

FORNEBY

DK

NL

GB

FR

DE

IT

NO

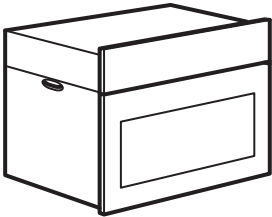
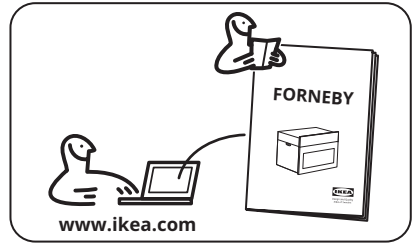
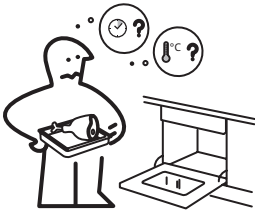
PT

ES

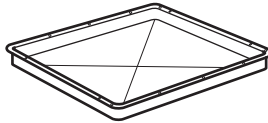


Design and Quality
IKEA of Sweden

DANSK	6
NEDERLANDS	11
ENGLISH	16
FRANÇAIS	21
DEUTSCH	26
ITALIANO	31
NORSK	36
PORTUGUÊS	41
ESPAÑOL	46



1x



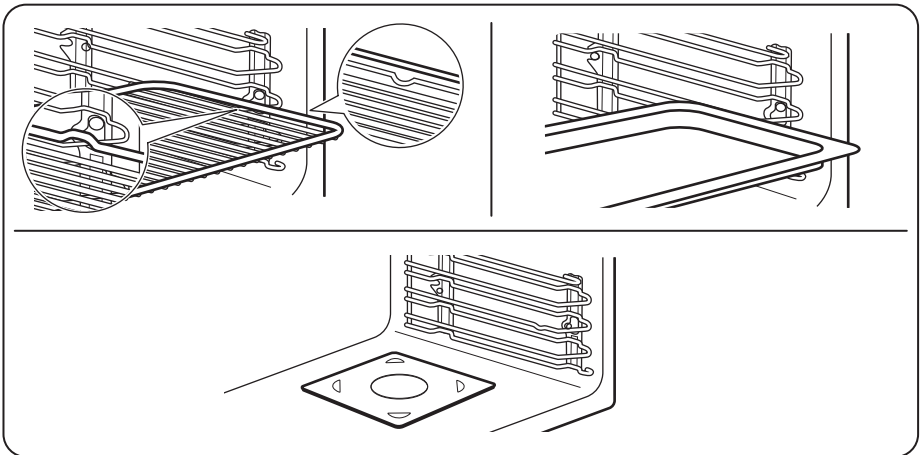
1x



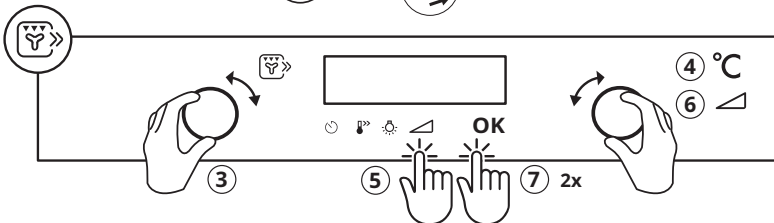
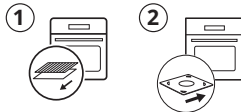
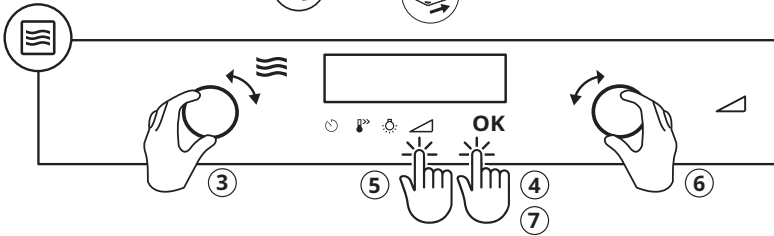
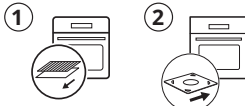
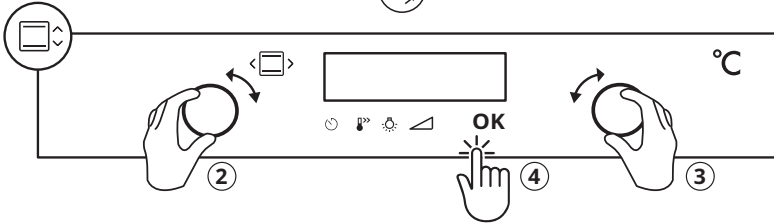
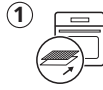
1x



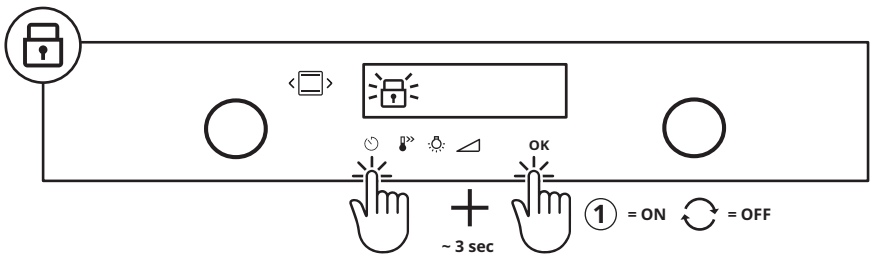
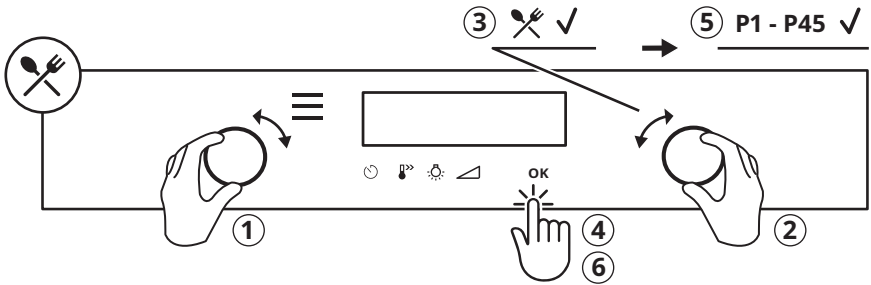
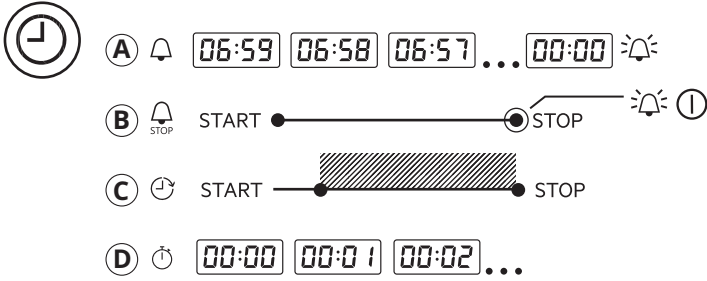
1x



