiden	 Hutspot laten sudderen	 Eenpansgerechten opwarmen	 Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W				
 Smelten van kaas, chocolade, boter	 Rijst sudderen	 Babyvoeding opwarmen	 Koken/opwarmen van delicaat voedsel	 Doorgaan met koken

100 - 200 W			
 Ontdooien van brood	 Ontdooien van fruit en gebak	 Ontdooien van kaas, room, boter	 Ontdooien van vlees, vis

Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60705.

Magnetronfunctie

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

Voedsel	Power W	Aantal kg	Inzetniveau	Tijd min	Opmerkingen
Cake, zacht	600	0.475	Bottom	8 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Vleesbrood	400	0.9	1	25 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Bouillon met stukjes ei	500	1	2	30 - 33	-
Ontdooien van vlees	100	0.5	1	15	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Combimagnetronfunctie


Gebruik het ovenrek.


Voedsel	Functie	Power W	Temperatuur °C	Inzetniveau	Tijd min	Opmerkingen
Cake, 0,7 kg	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	200	2	23 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Aardappelgratin, 1,1 kg	Hetelucht + magnetron	300	180	2	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Kip, 1,1 kg	Circulatiegrill + magnetron	400	230	1	35 - 40	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.


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. Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
	Bewaars 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.		

Hoe te vervangen: Lamp

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

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

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

Bovenlamp


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


Probleemoplossing


⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat te doen als...

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

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

 Onderdelen	
Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.

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

Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

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

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	480 mm 217 mm 411 mm
Bruikbare volumes	43 l	
Gebied van de bakplaat	1438 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	- W	
Onderste verwarmingselement	1000 W	
Grillen	1900 W	
Ring	1650 W	
Totale beoordeling	3000 W	
Spanning	220 - 240 V	
Frequentie	50 Hz	
Aantal functies	9	

Energiezuinigheid

Energiebesparing

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 (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het

display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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


Menustructuur

Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
				
☰ - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK.	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Menu-structuur te betreden

Kook- En Bakassistent 	Instellingen 
---	--

Instellingen


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

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 materiaalfouten die onder de garantie vallen. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden het eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

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

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijk aangebrachte schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de bedieningshandleiding, onjuiste installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektro-chemische reactie, roest, corrosie of waterschade, maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade 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.
- Onvoorzien schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het

reinigen of deblokkeren van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.

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

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

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

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

Gebied van geldigheid

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

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

De speciale Klantenservice voor apparaten van IKEA:

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

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

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

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

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



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

- 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-artikelnnummer (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.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel 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	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867371986-D-432024

