

FINSMAKARE

da

no



Design and Quality
IKEA of Sweden



DANSK

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



NORSK

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

DANSK	4
NORSK	38

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	4	Ekstrafunktioner	21
Sikkerhedsanvisninger	6	Råd og tips	23
Installation	9	Vedligeholdelse og rengøring	27
Produktbeskrivelse	10	Fejlfinding	32
Betjeningspanel	10	Tekniske data	33
Før første anvendelse	12	Energieffektiv	34
Daglig brug	13	Miljøhensyn	35
Urfunktioner	18	IKEA-GARANTI	35
Automatiske programmer	19		
Brug af tilbehøret	19		

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Om sikkerhed

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

Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med 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

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauet i hjemmet.
- 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.

- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

Sikkerhedsanvisninger

Installation



ADVARSEL! Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	580 (600) mm
Kabinetbredde	560 mm
Kabinetdybde	550 (550) mm
Højden foran på apparatet	589 mm

Højden bagest på apparatet	571 mm
Bredden foran på apparatet	595 mm
Bredden bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

El-forbindelse



ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



ADVARSEL! Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farvændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel,

Brug



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

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.

hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

Tilberedning med kombidamp

⚠ ADVARSEL! Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Åbn ikke apparatets låge under tilberedning med damp.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

Vedligeholdelse og rengøring

⚠ ADVARSEL! Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af 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.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

Pyrolyserengøring

⚠ ADVARSEL! Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolysetilstand.

- Under pyrolyserengøring afgives der dampe, som ikke er skadelige for mennesker, herunder spædbørn eller personer med helbredsproblemer.

- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for dampe, der udsendes under rengøringen af pyrolytiske ovne. Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af pyrolytiske ovne, når programmet til pyrolytisk selvrensning er i gang.
- Inden du udfører en funktion til pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
 - alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber, teleskopskinner osv., der fulgte med produktet), herunder alle slip let-gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra ovnen, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring og første anvendelse ved maksimal temperatur er drift ved høje temperaturer, som kan frigive dampe fra madlavningsrester og konstruktionsmaterialer, og forbrugerne rådes derfor kraftigt til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolyserengøring.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning ved maksimal temperatur.
- Sørg for, at kæledyr (især fugle) tages så langt som muligt fra nærheden af apparatet under og efter pyrolyserengøringen og første anvendelse ved maksimal temperatur. Det ville være at foretrække at opbevare dem i et andet rum under det pyrolytiske program, og indtil apparatet igen er kølet ned til stuetemperatur. Der skal sørges

for god ventilation under og efter (indtil apparatet køler ned) brug af det pyrolytiske program og første anvendelse ved maksimal temperatur.

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



Se Monteringsvejledningen vedr. installation.

Elektrisk installation



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



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

Oven er kun forsynet med en netledning.

Kabel

Tilgængelige kabeltyper til installation eller udskiftning:

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

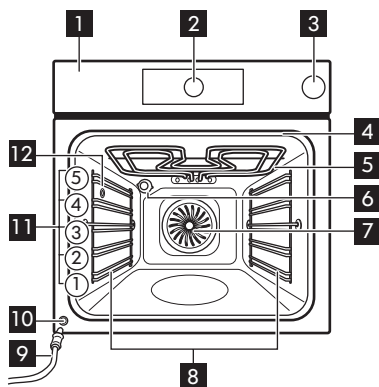
Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

Produktbeskrivelse

Generelt overblik



- 1** Kontrolpanel
- 2** Elektronisk programur
- 3** Vandbeholder
- 4** Bøsning til termometer
- 5** Lille grill
- 6** Ovn-pære
- 7** Ventilator
- 8** Ovnribber, udtagelige
- 9** Afløbsrør
- 10** Afløbsventil
- 11** Rillepositioner
- 12** Dampåbning

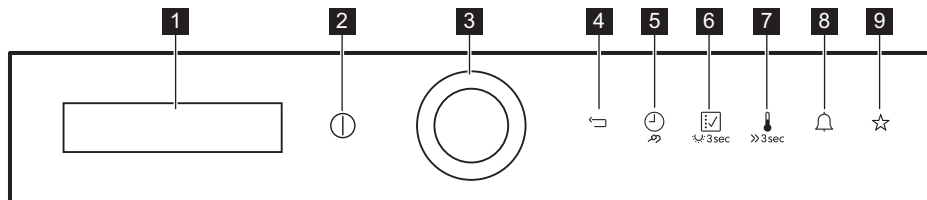
Tilbehør

- **Grillrist** x 2
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade** x 1
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill / bradepande** x 1
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Termometer** x 1
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.
- **Teleskopskinner** x 2 sæt
Til riste og plader.

Betjeningspanel

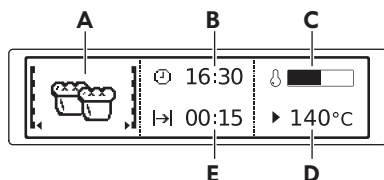
Elektronisk programur



Brug sensorfelterne til at betjene ovnen.

	Sensor-felt	Funktion	Forløb
1	-	Display	Viser ovnens aktuelle indstillinger.
2		TÆND/SLUK	Tænde og slukke for ovnen.
3	OK	OK og skift	Bekræfter valget eller indstillingen. Drej funktions-vælgeren for at navigere.
4		Tilbage-tast	Går ét niveau tilbage i menuen. Tryk i 3 sekunder for at vise hovedmenuen.
5		Tid og ekstra-funktioner	Til indstilling af forskellige funktioner. Når en opvarmningsfunktion er i gang, skal du trykke på sensorfeltet for at indstille timeren og funktionerne: Panel lås, Favoritter, Heat + Hold, Set + Go. Du kan også skifte indstillingerne for stegetermometeret.
6		Ovnfunktioner eller Hjælp Til Tilberedning	Tryk én gang for at åbne menuen Ovnfunktioner. Tryk igen for at skifte til Hjælp Til Tilberedning. For at tænde eller slukke lyset skal du berøre  i 3 sekunder.
7		Temperaturvalg	For at indstille temperaturen eller vise den aktuelle temperatur i ovnen. Tryk i 3 sekunder for at tænde eller slukke funktionen: Hurtig opvarmning.
8		Minutur	For at angive funktionen: Minutur.
9		Favoritter	For at gemme og få adgang til dine favoritter.

Display



- A. Ovnfunktion
- B. Klokkelæt
- C. Indikator for opvarmning
- D. Temperatur
- E. En funktions varighed eller sluttidspunkt

Andre lamper i displayet:

Symbol	Funktion	
	Minutur	Funktionen er i gang.

Symbol	Funktion	
	Klokkeslæt	Displayet viser det aktuelle klokkeslæt.
	Varighed	Displayet viser den krævede tilberedningstid.
	Sluttid	Displayet viser, når tilberedningstiden er slut.
	Temperatur	Displayet viser temperaturen.
	Tidsangivelse	Displayet viser, hvor længe ovnfunktionen virker.
	Beregning	Ovnen beregner tilberedningstiden.
	Lampe for opvarmning	Displayet viser temperaturen i ovnen.
	Hurtig opvarmning	Funktionen er i gang. Funktionen reducerer opvarmningstiden.
	Vægtautomatik	Displayet viser, at vægtautomatikken er aktiv, eller at vægten kan ændres.
	Heat + Hold	Funktionen er i gang.

Før første anvendelse

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnribber i deres oprindelige positioner.

Første tilslutning

Når ovnen tilsluttes til ledningsnettet eller efter strømafbrydelse, skal der indstilles sprog, displaykontrast og displaylysstyrke samt aktuel tid.

1. Brug funktionsvælgeren for at indstille værdierne.

2. Tryk på OK for at bekræfte.

Forvarmning

Før ibrugtagning skal ovnen forvarmes med kun grillriste og bageplader indeni.