START

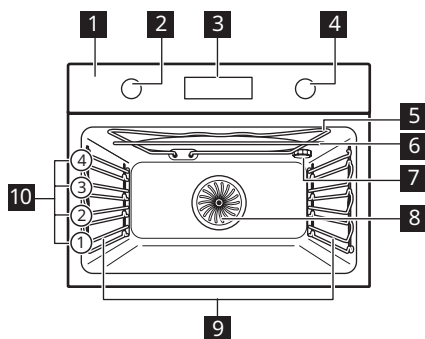


5



Produktbeskrivelse

Generelt overblik



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

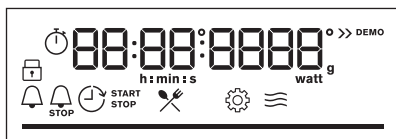
Betjeningspanel

Oversigt over betjeningspanel

Vælg en ovnfunktion for at tænde apparatet. Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for apparatet.

	Tryk for at indstille: Urfunktioner.
	Tryk for at indstille: Hurtig opvarmning.
	Tryk for at tænde eller slukke ovnpæren.
	Tryk for at indstille: Mikrobølgeeffekt.
OK	Tryk for at bekræfte valget.

Displaylamper








Display med vigtige funktioner.

	Apparatet er låst.
	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Hjælp til tilberedning.
	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Indstillinger
	Mikrobølgefunktionen er tændt.
	Minutur er tændt.
	Sluttid er tændt.
	Udskudt tid er tændt.
	Optimer er tændt.
	Bjælken er helt rød, når apparatet når den indstillede temperatur.



Daglig brug

Ovnfunktioner



Standardovnfunktioner

	Varmluft: Jævn bagning, mørt kød, tørring
	Over-/undervarme: Traditionel bagning
	Pizza: Pizza-bagning
	Turbogrill: Stegning af kød, bruning
	Menu: For at åbne menuen.

Mikrobølge-kombifunktioner

	Turbogrill + Mikrobølger: Stegning af store stykker, lave gratiner
	Varmluft + mikrobølge: Bagning

Mikrobølge-funktioner

	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

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

Hjælp til tilberedning

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.
5	Grill + Mikrobølge	For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW-boost.

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

1	Roastbeef, rød
2	Roastbeef, rosa i midten
3	Roastbeef, gennemstegt
4	Steak, medium
5	Oksesteg/braiseret
6	Roastbeef, rød LTC*
7	Roastbeef, medium LTC*
8	Roastbeef, gennemstegt LTC*
9	Filet, rød LTC*

10	Filet, medium LTC*
11	Filet, færdig LTC*
12	Kalvesteg
13	Nakkesteg i nakkesteg
14	Pulled pork LTC*
15	Mørbrad, frisk
16	Spareribs
17	Lammeben med ben
18	Hel kylling
19	Halv kylling

20	Kyllingebryst
21	Kyllingelår, friske
22	And, hel
23	Gås, bryst
24	Farsbrød
25	Hel fisk, grillstegt
26	Fiskefilet
27	Cheesecake
28	Æblekage
29	Æbletærte
30	Æbletærte
31	Brownies
32	Chokolademuffins
33	Brødkage
34	Bagte kartofler
35	Kartoffelbåde
36	Grillede blandede grøntsager
37	Kroketter, frosne
38	Pommes frites, frosne
39	Kød / grøntsagslamel med tørre nudeltallerkener
40	Kartoffelgratin
41	Pizza frisk, tynd
42	Pizza frisk, tyk

43	Quiche
44	Flute/ciabatta/hvidt brød
45	Fuldkornsbrød/rugbrød i brødform

*LTC - Lavtemperaturstegning

Ændring af indstillinger

- ☰ - vælg for at indtaste Menu.
- ⚙️ - vælg for at indtaste Indstillinger.
Tryk på OK.
- Drej knappen for at vælge indstillingen.
Tryk på: OK
- Juster værdien. Tryk på: OK
Drej knappen for ovenfunktionerne til slukpositionen for at forlade Menu.

Menu: Indstillinger




Displayet viser **0** og et **nummer** på indstillingen, som du kan kontrollere i tabellen.

	Indstilling	Værdi
1	Aktuel tid	Skift
2	Lysstyrke display	1 - 5
3	Panelsignal	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
4	Signal volume	1 - 4
5	Optimer	Tænd / sluk
6	Lys	Tænd / sluk
7	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468
8	Softwareversion	Kontroller
9	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/materialspecifikationen inden brug.

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/frost-sikkert 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

Fejlfinding

Hvis du støder på et problem med dit apparat, kan du se kapitlet "Fejlfinding" i den

fulde version af brugervejledningen, som findes på: www.ikea.com.

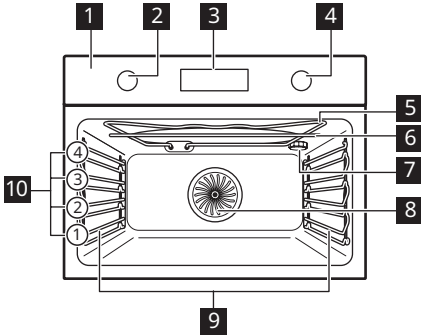
Tekniske data

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

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

Bedieningspaneel

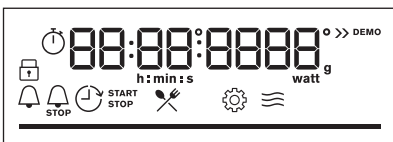
Overzicht bedieningspaneel

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.

	Druk om het volgende in te stellen: Klokfuncties.
	Druk om het volgende in te stellen: Snel opwarmen.
	Druk op om de ovenlamp in of uit te schakelen.
	Druk om het volgende in te stellen: Magnetronvermogen.
OK	Druk op om de selectie te bevestigen.

	Het apparaat is vergrendeld.
	Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Kook- En Bakassistent.
	Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Instellingen
	De magnetronfunctie is ingeschakeld.
	Kookwekker wordt ingeschakeld.
	Eindtijd wordt ingeschakeld.
	Uitsteltijd wordt ingeschakeld.
	Uptimer wordt ingeschakeld.
	De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

Indicatielampjes op de display








Display met toetsfuncties.



Dagelijks gebruik

Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties

	Hotelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen
	Boven + onderwarmte: Traditioneel bakken
	Pizza-functie: Pizza bakken
	Circulatiegrill: Braadvlees, bruining
	Menu: Om het menu te openen.

Combimagnetronfuncties

	Circulatiegrill + magnetron: Grote stukken braden, gratins maken
	Hotelucht + magnetron: Bakken

Magnetronfuncties

	Ontdoeien: Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
	Opwarmen: Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten: 300 - 700 W
	Magnetron: Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W

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

Kook- En Bakassistent

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 magnetronboost.
5	Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met magnetronboost.

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

1	Biefstuk, rauw
2	Biefstuk: medium
3	Biefstuk, gaar
4	Biefstuk, medium
5	Rundvlees geroosterd / gestoofd
6	Biefstuk, rauw LTC*
7	Biefstuk, medium LTC*
8	Biefstuk, gaar LTC*
9	Filet, zeldzame LTC*

10	Filet, medium LTC*
11	Filet, uitgevoerd LTC*
12	Kalfsgebraad
13	Geroosterde varkenshals of schouder
14	Aangetrokken varkensvlees LTC*
15	Lende, vers
16	Spare ribs
17	Lambeen met botten
18	Hele kip
19	Halve kip

20	Kippenborst
21	Kippenpoten, vers
22	Hele eend
23	Gans, borststuk
24	Vleesbrood
25	Hele vis, gegrild
26	Visfilet
27	Cheesecake
28	Appelcake
29	Appeltaart
30	Appeltaart
31	Brownies
32	Chocolade muffins
33	Broodcake
34	Gebakken aardappelen
35	Aardappelpartjes
36	Gegrilde gemengde groenten
37	Kroketten, bevroren
38	Patat, bevroren
39	Vlees-/groentelasagne met droge noedelplaten
40	Aardappelgratin
41	Verse pizza, dun
42	Verse pizza, dik

43	Quiche
44	Baguette / ciabatta / witbrood
45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan

*LTC - Koken op lage temperatuur

Instellingen wijzigen

- ☰ - selecteer om in te voerenMenu.
- ⚙️ - selecteer om in te voerenInstellingen. Druk op OK.
- Draai aan de knop om de instelling te selecteren. Druk op OK.
- Pas de waarde aan. Druk op OK. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Menu: Instellingen






Het display toont **0** en een **nummer** van de instelling die u in de tabel kunt controleren.

	Instellingen	Waarde
1	Dagtijd	Wijzigen
2	Helderheid display	1 - 5
3	Toetstonen	1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
4	Geluidsvolume	1 - 4
5	Uptimer	Aan/uit
6	Binnenverlichting	Aan/uit
7	Demofunctie	Activeringscode: 2468
8	Softwareversie	Controleren
9	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

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	✓	✓	✓
Keramik, porselein en aardewerk met ongeglaazuurde 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

Probleemoplossing

Als u op een probleem met uw apparaat stuit, raadpleeg dan het hoofdstuk "Probleemoplossing" in de volledige versie

van de gebruikershandleiding, beschikbaar op: www.ikea.com.

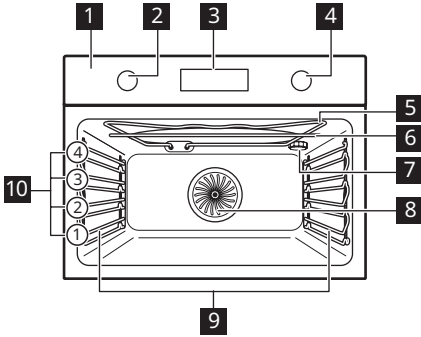
Technische gegevens

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

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

Control panel

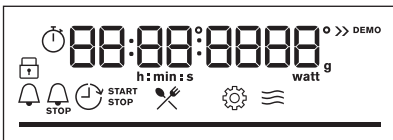
Control panel overview

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.

	Press to set: Clock functions.
	Press to set: Fast Heat Up.
	Press to turn on or to turn off the oven lamp.
	Press to set: Microwave power.
OK	Press to confirm the selection.

	The appliance is locked.
	Enter the menu and select the icon to open: Assisted Cooking.
	Enter the menu and select the icon to open: Settings
	Microwave function is turned on.
	Minute minder is turned on.
	End time is turned on.
	Time Delay is turned on.
	Uptimer is turned on.
	The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.

Display indicators








Display with key functions.

Daily use

Heating functions

Standard heating functions




	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	Pizza Function: Baking pizza
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning
	Menu: To enter the menu.

Microwave combi functions

	Turbo Grilling + MW: Roasting large pieces, making gratins
---	---

	True Fan Cooking + MW: Baking
---	--------------------------------------

Microwave functions

	Defrost: Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
	Reheat: Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
	Microwave: Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

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

Assisted Cooking

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.
5	Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost.