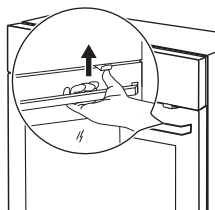
1. Indstil funktionen: Over-/undervarme  og den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen: Varmluft  og den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

Brug af den mekaniske børnesikring

Ovnens har børnesikringen monteret. Den sidder på den højre side af ovnen, under kontrolpanelet.

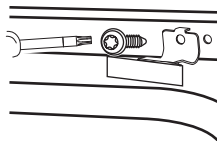
Sådan åbnes ovnlågen med børnesikringen:

1. Træk og hold børnesikringshåndtaget op, som vist på billedet.



2. Åbn lågen.
Luk ovnlågen uden at trække i børnesikringen.

Børnesikringen fjernes ved at åbne ovnlågen og skrue sikringen af med torx-nøglen. Torx-nøglen ligger i posen med ovnens monteringsdele.



Skrue skruen tilbage i hullet, når du har fjernet børnelåsen.



ADVARSEL! Pas på ikke at ridse kontrolpanelet.

Daglig brug



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Navigering i menuerne

1. Tænd ovnen.
2. Brug funktionsvælgeren med eller mod uret for at vælge menupunkt.
3. Tryk på **OK** for at gå til undermenuen eller acceptere indstillingen.



Du kan når som helst skifte til hovedmenuen med ↵.

Oversigt over menuer

Hovedmenu

Symbol / Menu-punkt	Egnet til
	Indeholder en liste med ovnfunktioner.

Symbol / Menu-punkt	Egnet til
 Opskrifter	Indeholder en liste med automatiske programmer. Opskrifterne for disse programmer kan findes i opskriftsbogen.
 Favoritter	Indeholder en liste med yndlingstilberedningsprogrammer, der er oprettet af brugeren.
 Rengøring	Pyrolytisk rensning.
 Grundindstillinger	Bruges til at indstille apparatkonfigurationen.

Symbol / Menu-punkt	Egnet til
 Specialprogrammer	Indeholder en liste med ekstra ovenfunktioner.
 Hjælp Til Tilberedning	Giver anbefalede ovenindstillinger for en lang række retter. Vælg en ret og påbegynd tilberedningen. Temperaturen og tiderne er kun vejledende for at opnå et bedre resultat og kan justeres. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. I Opskriftbogen kan du finde undermenuen for: Hjælp Til Tilberedning.

Undermenu for: Grundindstillinger

Symbol / Menu-punkt	Forløb
 Indstil aktuel tid	Angiver det aktuelle klokkeslæt.
 Tidsangivelse	Når funktionen er aktiveret, vises den aktuelle tid i displayet, når apparatet slukkes.
 Hurtig opvarmning	Når den er aktiveret, reducerer funktionen opvarmningstiden.
 Set + Go	Til at indstille en funktion og aktivere den senere med et tryk på et symbol på kontrolpanelet.
 Heat + Hold	Holder den tilberedte mad varm i 30 minutter efter endt tilberedningscyklus.

Symbol / Menu-punkt	Forløb
 Forlængelse af tid	Aktiverer og deaktiverer funktionen Forlængelse af tiden.
 Kontrast display	Indstiller kontrast i displayet i trin.
 Displayets lysstyrke	Indstiller lysstyrke i displayet i trin.
 Indstil sprog	Angiver sprog.
 Signal volume	Indstiller lydstyrke for tastetoner og signaler i trin.
 Panelsignaler	Aktiverer og deaktiverer lyden for sensorfelterne. TIL/FRA-fingertouch-feltets tone kan ikke deaktiveres.
 Alarm/Fejl signaler	Aktiverer og deaktiverer alarmtonerne.
 Husk rengøring	Minder dig om at rengøre apparatet.
 DEMO-tilstand	Kun til detailbrug.
 Service	Viser softwarens version og konfiguration.
 Fabriksindstillinger	Sætter alle indstillinger tilbage til fabriksindstillingerne.

Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til
 Varmluft	Til at bage på tre ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end Over-/undervarme.
 Varmluft + Damp	Til dampretter. Brug denne funktion til at nedsætte tilberedningstiden og bevare vitaminerne og næringsstofferne i maden. Vælg funktionen og indstil temperaturen mellem 130 °C og 230 °C.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning på én ristposition.
 Pizza-funktionen	Til bagning af pizza. Til at lave intensiv brunig og en sprød bund. Vælg funktionen og indstil temperaturen mellem 130 °C og 230 °C.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.

Ovnfunktion	Egnet til
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan reduceres. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse, for generelle anbefalinger til energibesparelse. Denne funktion blev brugt til at overholde energieffektivitetsklassen i henfør af EN 60350-1. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Grillstegning	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
 Hurtig grillstegning	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
 Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Til at lave gratiner og til at brune.

Ovnfunktion	Egnet til
 Opvarmning med damp	Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Der forsynes varme på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan også anvendes til at genopvarme maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnribber.

Ovnfunktion	Egnet til
 Holde varm	Til at holde maden varm.
 Optøning	Til optøning af mad (grønt og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Specialprogrammer

Ovnfunktion	Egnet til
 Brød	Til bagning af brød.
 Gratiner	Til ovnretter som lasagne eller kartoffelgratin. Til at lave gratiner og til at brune.
 Hævning af dej	Til hævnning af dejen inden bagning. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.
 Tallerkenvarmer	Til at varme tallerkener op inden servering.
 Henkogning	Til at henkoge grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af snittet frugt, grønt og svampe.

Indstilling af en ovnfunktion

1. Tænd ovnen.
2. Vælg menuen: Ovnfunktioner.
3. Tryk på OK for at bekræfte.
4. Vælg en ovnfunktion.
5. Tryk på OK for at bekræfte.
6. Indstil temperaturen.
7. Tryk på OK for at bekræfte.

Indstilling af en dampfunktion

Vandbeholderen låg er i betjeningspanelet.



ADVARSEL! Brug kun koldt vand fra hanen. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.

1. Tryk på vandbeholderens låg for at åbne det.
2. Fyld vandbeholderen med 900 ml vand. Det påfyldte vand rækker til ca. 55 - 60 minutter.
3. Skub vandbeholderen til oprindelig position.
4. Tænd ovnen.
5. Indstil en damp-ovnfunktion og temperaturen.
6. Vælg om nødvendigt funktionen: Varighed  eller: Sluttid .

- i** Når dampenheden er tom, udsendes signalet.

Signalet udsendes, når tilberedningen er slut.

7. Sluk ovnen.

8. Tøm vandtanken, når tilberedningen med damp er afsluttet. Se rengøringsfunktionen: Tømning af beholder.

- ⚠ Forsigtig!** Ovnen er meget varm. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandtanken.

9. Efter tilberedning med damp kan der kondenseres damp i bunden af ovnrummet. Du bør altid tørre bunden af ovnrummet, når ovnen er afkølet.

Lad ovnen tørre helt med åben dør.

- ⚠ ADVARSEL!** Vent mindst 60 minutter efter hver brug af tilberedning med damp for at forhindre det varme vand i at løbe ud fra afløbsventilen.

Lampe for Tank tom

Displayet viser: Vand påkrævet og udsender et lydsignal, når tanken er tom og skal genfyldes.

Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Indstilling af en dampfunktion.

Lampe for Tank fuld

Når displayet viser: Vandtank fuld, kan du bruge tilberedning med damp.

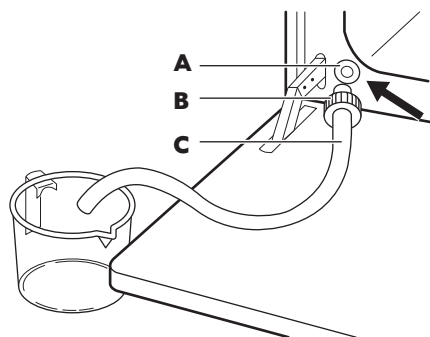
Der udsendes et lydsignal, når tanken er fuld.

- i** Hvis du hælder for meget vand i tanken, sender sikkerhedsafløbsventilen det overskydende vand til bunden af ovnen. Tør vandet op med en svamp eller en klud.