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

1	Roast Beef, rare
2	Roast Beef, medium
3	Roast Beef, well done
4	Steak, medium
5	Beef roast / braised
6	Roast Beef, rare LTC*
7	Roast Beef, medium LTC*
8	Roast Beef, well done LTC*

9	Fillet, rare LTC*
10	Fillet, medium LTC*
11	Fillet, done LTC*
12	Veal roast
13	Pork roast neck or shoulder
14	Pulled pork LTC*
15	Loin, fresh
16	Spare Ribs
17	Lamb leg with bones

18	Whole chicken
19	Half chicken
20	Chicken breast
21	Chicken legs, fresh
22	Duck, whole
23	Goose, breast
24	Meat loaf
25	Whole fish, grilled
26	Fish fillet
27	Cheesecake
28	Apple cake
29	Apple tart
30	Apple pie
31	Brownies
32	Chocolate muffins
33	Loaf cake
34	Baked potatoes
35	Wedges
36	Grilled mixed vegetables
37	Croquets, frozen
38	Pommes, frozen
39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates
40	Potato gratin
41	Pizza fresh, thin

42	Pizza fresh, thick
43	Quiche
44	Baguette / Ciabatta / White bread
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan

*LTC - Low Temperature Cooking

Changing settings

- ☰ - select to enter Menu.
- ⚙️ - select to enter Settings. Press OK.
- Turn the knob to select the setting. Press OK.
- Adjust the value. Press OK.
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.






Menu: Settings

The display shows **0** and a **number** of the setting that you can check in the table.

	Setting	Value
1	Time of day	Change
2	Display brightness	1 - 5
3	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
4	Buzzer volume	1 - 4
5	Uptimer	On / Off
6	Light	On / Off
7	Demo mode	Activation code: 2468
8	Software version	Check
9	Reset all settings	Yes / No

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.

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 oven-proof / frost-proof 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

Troubleshooting

If you encounter an issue with your appliance, check "Troubleshooting" chapter

in the full version of the User Manual available on: www.ikea.com.

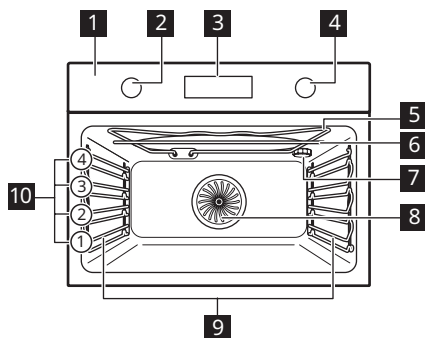
Technical data

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

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

Bandeau de commande

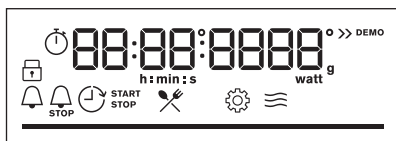
Vue d'ensemble du bandeau de commande

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.

	Appuyez pour régler sur : Fonctions de l'horloge.
	Appuyez pour régler sur : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four.
	Appuyez pour régler sur : Puissance du micro-ondes.
OK	Appuyez pour confirmer la sélection.

	L'appareil est verrouillé.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Cuisson assistée.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Configurations
	La fonction Micro-ondes est activée.
	Minuteur est allumé.
	Fin de cuisson est allumé.
	Départ différé est allumé.
	Compteur est allumé.
	La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.

Voyants de l'affichage








Affichage avec les principales fonctions.



Utilisation quotidienne

Modes de cuisson


Modes de cuisson standard



	Chaleur tournante: Cuisson homogène, tendreté, séchage
	Chauffage Haut/Bas: Cuisson traditionnelle
	Fonction Pizza: Cuisson de pizza
	Turbo grill: Rôtir la viande, faire dorer
	Menu : Pour accéder au menu.

Fonction combi micro-ondes

	Turbo Gril + Micro-ondes: Rôtissage de gros morceaux, gratins
	Chaleur tournante + Micro-ondes: Cuisson

Fonction micro-ondes

	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
	Micro-ondes: Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W

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

Cuisson assistée

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.
5	Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.

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

1	Rôti de bœuf, saignant
2	Rôti de bœuf, à point
3	Rôti de bœuf, bien cuit
4	Steak de bœuf, à point
5	Rôti de bœuf/braisé

6	Rôti de bœuf, CBT* saignant
7	Rôti de bœuf, CBT* à point
8	Rôti de bœuf, CBT* bien cuit
9	Filet, CBT* saignant
10	Filet, CBT* à point
11	Filet, CBT* bien cuit
12	Rôti de veau

13	Rôti de porc - collet ou épaule
14	Émincé de porc CBT*
15	Longe, fraîche
16	Travers
17	Gigot d'agneau avec os
18	Poulet entier
19	Demi poulet
20	Escalope de poulet
21	Cuisses de poulet, fraîches
22	Canard entier
23	Oie, escalope
24	Rôti haché
25	Poisson entier, grillé
26	Filet de poisson
27	Gâteau au fromage
28	Gâteau aux pommes
29	Tarte aux pommes
30	Tarte aux pommes
31	Brownies
32	Muffins au chocolat
33	Quatre-quarts
34	Pommes de terre au four
35	Pommes quartiers
36	Mélange de légumes grillés
37	Croquettes surgelées
38	Pommes, surgelées
39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches

40	Gratin de pommes de terre
41	Pizza fraîche, fine
42	Pizza fraîche, épaisse
43	Quiche
44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc
45	Tous grains/seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain

*CBT -Cuisson à basse température

Modification des réglages

- ☰ - sélectionnez pour accéder au Menu .
- ⚙️ - sélectionnez pour accéder au Configurations. Appuyez sur OK.
- Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
- Réglez la valeur. Appuyez sur la touche OK.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Menu : Configurations




L'affichage indique **0** et un **certain nombre** de réglages que vous pouvez vérifier dans le tableau.

	Réglage	Valeur
1	Heure actuelle	Modifier
2	Affichage Luminosité	1 - 5
3	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
4	Volume alarme	1 - 4
5	Compteur	Marche / Arrêt
6	Eclairage four	Marche / Arrêt
7	Mode démo	Code d'activation : 2468
8	Version du logiciel	Contrôle
9	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

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
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

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, consultez le chapitre « Dépannage » dans la version complète du

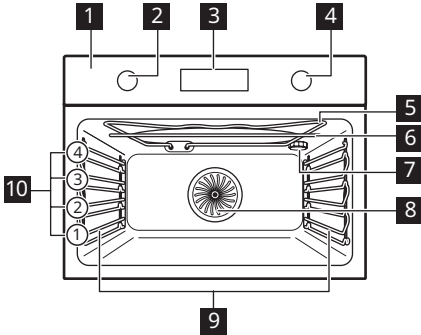
Manuel de l'utilisateur disponible sur : www.ikea.com.

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	

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

Bedienfeld

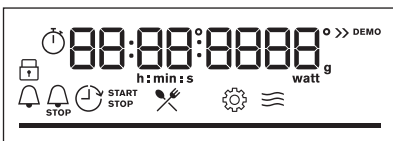
Überblick - Bedienfeld

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

	Zum Einstellen drücken: Uhrfunktionen.
	Zum Einstellen drücken: Schnellaufheizung.
	Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe drücken.
	Zum Einstellen drücken: Mikrowellenleistung.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

	Das Gerät ist verriegelt.
	Öffnen Sie das Menü und wählen Sie das zu öffnende Symbol aus: Koch-Assistent.
	Öffnen Sie das Menü und wählen Sie das zu öffnende Symbol aus: Einstellungen
	Die Mikrowellenfunktion ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Ende ist eingeschaltet.
	Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.

Display-Anzeigen








Display mit Tastenfunktionen.



Täglicher Gebrauch

Ofenfunktionen


Standard-Ofenfunktionen



	Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen
	Pizzastufe: Backen von Pizza
	Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen
	Menü: Aufrufen des Menüs.

Mikrowellen-Kombifunktionen

	Heißluftgrillen + MW: Große Stücke braten, Gratins zubereiten
	Heißluft + MW: Backen

Mikrowellenfunktionen

	Auftauen: Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
---	---

	Aufwärmen: Aufheizen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 bis 700 W
	Mikrowelle: Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 bis 1000 W

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

Koch-Assistent

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. Funktion mit Extraleistung der MW.
5	Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Funktion mit Extraleistung der MW.

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

1	Roastbeef, blutig
2	Roastbeef, rosa
3	Roastbeef, durch
4	Steak, rosa
5	Rinderbraten / geschmort
6	Roastbeef, blutig LTC*

7	Roastbeef, rosa LTC*
8	Roastbeef, durch LTC*
9	Filet, blutig LTC*
10	Filet, rosa LTC*
11	Filet, durch LTC*
12	Kalbsbraten
13	Schweinebraten oder Schulter
14	Pulled Pork LTC*

15	Lende, frisch
16	Rippchen
17	Lammkeule mit Knochen
18	Hähnchen, ganz
19	Halbes Hähnchen
20	Hähnchenbrust
21	Hähnchenschenkel, frisch
22	Ente, ganz
23	Gänse, Brust
24	Hackbraten
25	Fisch, gegrillt
26	Fischfilet
27	Käsekuchen
28	Apfelkuchen
29	Apfelkuchen
30	Apfelkuchen
31	Brownies
32	Schokoladenmuffins
33	Brotkuchen
34	Kartoffeln
35	Kartoffelspalten
36	Gegrilltes Gemüse
37	Kroketten, gefroren
38	Pommes frites, gefroren
39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten
40	Kartoffelgratin
41	Pizza frisch, dünn

42	Pizza frisch, dick
43	Quiche
44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot
45	Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform

*LTC - Niedertemperaturgaren

Einstellungen ändern

- ☰ – wählen, um Menü einzugeben.
- ⚙️ – wählen, um Einstellungen einzugeben. Drücken Sie **OK**.
- Drehen Sie den Knopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
- Passen Sie den Wert an. Drücken Sie **OK**. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü: Einstellungen




Das Display zeigt **0** und eine **Anzahl** der Einstellungen an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

	Einstellung	Wert
1	Uhrzeit	Ändern
2	Helligkeit	1 - 5
3	Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
4	Lautstärke	1 - 4
5	Uptimer	Ein / Aus
6	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
7	DEMO	Aktivierungscode: 2468
8	Softwareversion	Prüfen
9	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

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

Problembekämpfung

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie das Kapitel „Fehlerbehebung“ in der Vollversion des

Benutzerhandbuchs, das auf folgenden Seiten verfügbar ist: www.ikea.com.

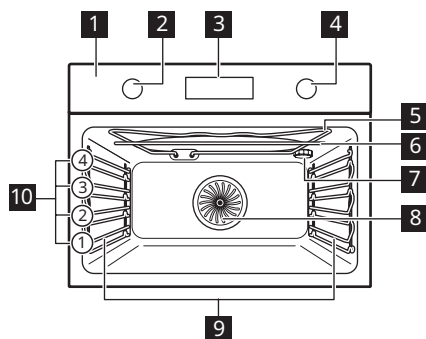
Technische Daten

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

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

Pannello dei comandi

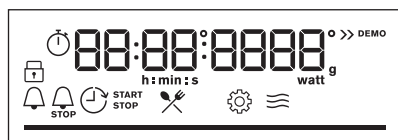
Panoramica del pannello di controllo

Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico. Per spegnere l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

	Premere per impostare: Funzioni Orologio.
	Premere per impostare: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere o spegnere la lampada del forno.
	Premere per impostare: Potenza microonde.
OK	Premere per confermare la selezione.

	L'apparecchiatura è bloccata.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Cottura guidata.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Impostazioni
	La funzione microonde è attivata.
	Contaminuti è acceso.
	Orario fine è acceso.
	Ritardo è acceso.
	Timer è acceso.
	Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.

Spie display



Display con le funzioni chiave.