Tømning af vandtanken

- ⚠ Forsigtig!** Sørg for, at ovnen er kold, inden du begynder at tømme vandbeholderen.

1. Forbered afløbsrøret (C), som findes i pakken sammen med brugsanvisningen. Sæt forbindelsesstykket (B) på en af afløbsrørets ender.



2. Sæt den anden ende af afløbsrøret (C) i en beholder. Sæt den i en lavere position end afløbsventilen (A).

3. Åbn ovnlågen, og sæt forbindelsesstykket (B) i afløbsventilen (A).

4. Tryk gentagne gange på forbindelsesstykket, når du tømmer vandbeholderen.

- i** Tanken kan stadig have noget vand tilbage, når displayet viser: Vand påkrævet. Vent, indtil vandet ophører med at strømme ud af vandafløbsventilen.

5. Tag forbindelsesstykket ud af ventilen, når vandet ophører med at strømme ud.

- i** Brug ikke det udtømte vand til at fylde vandtanken med igen.

Indikator for opvarmning

Når du slår en ovnfunktion til, tændes bjælken i displayet. Bjælken viser, at temperaturen stiger. Når temperaturen er nået, lyder alarmen 3 gange og bjælken blinker og forsvinder.

Hurtig opvarmning

Denne funktion reducerer opvarmningstiden.

-  Stil ikke maden i ovnen, når Hurtig opvarmning-funktionen er i gang.

Funktionen slås til ved at holde  i 3 sekunder. Lampen for opvarmning skifter.

Denne funktion er ikke tilgængelig for visse ovnfunktioner.

Restvarme

Når der slukkes for ovnen, viser displayet restvarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Urfunktioner

Tabel for urfunktionstaster

Urfunktionstast	Egnet til
 Minutur	At indstille nedtælling (maks. 2 t og 30 min). Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Tryk på  for at slå funktionen til. Vælg antal minutter med funktionsvælgeren og OK for at starte.
 Varighed	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt (maks. 23 t 59 min).
 Sluttid	Til at indstille sluttiden for en ovnfunktion (maks. 23 t 59 min).

Hvis du angiver tiden for en urfunktion, begynder tiden at tælle ned efter 5 sekunder.

-  Hvis du bruger urfunktionerne: Varighed, Sluttid, slukker ovnen varmelegemerne, når 90% af den indstillede tid er gået. Ovnen bruger restvarmen til at lave maden færdig, indtil den indstillede tid er gået (3 - 20 minutter).

Indstilling af urfunktionstasterne

-  Før du bruger funktionerne: Varighed, Sluttid, skal du først indstille en ovnfunktion og en temperatur. Ovnen slukkes automatisk.
Du kan bruge funktionerne: Varighed og Sluttid samtidigt, hvis ovnen skal tændes og senere slukkes automatisk.
Funktionerne: Varighed og Sluttid virker ikke, når du bruger stegetermomter.

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk på  en eller flere gange, indtil den ønskede urfunktion og det tilhørende symbol vises i displayet.
3. Brug funktionsvælgeren for at indstille den ønskede tid.
4. Tryk på OK for at bekræfte.
Når tiden er slut, udsendes et signal. Ovnen slukkes. Displayet viser en meddelelse.
5. Tryk på et hvilket som helst symbol for at stoppe signalet.

Heat + Hold

Betingelser for funktionen:

- Den indstillede temperatur skal være over 80 °C.
- Funktionen: Varighed er indstillet.

Funktionen: Heat + Hold holder færdig mad varm ved 80 °C i 30 minutter. Den tændes, når bagningen eller stegningen er slut.

Du kan slå funktionen til eller fra i menuen: Grundindstillinger.

1. Tænd ovnen.
 2. Vælg ovnfunktionen.
 3. Indstil temperaturen til over 80 °C.
 4. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Heat + Hold.
 5. Tryk på OK for at bekræfte.
- Når funktionen er slut, udsendes et signal.

Forlængelse af tid

Funktionen: Forlængelse af tid fortsætter ovnfunktionen, efter endt Varighed.



Det gælder for alle ovnfunktioner med Varighed eller Vægtautomatik. Gælder ikke for ovnfunktioner med stegetermometer.

1. Når tilberedningstiden er slut, udsendes et signal. Tryk på hvilket som helst symbol.
- Displayet viser meddelelsen.
2. Tryk på  for at slå funktionen til eller på  for at annullere.
 3. Indstil længden af funktionen.
 4. Tryk på OK.

Automatiske programmer



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Opskrifter på nettet



Du kan finde opskrifterne for de automatiske programmer specificeret for denne ovn på websitet www.ikea.com. For at finde den korrekte opskriftsbog skal du kontrollere varenummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

Opskrifter

Denne ovn har en række opskrifter, du kan bruge. Opskrifterne er faste og kan ikke ændres.

1. Tænd ovnen.
2. Vælg menuen: Opskrifter. Tryk på OK for at bekræfte.
3. Vælg kategori og ret. Tryk på OK for at bekræfte.
4. Vælg en opskrift. Tryk på OK for at bekræfte.

Brug af tilbehøret



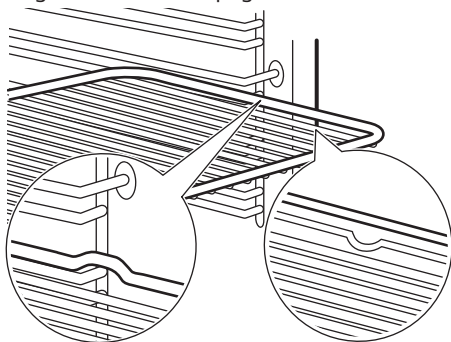
ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Isætning af tilbehør

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

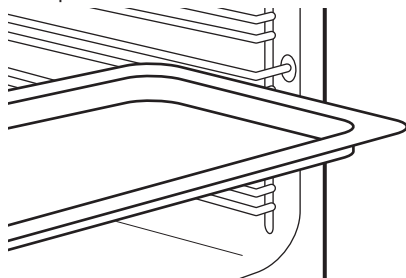
Trådhyld:

Skub pladen mellem ovnribsbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



Bageplade / Dyb bradepande:

Skub pladen ind mellem ovnribsbens skinner.



Madlavningstermometer

Der skal indstilles to temperaturer: ovntemperaturen og kernetemperaturen.

Madlavningstermometeret måler kernetemperaturen i kødet. Når kødet har nået den indstillede temperatur, slukker ovnen.

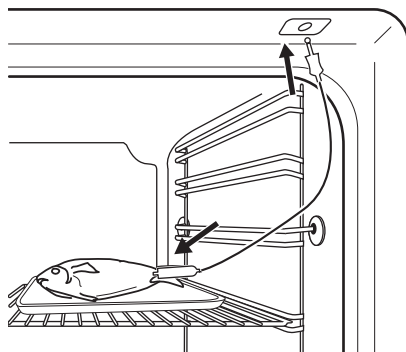


Forsigtig! Brug kun det medfølgende madlavningstermometer eller korrekte reservedele.



Madlavningstermometeret skal blive siddende i kødet og i bøsningen under hele tilberedningen.

1. Sæt spidsen af madlavningstermometeret ind i midten af kødet.
2. Sæt madlavningstermometerets stik i bøsningen øverst i ovnrummet.



3. Tænd for ovnen.
Displayet viser symbolet for madlavningstermometeret.
4. Brug funktionsvælgeren inden 5 sekunder til at indstille kernetemperaturen.
5. Vælg en ovnfunktion og om nødvendigt ovntemperatur.

Ovnen beregner en anslået slut tid. Sluttiden er forskellig for de forskellige mængder mad, de indstillede ovntemperaturer (minimum 120°C) og driftstilstandene. Ovnen beregner sluttiden på ca. 30 minutter.

6. Tryk på  for at ændre kernetemperaturen.
Når kødet har den indstillede kernetemperatur, lyder signalet. Ovnen slukkes automatisk.
7. Tryk på et symbol for at stoppe signalet.
8. Tag madlavningstermometerets stik ud af bøsningen, og tag kødet ud af ovnen.
9. Tryk på  for at slukke ovnen.