Utilizzo quotidiano

Funzioni cottura

Funzioni cottura standard

	Cottura ventilata: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	Cottura convenzionale: Cottura tradizionale
	Funzione Pizza: Preparazione della pizza
	Doppio grill ventilato: Arrostire carne, rosolare
	Menu: Per accedere al menu.

Funzioni microonde combo

	Grill + Ventola + Microonde: Arrostire grandi pezzi, gratinare
	Cottura Ventilata + Microonde: Cottura al forno

Funzioni microonde

	Scongelo: Scongelo 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 - 1.000 W

Cottura ventilata, Cottura convenzionale: Quando si imposta la temperatura al di sotto di 80 °C, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Cottura guidata

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 arrostire alimenti su un unico livello. La funzione con potenziamento MW.
5	Grill + Microonde	Per cuocere gli alimenti in un tempo breve e rosolarli. La funzione con potenziamento MW.

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

1	Roast beef, al sangue
2	Roast beef, cottura media
3	Roast beef, ben cotto
4	Bistecca, media cottura
5	Manzo arrosto / brasato
6	Roast beef, LTC al sangue*
7	Arrosto di manzo, LTC cottura media*
8	Arrosto di manzo, LTC ben cotto*



9	Filetto, LTC al sangue*
10	Filetto, LTC medio*
11	Filetto, LTC cotto*
12	Arrosto di vitello
13	Collo o spalla di maiale arrosto
14	Maiale sfilacciato LTC*
15	Lombo, fresco
16	Costolette di maiale
17	Cosciotto d'agnello con ossa

18	Pollo intero
19	Mezzo pollo
20	Pollo, petto
21	Cosce di pollo, fresche
22	Anatra, intera
23	Oca, petto
24	Polpettone
25	Pesce intero, grigliato
26	Filetto di pesce
27	Torta ai formaggi
28	Torta di mele
29	Crostata di mele
30	Torta di mele americana
31	Brownies
32	Muffin al cioccolato
33	Torta di pane
34	Patate al forno
35	Spicchi
36	Verdure miste grigliate
37	Crocchette, surgelate
38	Patatine, surgelate
39	Lasagne di carne/verdure con piatti di pasta-sciutta
40	Patate gratinate
41	Pizza fresca, sottile
42	Pizza fresca, spessa

43	Quiche
44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco
45	Impasto per pane integrale / pane di segale / pane nero in uno stampo per pane

*LTC - Cottura a bassa temperatura

Modifica delle impostazioni

-  - selezionare per immettere Menu.
-  - selezionare per immettere Impostazioni. Premere OK.
- Ruotare la manopola per selezionare l'impostazione. Premere OK.
- Regolare il valore. Premere OK. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Menu: Impostazioni





Il display mostra **0** e una **serie** di impostazioni che è possibile controllare nella tabella.

	Impostazione	Valore
1	Imposta ora	Modifica
2	Luminosità	1 - 5
3	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
4	Volume acustico	1 - 4
5	Timer	On/Off
6	Luce forno	On/Off
7	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
8	Versione software	Controllare
9	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Si / No

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 resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	x	x
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

Risoluzione dei problemi

In caso di problemi con l'apparecchiatura consultare il capitolo "Risoluzione dei problemi" nella versione completa del

Manuale d'uso disponibile su:
www.ikea.com.

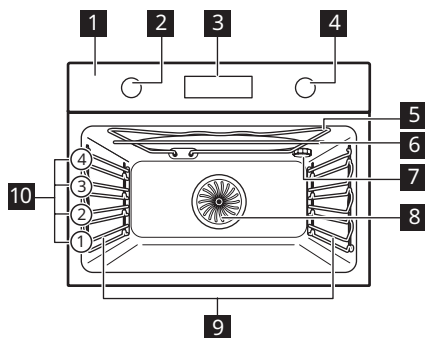
Dati tecnici

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

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 Hyllenivåer

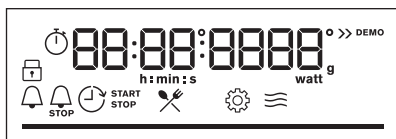
Betjeningspanel

Oversikt over betjeningspanel

Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avvisjonen for å slå av ovnen.

	Trykk for å stille inn: Klokkefunksjonene.
	Trykk for å stille inn: Hurtigoppvarming.
	Trykk for å slå på eller for å slå av ovnslampen.
	Trykk for å stille inn: Mikrobølgeeffekt.
OK	Trykk på for å bekrefte valget.

Displayindikatorer








Display med nøkkelfunksjoner.

	Produktet er låst.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Assistert matlaging.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Innstillinger
	Mikrobølgeovnen er slått på.
	Varselur er slått på.
	Sluttid er slått på.
	Utsatt tid er slått på.
	Tidsinnstilling er slått på.
	Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.



Daglig bruk

Varmefunksjoner

Standard ovnsfunksjoner

	Ekte Varmluft: Tilberedning, mørhet, tørking
	Over- og undervarme: Tradisjonell steking
	Pizzafunksjon: Lage pizza
	Gratinerer med vifte: Steke kjøtt, bruner
	Meny: For å gå inn i menyen.

Mikrobølgeovns kombifunksjoner

	Grill + varmluft + mikrobølge: Steke store stykker, lage gratenger
	Ekte varmluft + mikrobølge: Steking

Mikrobølgeovnsfunksjoner

	Tining: Tining av kjøtt, fisk, kaker, effektområde: 100–200 W
	Gjenoppvarming: Oppvarming av forhåndslagde måltider og delikat mat, effektområde: 300–700 W
	Mikrobølge: Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W

Ekte Varmluft, Over- og undervarme: Når du stiller inn temperaturen under 80 °C, slås lampen automatisk av etter 30 sekunder.

Assistert matlaging

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

	Varmefunksjon	Anvendelse
1	Grill	Slik griller du tynde 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. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.
4	O-/undervarme + mikro	Baking og steking av mat på én brettplasing. Funksjonen med MW-boost.
5	Grill + Mikrobølge	For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW-boost.

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

1	Roastbiff, rå
2	Roastbiff, medium
3	Roastbiff, godt stekt
4	Biff, medium
5	Oksestek / brasert
6	Roastbiff, rå LTS*
7	Roastbiff, medium LTS*
8	Roastbiff, godt stekt LTS*
9	Filet, rå LTS*



10	Filet, medium LTS*
11	Filet, fullført LTS*
12	Stekt kalvekjøtt
13	Svinestek eller skulder
14	Pulled pork LTS*
15	Fersk filet
16	Spareribs
17	Lammelår med ben
18	Hel kylling
19	Halv kylling

20	Kyllingbryst
21	Kyllinglår, ferske
22	Hel and
23	Gås, bryst
24	Kjøttpudding
25	Hel fisk, grillet
26	Fiskefilét
27	Ostekake
28	Eplekake
29	Epleterte
30	Eplekake
31	Brownies
32	Sjokolademuffins
33	Brødkake
34	Bakte poteter
35	Kiler
36	Stekt blandede grønnsaker
37	Croquettes, frossen
38	Pommes frites, frossen
39	Kjøtt / grønnsaksolasagne med tørre nudeltallerkener
40	Potetgrateng
41	Fersk pizza, tynn
42	Pizza fersk, tykk

43	Quiche
44	Baguette / Ciabatta / loff
45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform

*LTS - Lavtemperatursteking

Endre innstillinger

-  - velg for å angi Meny.
-  - velg for å angi Innstillinger. Trykk på OK.
- Drei bryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
- Juster verdien. Trykk på OK. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.

Meny: Innstillinger






Displayet viser **0** og et **antall** innstillinger som du kan kontrollere i tabellen.

	Innstilling	Verdi
1	Tid på dagen	Endre
2	Skjermlysstyrke	1 - 5
3	Tastelyder	1 - Pip, 2 - Klikk, 3 - Lyd av
4	Summerlyd	1 - 4
5	Tidsinnstilling	På/Av
6	Lys	På/Av
7	Demomodus	Aktiveringskode: 2468
8	Programvareversjon	Kontroller
9	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

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-/frostsikert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvartse- 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
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

Feilsøking

Hvis du støter på et problem med produktet, sjekk kapittelet "Feilsøking" i den

fullstendige versjonen av bruksanvisningen som er tilgjengelig på: www.ikea.com.

Tekniske data

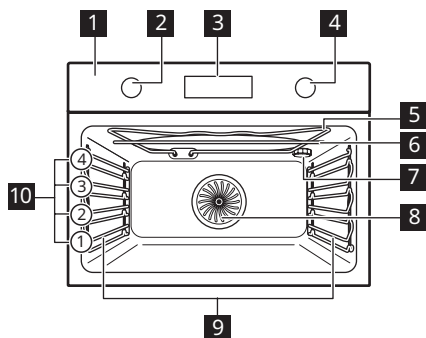
Mål (innvendig)	Bredde Høyde Dybde	480 mm 217 mm 411 mm
Bruksvolum	43 l	
Stekebrett	1438 cm ²	
Overelement	- W	
Undervarmeelementet	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	
Total rangering	3000 W	

For å laste ned fullversjonen, kan du besøke www.ikea.com

Spenning	220 - 240 V
Frekvens	50 Hz
Antall funksjoner	9

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

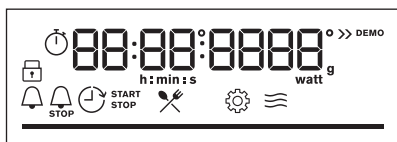
Painel de comandos

Descrição geral do painel de comandos

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.

	Prima para definir: Funções do relógio.
	Prima para definir: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar ou desligar a lâmpada do forno.
	Prima para definir: Potência do microondas.
OK	Prima para confirmar a seleção.

Indicadores do visor



Visor com funções chave.

	O aparelho está bloqueado.
	Entre no menu e selecione o ícone para abrir: Cozedura assistida.
	Entre no menu e selecione o ícone para abrir: Definições
	A função de micro-ondas é ligada.
	A Conta-minutos está ativada.
	A Hora de fim está ativada.
	A Atraso do temporizador está ativada.
	A Temporizador crescente está ativada.
	A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.

Utilização diária

Tipos de aquecimento

Tipos de aquecimento normal

	Ventilado + Resistência Circ: Assado uniforme, tenro, seco
	Calor superior/inferior: Cozedura tradicional
	Função Pizza: Fazer pizza
	Grelhador ventilado: Assar carne, alourar
	Menu: Para entrar no menu.

Funções combinadas de micro-ondas

	Grelhador + Ventilado + MO: Assar peças grandes, fazer gratinados
	Ventilado + Resistência Circ + MO: Cozer no forno

Funções do micro-ondas

	Descongelar: Descongelar carne, peixe, bolos, gama de potência: 100 - 200 W
	Reaquecer: Aquecer refeições pré-cozinhadas e alimentos delicados, intervalo de potência: 300 - 700 W
	Micro-ondas: Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W

Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior: Quando selecionar uma temperatura inferior a 80 °C, a lâmpada desliga-se automaticamente após 30 segundos.

Cozedura assistida

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 complemento de micro-ondas.
5	Grelhador + MO	Para cozinhar alimentos em pouco tempo e tostá-los. A função com complemento de micro-ondas.

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tpe que pode verificar na tabela.