ADVARSEL!

Madlavningstermometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

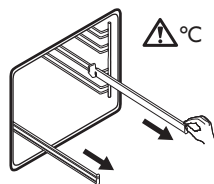
Brug af teleskopskinnerne

-  Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

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

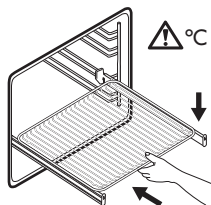
-  **Forsigtig!** Teleskopskinnerne må ikke rengøres i opvaskemaskinen. Smør ikke teleskopskinnerne.

1



Træk højre og venstre teleskopskinner ud.

2



Stil grillristen på teleskopskinnerne, og skub dem forsigtigt ind i ovnen.

Sørg for at skubbe teleskopskinnerne helt ind i ovnen, før du lukker ovnlågen.

-  **ADVARSEL!** Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

Ekstrafunktioner

Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, f.eks. varighed, temperatur eller ovnfunktion. De findes i menuen: Favoritter. Du kan gemme 20 programmer.

Gemme et program

1. Tænd ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion eller et automatisk program.
3. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: GEM.
4. Tryk på **OK** for at bekræfte. Displayet viser den første ledige plads i hukommelsen.
5. Tryk på **OK** for at bekræfte.
6. Indtast programmets navn.

Første bogstav blinker.

7. Brug funktionsvælgeren for at skifte bogstavet.
8. Tryk på **OK**. Det næste bogstav blinker.
9. Udfør trin 7 igen efter behov.
10. Tryk på og hold **OK** nede for at gemme. Du kan overskrive en plads i hukommelsen. Når displayet viser den første ledige plads, skal du bruge funktionsvælgeren og trykke på **OK** for at overskrive et eksisterende program.

Du kan ændre navnet på et program i menuen: Redigér programnavn.

Aktivering af programmet

1. Tænd ovnen.
2. Vælg menuen: Favoritter.

- Tryk på **OK** for at bekræfte.
- Vælg navnet på dit favoritprogram.
- Tryk på **OK** for at bekræfte.

Du kan trykke på  for at gå direkte til menuen: Favoritter.

Brug af børnesikringen

Når børnesikringen er slået til, kan ovnen ikke tændes utilsigtet.

-  Hvis Pyrolysefunktionen kører, låses døren automatisk. Der vises en meddelelse i displayet, når du trykker på et symbol.

- Tryk på  for at tænde displayet.
 - Tryk samtidig på  og , indtil displayet viser en meddelelse.
- Gentag trin 2 for at slå børnesikringen fra.

Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen. Du kan kun slå den til, når ovnen er tændt.

- Tænd ovnen.
- Vælg en ovnfunktion eller indstilling.
- Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Panel lås.
- Tryk på **OK** for at bekræfte.

-  Hvis funktionen Pyrolyse virker, låses lågen, og der vises et nøglesymbol i displayet.

Tryk på  for at slukke for funktionen. Displayet viser en meddelelse. Berør  igen, og derefter **OK** for at bekræfte.

-  Når du slukker for ovnen, slås funktionen også fra.

Set + Go

Med funktionen kan du indstille en ovnfunktion (eller et program) og aktivere den senere ved at berøre symbolet én gang.

- Tænd ovnen.

- Vælg en ovnfunktion.
- Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Varighed.
- Indstil tiden.
- Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Set + Go.
- Tryk på **OK** for at bekræfte.

Tryk på et symbol (undtagen for ) for at starte funktionen: Set + Go. Den valgte ovnfunktion starter.

Når ovnfunktionen er slut, udsendes et signal.

-  • Panel lås er tændt, når ovnfunktionen virker.
- Menuen: Grundindstillinger lader dig slå funktionen: Set + Go til og fra.

Automatisk slukning

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

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

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

Displayets lysstyrke

Displayet har to lysstyrker:

- Aften/nat-lysstyrke - når ovnen er slukket, er displayets lysstyrke lavere mellem 22.00 og 6.00.
- Dag-lysstyrke:
 - når ovnen er tændt.

- hvis du berør et symbol under aften/nat-lysstyrke (bortset fra TÆND / SLUK), går displayet tilbage til dag-lysstyrke i de næste 10 sekunder.

Køleblæser

Når ovnen er tændt, bliver blæseren automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan blæseren køre videre, til ovnen er kølet af.

Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

Råd og tips

Anbefalinger til tilberedning

Hver gang den foropvarmes, skal du fjerne grillristene og bakkerne fra ovnrummet for at få den hurtigste ydeevne.

Ovnen har fem ovnriller. Tæl ribberne fra bunden af ovnrummet.

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det mindsker tilberedningstiden og energiforbruget.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne under tilberedning. Stå altid på afstand af ovnen, når du åbner ovnlågen.

Når ovnen køler ned, skal du rengøre ovnrummet med en blød klud.

Bagning af kager

Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.

Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.

Fugtig varmluft



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

Madvare	Tilbehør	Temperatur (°C)	Ovnrille	Tid (min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40

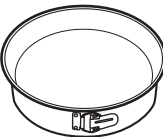
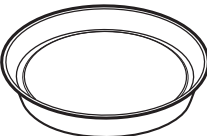
Madvare	Tilbehør	Temperatur (°C)	Ovnrille	Tid (min.)
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Sjasjlyk, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Butterdejsværk, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Mørdejskiks, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30

Madvare	Tilbehør	Temperatur (°C)	Ovnrille	Tid (min.)
Pocherede grøntsager, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk om-elet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager, mid-delhavs 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre

Tilbehør	Størrelse	Billede
Pizzaform, mørk, ikke-reflekterende	28 cm diameter	
Bageform, mørk, ikke-reflekterende	26 cm diameter	
Ramekiner, keramiske	8 cm diameter, 5 cm højde	
Flanform, mørk, ikke-reflekterende	28 cm diameter	

Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

Madvare	Funktion	Tilbehør	Ovnri- le	Tempe- ratur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Lille kage	Over-/under- varme	Bagepla- de	3	170	20 - 30	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lille kage	Varmluft	Bagepla- de	3	150 - 160	20 - 35	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lille kage	Varmluft	Bagepla- de	2 og 4	150 - 160	20 - 35	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lukket æbletær- te	Over-/under- varme	Trådris	2	180	70 - 90	Brug 2 forme (20 cm diameter), dia- gonalt forskudt.
Lukket æbletær- te	Varmluft	Trådris	2	160	70 - 90	Brug 2 forme (20 cm diameter), dia- gonalt forskudt.
Fedtfri sandkage	Over-/under- varme	Trådris	2	170	40 - 50	Brug en kageform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Fedtfri sandkage	Varmluft	Trådris	2	160	40 - 50	Brug en kageform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Fedtfri sandkage	Varmluft	Trådris	2 og 4	160	40 - 60	Brug en kageform (26 cm diameter). Diagonalt for- skudt. Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørka- ger	Varmluft	Bagepla- de	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørka- ger	Varmluft	Bagepla- de	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørka- ger	Over-/under- varme	Bagepla- de	3	140 - 150	25 - 45	-
Toastbrød 4 - 6 stk	Grillstegning	Trådris	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter an- den side	Forvarm ovnen i 3 minutter.

Madvare	Funktion	Tilbehør	Ovn- rille	Tempe- ratur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Bøfburger 6 stk, 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist og brade- pande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend mad- varen, når halvde- len af tilbered- ningstiden er gå- et. Forvarm ovnen i 3 minutter.

Tilberedningstabeller

For yderligere tilberedningstabeller bedes du se Opskriftbogen, som du kan finde på websitet www.ikea.com. For at finde den

korrekte Opskriftbog bør du kontrollere varenummeret på typepladen på ovnrumsforsiderammen.

Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

 Rengørings- midler	Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 Hverdagsbrug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.
	Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.

 Tilbehør	Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen. Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.
--	--

Ovne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

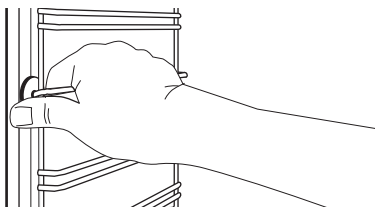
Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

Udtagning af ovnribber

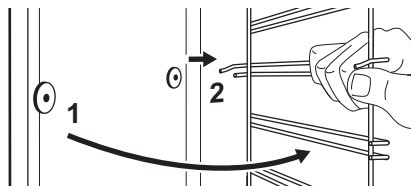
Tag ovnribberne og de.

⚠ Forsigtig! Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Montér det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

i Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

Rengøring

⚠ Forsigtig! Inden du starter rengøringen, skal du sikre dig, at vandtanken er tom. Se kapitlet "Daglig brug," Tømning af vandtanken.

⚠ ADVARSEL! Sørg for, at kæledyr (især fugle) tages så langt som muligt fra nærheden af apparatet under og efter pyrolyserengøringen og første anvendelse ved maksimal temperatur. Det ville være at foretrække at opbevare dem i et andet rum under det pyrolytiske program, og indtil apparatet igen er kølet ned til stuetemperatur. Der skal sørges for god ventilation under og efter (indtil apparatet køler ned) brug af det pyrolytiske program og første anvendelse ved maksimal temperatur.

⚠ ADVARSEL! Inden du udfører en funktion til pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du tage følgende ud af ovnrummet:

- alle madrester, spildt olie og fedt
- alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber, teleskopskinner osv., der fulgte med produktet), herunder alle slip let-gryder, pander, bakker, redskaber osv.

- ⚠ Forsigtig!** Hvis der er andre apparater installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med funktionen: Rengøring. Det kan beskadige maskinen.

Rengøringen kan ikke starte:

- hvis kernetempertursensoren ikke er fjernet.
 - hvis ovnlågen ikke er lukket.
1. Fjern al tilbehøret fra ovnen og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
 2. Rengør ovnrummet med varmt vand og mildt opvaske middel. Rengør det indvendige dørglas med varmt vand og en blød klud.
 3. Tænd for ovnen.
 4. Åbn menuen og vælg funktionen: Rengøring. Tryk på: OK.
 5. Indstil rengøringsvarigheden:

Valgmulighed	Beskrivelse
Kort	Til let rengøring: 1 h.
Normal	Til en standardrengøring: 1 h 30 min.
Intens	Til en grundig rengøring: 2 h 30 min.

6. Tryk på: OK

Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen virker ikke. Sluk for ovnen for at stoppe rengøringen, inden den er afsluttet.

- ⚠ ADVARSEL!** Når funktionen er færdig, er ovnen meget varm. Der er risiko for forbrænding.

Lågen forbliver låst, og nogle af ovnfunktionerne er ikke tilgængelige, efter rengøringen er afsluttet, indtil temperaturen i ovnen reduceres.

Rengøring af vandtank

- ⚠ ADVARSEL!** Undlad at komme vand i vandtanken under rengøringsproceduren.

- i** Under rengøringsproceduren kan der dryppe vand fra dampåbningen ind i ovnrummet. Stil en dryppande på ribben lige under dampindgangen for at undgå, at der drypper vand direkte ned i bunden af ovnrummet.

Med tiden kan der dannes kalkaflejringer i ovnen. Det kan du forebygge ved at rengøre de dele af ovnen, der udvikler damp. Tøm vandtanken, hver gang du har lavet mad med damp.

Vandtyper

- **Blødt vand med et lavt kalkindhold** - producenten anbefaler dette, fordi ovnen så ikke skal ikke gøres ren så ofte.
- **Postevand** - du kan bruge det, hvis ejendommens vandforsyning har vandrenser eller blødgøringsanlæg.
- **Hårdt vand med et højt kalkindhold** - det forringer ikke ovnens ydeevne, men ovnen skal gøres ren oftere.

TABEL FOR KALKMÆNGDE ANGIVET AF W.H.O. (Verdenssundhedsorganisationen)

Kalkaflejring	Vandets hårdhed		Vandklassificering	Udfør afkalkning hver
	(Franske grader)	(Tyske grader)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Blødt	75 anvendelser - 2,5 måned
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Middelhårdt	50 anvendelser - 2 måned

Kalkaflejring	Vandets hårdhed		Vandklassificering	Udfør afkalkning hver
	(Franske grader)	(Tyske grader)		
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hårdt eller kalkholdigt	40 anvendelser - 1,5 måned
over 180 mg/l	over 18	over 10	Meget hårdt	30 anvendelser - 1 måned

1. Hæld 850 ml vand i tanken, og tilsæt 50 ml citronsyre (fem teskefulde). Sluk for ovnen, og lad den stå i ca. 60 minutter.
2. Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Varmluft + Damp. Indstil temperaturen på 230 °C. Sluk den efter 25 minutter, og lad den køle af i 15 minutter.
3. Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Varmluft + Damp. Indstil temperaturen til mellem 130 og 230 °C. Sluk ovnen efter 10 minutter.

Lad den køle af, og fortsæt med at fjerne indholdet i tanken. Se "Tømning af vandtanken".

4. Skyl vandtanken, og fjern den resterende kalkaflejring i ovnen med en klud.
5. Rengør afløbsrøret med hånden i varmt vand og sæbe. Brug ikke syre, spray eller lignende rengøringsmidler for at undgå skade.

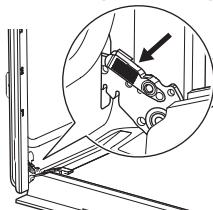
Aftagning og montering af låge

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

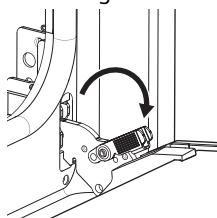


Forsigtig! Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

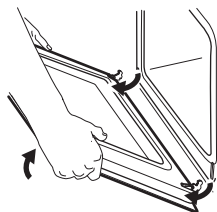
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



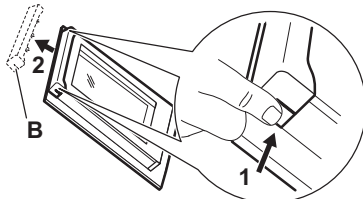
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



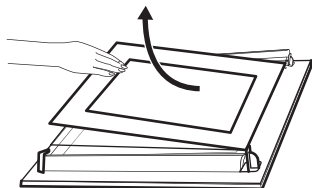
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.
5. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



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



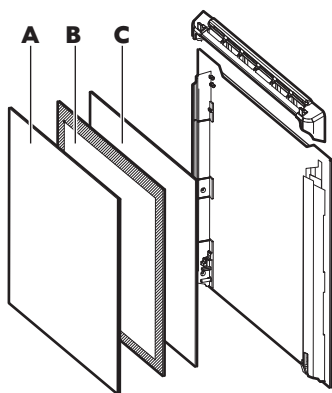
8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Efter rengøring skal ovnglassene, listen og ovnlågen sættes på og begge hængsler lukkes.

Hvis døren er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

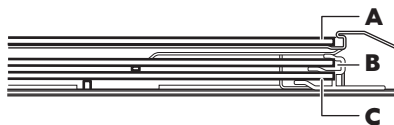
Sørg for at sætte glaspanelerne (A, B og C) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / trykket på siden af glaspanelet, da hvert glaspanel ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen lettere.

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

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



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



Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.



ADVARSEL! Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren. Pæren og glasset kan blive varmt.



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

1. Sluk ovnen.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.
3. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
4. Gør glasset rent.
5. Udskift ovnpæren med en 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C varmefast ovnpære (forbindelsestype: G9).
6. Montér lampeglasset.