1	Carne assada, mal passada
2	Carne assada, média
3	Carne assada, bem passada
4	Bife, médio
5	Carne assada/estufada
6	Carne assada, mal passada, LTC*
7	Carne assada, média, LTC*
8	Rosbife, bem passado, LTC*

9	Filete, mal passado, LTC*
10	Filete, médio, LTC*
11	Filete, bem passado, LTC*
12	Vitela assada
13	Cachaço ou pá de porco assada
14	Porco assado, LTC*
15	Lombo, fresco
16	Entrecosto
17	Perna de borrego com ossos

18	Frango inteiro
19	Meio frango
20	Peito de frango
21	Pernas de frango, frescas
22	Pato inteiro
23	Ganso, peito
24	Rolo de Carne
25	Peixe inteiro, grelhado
26	Filete de peixe
27	Cheesecake
28	Bolo de maçã
29	Tarte de maçã coberta
30	Tarte de maçã
31	Brownies
32	Queques de chocolate
33	Bolo em forma de pão
34	Batatas assadas
35	Fatias
36	Legumes misturados
37	Crequetes congelados
38	Batatas congeladas
39	Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca
40	Batatas gratinadas
41	Pizza fresca, fina

42	Pizza fresca, grossa
43	Quiche
44	Baguete/Ciabatta/Pão branco
45	Pão integral/centeio/escuro integral em forma de pão

*LTC - Cozinhar a baixa temperatura

Alterar definições

- ☰ - selecione para introduzir Menu.
- ⚙ - selecione para introduzir Definições. Prima OK.
- Rode o botão para selecionar a definição. Premir OK.
- Ajuste o valor. Premir OK. Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.

Menu: Definições




O visor apresenta **0** e um **número** da definição que pode verificar na tabela.

	Definição	Valor
1	Hora	Alterar
2	Brilho do visor	1 - 5
3	Sons "teclado"	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
4	Volume do alarme	1 - 4
5	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
6	Luz	Ligado/Desligado
7	Modo Demo	Código de ativação: 2468
8	Versão do software	Verificar
9	Restaurar configurações	Sim / Não

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	✓	✓	✓
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

Resolução de problemas

Se tiver um problema com o seu aparelho, consulte o capítulo "Resolução de

problemas" na versão completa do Manual do Utilizador disponível em: www.ikea.com.

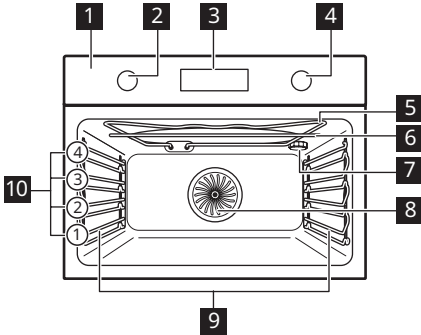
Informação técnica

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

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

Panel de mandos

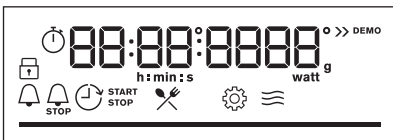
Vista general del panel de control

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.

	Pulse para ajustar: Funciones de reloj.
	Pulse para ajustar: Calentamiento rápido
	Pulse para encender o apagar la lámpara del horno.
	Pulse para ajustar: Potencia del microondas.
OK	Pulse para confirmar la selección.

	El aparato está bloqueado.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Cocción asistida.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Ajustes
	La función de microondas está activada.
	Avisador está encendido.
	Hora de fin está encendido.
	Tiempo de retardo está encendido.
	Tiempo de funcionamiento está encendido.
	La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.

Uso diario

Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

	Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado
	Cocción convencional: Horneado tradicional
	Función Pizza: Hornear pizza
	Grill turbo: Asar carne, dorar
	Menú: Para acceder al menú.

Funciones de combi microondas

	Grill turbo + microondas: Asar trozos grandes, hacer gratinados
	Aire caliente + microondas: Horneado

Funciones del microondas

	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 - 1.000 W

Aire caliente, Cocción convencional: Cuando se ajusta la temperatura por debajo de 80 °C, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 segundos.

Cocción asistida

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.
4	Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función con refuerzo de microondas.
5	Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función con refuerzo de microondas.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

1	Rosbif, poco hecho
2	Rosbif, al punto
3	Rosbif, muy hecho
4	Bistec, en su punto
5	Asado de ternera/estofado
6	Rosbif, RTC poco hecho*
7	Rosbif, LTC en su punto*
8	Rosbif, muy hecho LTC*
9	Filete, poco hecho LTC*

10	Filete, LTC en su punto*
11	Filete, hecho LTC*
12	Asado de ternera
13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro
14	Cerdo LTC*
15	Lomo, fresco
16	Costillas
17	Pierna de cordero con hueso
18	Pollo entero
19	Medio pollo

20	Pechuga de pollo
21	Muslos de pollo, frescos
22	Pato entero
23	Ganso, pechuga
24	Pastel de carne
25	Pescado entero, al grill
26	Filete de pescado
27	Tarta de queso
28	Tarta de manzana
29	Tarta de manzana
30	Pastel de manzana
31	Brownies
32	Magdalenas de chocolate
33	Pastel de hogaza
34	Patatas al horno
35	Porciones
36	Verduras al grill
37	Croquetas congeladas
38	Pomos congelados
39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos
40	Patatas gratinadas
41	Pizza fresca y fina
42	Pizza fresca, gruesa
43	Quiche

44	Baguette / chapata / pan blanco
45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan

*LTC - Cocción a baja temperatura

Cambio de ajustes

- ☰ - selección para introducir Menú.
- ⚙️ - selección para introducir Ajustes. Pulse OK.
- 🔄 - Gire el mando para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
- 👉 - Ajuste el valor. Pulse OK.
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

Menú: Ajustes






La pantalla muestra **0** y un **número** de los ajustes que puede consultar en la tabla.

	Ajuste	Valor
1	Hora	Cambiar
2	Brillo de la pantalla	1 - 5
3	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado
4	Volumen del timbre	1 - 4
5	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
6	Luz	Encendido/Apagado
7	Modo demostración	Código de activación. 2468
8	Versión del software	Comprobar
9	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

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 vidrio que contenga metales	✓	✓	✓
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 sílice	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

Solución de problemas

Si tiene algún problema con el aparato, consulte el capítulo "Solución de problemas"

en la versión completa del manual del usuario disponible en: www.ikea.com.

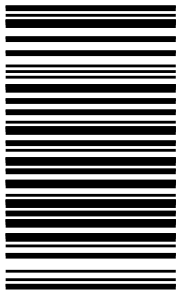
Datos técnicos

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



867371982-A-462022



© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA - 2350200-1