Fejlfinding



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Automatisk slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Luk lågen helt.
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der er vand i ovnen.	Der er for meget vand i tanken.	Sluk for ovnen, og tør vandet op med en klud eller svamp.
Dampfunktionen virker ikke.	Der er ikke vand i tanken.	Påfyld vandtanken.
Dampfunktionen virker ikke.	Hullet er blokeret af kalk.	Kontrollér dampåbningen. Fjern kalken.
Det tager over tre minutter at tømme vandtanken, eller der siver vand ud fra dampåbningen.	Der er kalkaflejringer i ovnen.	Rengøring af vandtanken. Se "Rengøring af vandtanken".
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	• Sluk for ovnen med ejendommens sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt servicecentret, hvis displayet viser fejlkoden igen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft-funktionen er aktiveret.	Normal adfærd af Fugtig varmluft-funktionen. Se kapitlet "Daglig brug," Ovn-funktioner.
Lugen er låst.	Der har været strømafbrydelse.	Kontrollér strømforsyningen.

Serviceoplysninger

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på ovnrummets 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 (indvendig)	Bredde Højde Dybde	480 mm 361 mm 416 mm
Bagepladens størrelse	1438 cm ²	
Øverste varmelegeme	2300 W	

Nederste varmeelement	1000 W
Grillstegning	2300 W
Kreds	1900 W
Tilsluttet effekt i alt	3390 W
Spænding	220 - 240 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Antal funktioner	20

Energieffektiv

Produktinformation og produktinformationsark*

Leverandørens navn	IKEA
Identifikation af model	FINSMAKARE 504.117.30
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	38.0 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.
 For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
 For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkøgeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

Energibesparelse



Ovnens har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Generelle råd

Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når ovnen er tændt. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedning. Hold lågepakningen ren, og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidlige i visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt.

Holde mad 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 den kun, når du har brug for det.

Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde for lampen igen, men denne handling reducerer de forventede energibesparelser.

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 afhjælp problemet?

IKEAs udpegede serviceudbyder undersøger produktet og afgør efter eget skøn, om det er omfattet af denne garanti. Hvis fejlen anses for omfattet af garantien, vil IKEAs serviceudbyder eller dennes autoriserede servicepartner via sine egne serviceaktiviteter derefter efter eget valg enten reparere det defekte produkt eller udskifte det med det samme eller et tilsvarende produkt. Under den almindelige reklamationsperiode på 2 år fra levering, gælder købelovens almindelige regler for afhjælpningsret.

Hvad er ikke omfattet af denne garanti?

- Normalt slid.
- Bevidst eller uagtsom skade, skader, der skyldes manglende overholdelse af brugsanvisninger, forkert installation eller tilslutning til forkert spænding, skader der skyldes kemisk eller elektrokemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke udelukkende skader, der skyldes for meget kalk i vandforsyningen, skader, der skyldes unormale forhold i det miljø, hvori produktet er opstillet.

- Forbrugsdele, herunder batterier og lamper.
- Ikke funktionelle og kosmetiske dele, der ikke påvirker produktets normale brug, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Utilsigtet skade, der skyldes fremmedlegemer eller stoffer og rengøring eller rensning af filtre, afløbssystemer eller sæbeskuffer.
- Skader på følgende dele: keramisk glas, tilbehør, porcelæns- og bestikkurve, tilførsels- og afløbsrør, tætninger, lamper og lampeskærme, skærme, greb, kabinetter og dele af kabinetter. Med mindre det kan bevises, at sådanne skader skyldes produktionsfejl.
- Tilfælde, hvor der ikke kunne konstateres fejl ved teknikernes besøg.
- 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.



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.



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	38	Tilleggsfunksjoner	55
Sikkerhetsanvisninger	40	Råd og tips	57
Montering	43	Stell og rengjøring	61
Produktbeskrivelse	44	Feilsøking	65
Betjeningspanel	44	Tekniske data	67
Før førstegangs bruk	46	Energieffektiv	67
Daglig bruk	47	Beskyttelse av miljøet	69
Klokkefunksjoner	52	IKEA EUROPA GARANTI	69
Automatiske programmer	53		
Bruke tilbehøret	53		

Med forbehold om endringer.

Sikkerhetsinformasjon

Les medfølgende instruksjoner grundig innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig dersom feil-installasjon og -bruk forårsaker personskader og/eller fysiske skader. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.

- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- 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.

- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.

Sikkerhetsanvisninger

Montering



ADVARSEL! Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	580 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	589 mm
Høyden av baksiden av produktet	571 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm

Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	569 mm
Produktets innebygget dybde	548 mm
Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

Elektrisk tilkobling



ADVARSEL! Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må

erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.

- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.

Bruk



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

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.

- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL! Fare for skade på produktet.

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

Dampkoking



ADVARSEL! Fare for brannskader og skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Ikke åpne produktets dør i løpet av dampkoking.
 - Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL! Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at dørglassen kan knuse.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

Pyrolytisk rengjøring

⚠ ADVARSEL! Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Under pyrolytisk rengjøring frigjøres damp som ikke er skadelig for mennesker, inkludert spedbarn eller personer med medisinske tilstander.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner. Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner når pyrolytisk rengjøring er i bruk.
- Før du utfører en pyrolytisk selvrensingsfunksjon eller første gangs bruk, må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - Eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - Alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet), særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.

- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn unna produktet når den pyrolytiske rengjøring er i bruk. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring og første maksimal temperaturbruk er operasjoner med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matrester og konstruksjonsmaterialer, da dette anbefales på det sterkeste å:
 - Sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - Sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimal temperaturdrift.
- Pass på at alle kjæledyr (spesielt fugler) holdes så langt som mulig borte fra produktet under og etter den pyrolytiske rengjøringen og første gangs bruk av produktet ved maksimumstemperatur. Å holde dem i et annet rom vil være det foretrukne alternativet under den pyrolytiske syklusen og til produktet er avkjølt til romtemperatur. God ventilasjon må oppnås under og etter (til produktet er avkjølt) bruk av den pyrolytiske syklusen og den første maksimale temperaturbrukssyklus.

Innvendig lys

⚠ ADVARSEL! Det er 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 eller 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.

Kabel

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

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

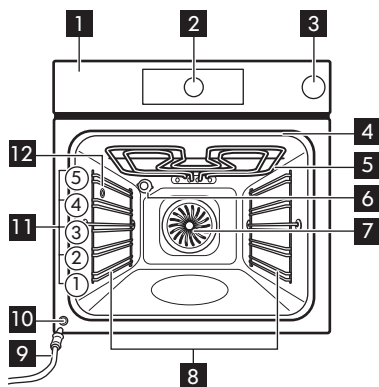
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

Produktbeskrivelse

Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programmeringsenhet
- 3 Vannskuff
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Grill
- 6 Ovnslampe
- 7 Vifte
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Avløpsrør
- 10 Vannutløpsventil
- 11 Brett plasseringer
- 12 Damptilførsel

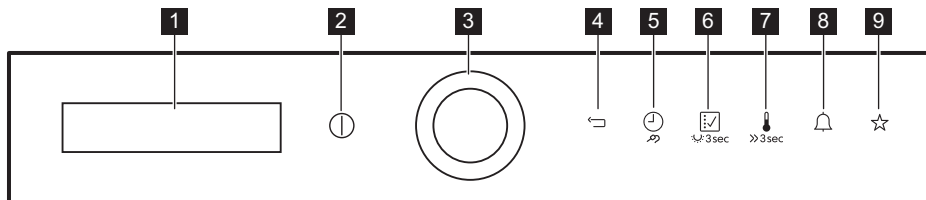
Tilbehør

- **Rist** x 2
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett** x 1
Til kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepannepanne** x 1
Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.

- **Steketermometer** x 1
For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.
- **Teleskopiske skinner** x 2 sett
For hyller og skuffer.

Betjeningspanel

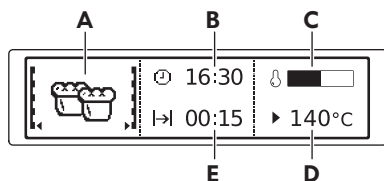
Elektronisk programmering



Bruk sensorfeltene til å betjene ovnen.

	Sensor-felt	Funksjon	Beskrivelse
1	-	Display	Viser gjeldende innstillinger for ovnen.
2		PÅ / AV	For å slå ovnen på og av.
3	OK	OK og velg	For å bekrefte valget eller innstillingen. Roter velgeren for å navigere.
4		Tilbake-tast	Gå ett nivå tilbake på menyen. Trykk i 3 sekunder for å vise hovedmenyen.
5		Klokke og tilleggs-funksjoner	For å velge ulike funksjoner. Når en varmefunksjon er i bruk, må du trykke på sensorfeltet for å angi tid eller funksjonene: Tastelås, Favoritter, Oppvarm + Hold, Set + Go. Du kan også endre innstillingene for steketermometeret.
6		Ovnsmfunksjoner eller Tilberedningshjelp	Trykk en gang for tilgang til Ovnsmfunksjoner-menyen. Trykk igjen for å bytte til Tilberedningshjelp. Berør  i 3 sekunder for å skru ovnslyset av eller på.
7		Velge temperatur	For å velge temperatur eller for å vise ovnens gjeldende temperatur. Trykk på feltet i 3 sekunder for å slå av eller på funksjonen: Hurtigoppvarming.
8		Varselur	For å angi funksjonen: Varselur.
9		Favoritter	For å lagre og få tilgang til favorittprogrammene dine.

Display



- A. Varmefunksjon
- B. Klokkeslett
- C. Oppvarmingsindikator
- D. Temperatur
- E. Varighet for steketid eller ferdigtid for en funksjon

Andre indikatorer på displayet:

Symbol	Funksjon	
	Varselur	Funksjonen fungerer.

Symbol	Funksjon	
	Klokkeslett	Displayet viser klokkeslettet.
	Varighet	Displayet viser nødvendig tilberedningstid.
	Sluttid	Displayet vises når tilberedningstiden er ferdig.
	Temperatur	Displayet viser temperaturen.
	Tidsangivelse	Den viser hvor lenge varmefunksjonen fungerer.
	Calculation (utregning)	Ovnens beregner tilberedningstiden.
	Oppvarmingsindikator	Displayet viser ovnens temperatur.
	Hurtigoppvarming	Funksjonen fungerer. Den reduserer oppvarmingstiden.
	Vekt automatisk	Displayet viser at det automatiske vekt-systemet er på eller at vekten kan endres.
	Oppvarm + Hold	Funksjonen fungerer.

Før førstegangs bruk



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første gangs rengjøring

Ta ut all inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.

Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.

Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

Første tilkopling

Første gang du kopler ovnen til strømnettet eller etter et strømbrydd, må du stille inn språk, kontrast for display, lysstyrke for display og klokken.

1. Bruk velgeren for å angi verdiene.

2. Trykk OK for å bekrefte.

Forvarming

Før første gangs bruk varmer du opp ovnen bare med rister og stekebrett.

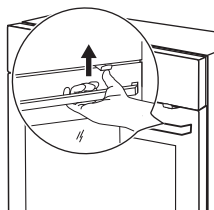
1. Velg ovnsfunksjon: Over- og undervarme — og maksimal temperatur.
2. La ovnen være i bruk i 1 time.
3. Velg ovnsfunksjon: Steking – ekte varmluft (🔥) og maksimal temperatur.
4. La ovnen være i bruk i 15 minutter. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

Bruke den mekaniske barnesikringen

Ovnens barnesikring er installert. Den er på høyre side av ovnen, under betjeningspanelet.

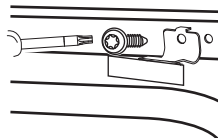
For å åpne ovnsdøren med barnesikring:

1. Dra og hold spaken på barnesikringen oppover som vist på bildet.



2. Åpne døren.
Lukk ovnsdøren uten å trekke i barnesikringen.

For å fjerne barnesikringen, åpne ovnsdøren og fjern barnesikringen med skrunøkkel. Skrunøkkel finnes i monteringsposen.



Skru tilbake skruen i hullet etter at du har fjernet barnesikringen.

⚠ ADVARSEL! Pass på å ikke skrape betjeningspanelet.

Daglig bruk

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Navigere gjennom menyene

1. Slå på ovnen.
2. Drei velgeren med eller mot urviserne for å velge menyalternativet.
3. Trykk OK for å gå til undermenyen eller akseptere innstillingen.

i Du kan alltid gå tilbake til hovedmenyen med ↶.

Oversikt over menyene

Hovedmeny

Symbol / Meny-element	Bruksområde
	Inneholder en liste over ovnsfunksjoner.

Symbol / Meny-element	Bruksområde
Oppskrifter	Den har en liste over automatiske programmer. Oppskriften for disse programmene er å finne i oppskriftsboken.
Favoritter	Inneholder en liste over brukerens egne favorittprogrammer.
Rengjøring	Pyrolytisk rengjøring.
Grunnleggende innstillinger	For å still inn produkt-konfigurasjon.
Spesialiteter	Inneholder en liste over ekstra ovnsfunksjoner.

Symbol / Meny- element	Bruksområde
 Tilberednings- hjelp	Gir deg anbefalte ovennstillinger for en rekke ulike retter. Velg ønsket rett og begynn tilberedningsprosessen. Temperatur og tilberedningstid er kun veiledende for et bedre resultat og kan justeres. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde av brukte ingredienser. I oppskriftsboken finner du undermenyen for: Tilberedningshjelp.

Undermeny for: Grunnleggende innstillinger

Symbol / Meny- element	Beskrivelse
 Still inn klokkeslett	Stiller inn klokkeslettet.
 Tidsangivelse	Når den er PÅ, viser displayet det gjeldende klokkeslettet når du slår av produktet.
 Hurtigoppvarming	Funksjonen reduserer oppvarmingstiden når den er PÅ.
 Set + Go	For å velge en funksjon og aktivere den senere ved å trykke på hvilken som helst knapp på kontrollpanelet.
 Oppvarm + Hold	Holder tilberedet mat varm i 30 minutter etter at steking er fullført.
 Tidsforlengelse	Aktiverer og deaktiverer tidsforlengelsesfunksjonen.

Symbol / Meny- element	Beskrivelse
 Kontrast for display	Justerer kontrast for display etter grader.
 Lysstyrke for display	Justerer lysstyrke for display etter grader.
 Still inn språk	Angir hvilket språk som skal brukes i displayet.
 Summerlyd	Justerer trykktoneenes volum og signal etter grader.
 Tastelyder	Aktiverer og deaktiverer tastelyden til sensorfeltene. Det er ikke mulig å slå av tonen i PÅ/AV-berøringsfeltet.
 Alarm-/feiltoner	Slår av og på alarmtonene.
 Husk å rengjøre!	Minner deg på at produktet må rengjøres.
 DEMO-modus	Kun for bruk i butikk.
 Tjenester	Viser programvareversjon og konfigurasjon.
 Fabrikkinnstillinger	Tilbakestiller alle innstillinger til fabrikkinnstillinger.

Ovnsmfunksjoner

Varmefunksjon	Bruksområde
 Steking – ekte varm-luft	For å bake på opptil tre brett-plasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovnsens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarme Over- og undervarme.
 Ekte varm-luft + Damp	For å dampe retter. Bruk denne funksjonen til å redusere lengden på steketiden, og for å bevare vitaminer og næringsstoffer i maten. Velg funksjonen og sett temperaturen til mellom 130 °C til 230 °C.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på én brett-plassering.
 Pizzafunksjon	Til å steke pizza. For å oppnå en mer intens brunning og sprø bunn. Velg funksjonen og sett temperaturen til mellom 130 °C til 230 °C.
 Langtidssteking	For å tilberede møre, saftige steker.
 Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.

Varmefunksjon	Bruksområde
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsinstruksjonene, se kapitlet "Råd og tips", Baking med fukt. Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Bruk av restvarme. Varmeeffekten kan reduseres. For generelle anbefalinger for energibesparelser, se kapitlet «Energieffektivitet», energibesparelser. Denne funksjonen ble brukt for å overholde energieffektivitetsklasse i henhold til EN 60350-1. Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Grill	For å grille flate matvarer og riste brød.
 Rask grilling	For å grille større mengder flate matvarer og for å riste brød.
 Gratiner med vifte	For å steke store steker eller fjærkre på én brett-plassering. For å gratinere og brune.

Varmefunksjon	Bruksområde
 Dampoppvarming	Oppvarming av mat med damp forhindrer uttørket overflate. Varmen blir fordelt jevnt og skånsomt, noe som gir smak og lukt som da maten først ble tilberedt. Denne funksjonen kan brukes for å varme opp mat direkte på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hylleplasseringer.

Varmefunksjon	Bruksområde
  Hold varm	For å holde mat varm.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten. Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

Spesialiteter

Varmefunksjon	Bruksområde
 Brødbaking	Til å bake brød.
 Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 Deigheving	For å heve gjærdeig før steking. Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.
 Tallerkenoppvarming	For å forvarme tallerkenene for servering.
 Hermetisering	For å hermetisere grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
 Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.

Stille inn en oppvarmingsfunksjon

1. Slå på ovnen.
2. Velg menyen: Ovnsfunksjoner.
3. Trykk OK for å bekrefte.
4. Velg en varmfunksjon.
5. Trykk OK for å bekrefte.
6. Angi temperaturen.
7. Trykk OK for å bekrefte.

Stille inn en dampfunksjon

Vannskuffens deksel finnes på betjeningspanelet.



ADVARSEL! Bruk bare kaldt springvann. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke legg brennbare eller alkoholholdige væske i vannskuffen.

1. Trykk på dekselet på vannskuffen for å åpne den.
2. Fyll vannskuffen med ca. 900 ml vann. Vannmengden holder til ca. 55 – 60 minutter.
3. Skyv vannskuffen til opprinnelig posisjon.
4. Slå på ovnen.
5. Velg en dampvarmingsfunksjon og temperaturen.

6. Velg, hvis nødvendig, funksjonen:

Varighet $\rightarrow$ eller: Sluttid $\rightarrow$

- i** Når dampgeneratoren er tom, vil det høres et lydsignal.

Lydsignalet høres ved slutten av tilberedningstiden.

7. Slå ovnen av.
8. Tøm vanntanken etter at dampkokingen er fullført. Se rengjøringsfunksjonen: Tømming av tank.

- !** **FORSIKTIG!** Ovnens er varm.
Fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vanntanken.

9. Damp kan kondensere på bunnen av ovnsrommet etter damptilberedning. Tørk alltid ovnsrommet når ovnen er avkjølt.

La ovnen tørke helt med åpen dør.

- !** **ADVARSEL!** Vent minst 60 minutter etter hver bruk av damptilberedning for å hindre varmt vann fra å slippe ut fra vannutløpsventilen.

Tom tank-indikator

Displayet viser Vann påkrevd og et lydsignalet høres når beholderen er tom.

For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», stille inn en dampfunksjon.

Full tank-indikator

Når displayet viser: Vanntank full, kan du bruke dampkoking.

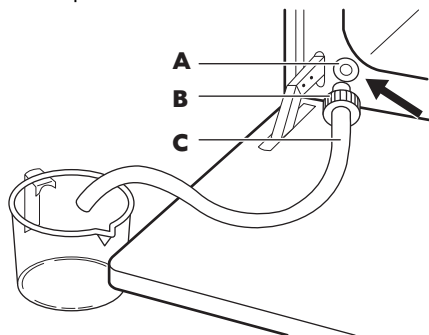
Et signal høres når beholderen er full.

- i** Hvis du heller for mye vann i beholderen, vil sikkerhetsavsløpet føre det overflødig vannet tilbake til bunnen av ovnen. Fjern vannet med en svamp eller klut.

Tømme vanntanken

- !** **FORSIKTIG!** Pass på at ovnen er kald før du begynner å tømme vanntanken.

1. Klargjør avløpsrøret (C) som kom i samme pakke som bruksanvisningen. Sett tilkoblingen (B) på en av endene av avløpsrøret.



2. Plasser den andre enden av avløpsrøret (C) i en beholder. Sett denne lavere enn utløpsventilen (A).
3. Åpne ovnsdøren og sett tilkoblingen (B) inn i utløpsventilen (A).
4. Skyv tilkoblingen om og om igjen når du tømmer vanntanken.

- i** Tanken kan ha litt vann i seg når displayet viser: Vann påkrevd.
Vent til vannet fra vannutløpsventilen slutter å renne.

5. Fjern tilkoblingen fra ventilen når vannet slutter å renne.

- i** Ikke bruk avtappet vann til å fylle på vanntanken igjen.

Oppvarmingsindikator

Når du slår på en varmefunksjon, vil linjen på displayet vise seg. Feltet viser at temperaturen øker. Når temperaturen er nådd, kommer et lydsignal 3 ganger, og symbolet blinker før det forsvinner.

Hurtigoppvarming

Denne funksjonen reduserer oppvarmingstiden.

-  Ikke sett mat i ovnen når hurtigoppvarmingsfunksjonen er i bruk.

For å slå på funksjonen må du holde inne  i 3 sekunder. Oppvarmingsindikatoren endres.

Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.

Restvarme

Når du slår av ovnen, vises restvarmen på displayet. Du kan bruke varmen til å holde maten varm.

Klokkefunksjoner

Tabell over klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Bruksområde
 Varselur	For å stille inn nedtelling (maks. 2 t 30 minutter). Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Trykk på  for å slå på funksjonen. Bruk velgeren til å angi minuttene og OK for å starte.
 Varighet	For å angi hvor lenge ovnen skal være i bruk (maks 23 t 59 min).
 Sluttid	For å angi utkoplingstid for en ovnsfunksjon (maks 23 t 59 min).

Hvis du angir en tid for en klokkefunksjon, begynner den å telle ned etter 5 sekunder.

-  Hvis du bruker klokkefunksjonene: Varighet, Sluttid, slår ovnen av varmeelementene etter at 90 % av den innstilte tiden har gått. Ovnen bruker restvarmen til å fortsette stekeprosessen resten av den angitte tiden (3 – 20 minutter).

Stille inn klokkefunksjonene

-  Før du bruker funksjonene: Varighet, Sluttid, må du først angi en varmefunksjon og temperatur. Ovnen slår seg av automatisk. Du kan bruke funksjonene: Varighet og Sluttid samtidig, hvis du vil at ovnen skal slås automatisk av og på til et gitt tidspunkt. Funksjonene: Varighet og Sluttid fungerer ikke når du bruker steketermometeret.

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på  gjentatte ganger til displayet viser ønsket klokkefunksjon og tilhørende symbol.
3. Bruk velgeren for å stille inn ønsket tid.
4. Trykk **OK** for å bekrefte. Når tiden er ferdig, høres et lydsignal. Ovnen slår seg av. Displayet viser en melding.
5. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe lydsignalet.

Oppvarm + Hold

Forutsetninger for bruk av funksjonen:

- Angitt en temperatur som er høyere enn 80 °C.
- Funksjonen: Varighet er angitt.

Funksjonen: Oppvarm + Hold holder ferdiglaget mat varm ved 80 °C i 30

minutter. Den slås på etter at bakingen eller steking er ferdig.

Du kan slå av eller på funksjonen i menyen: Grunnleggende innstillinger.

1. Slå på ovnen.
 2. Velg varmefunksjon.
 3. Velg en temperatur over 80 °C.
 4. Trykk på ⌚ gjentatte ganger til displayet viser: Oppvarm + Hold.
 5. Trykk OK for å bekrefte.
- Når funksjonen er ferdig, høres et lydsignal.

Tidsforlengelse

Funksjonen: Tidsforlengelse gjør at ovnsfunksjonen fortsetter etter at Varighet er ferdig.

 Gjelder for alle ovnsfunksjoner med Varighet eller Vekt automatisk.
Gjelder ikke for ovnsfunksjoner med steketermometer.

1. Når tilberedningstiden er ferdig, høres et lydsignal. Trykk på et vilkårlig symbol. Displayet viser meldingen.
2. Trykk på ⌚ for å slå på eller ↵ for å avbryte.
3. Angi lengde for funksjonen.
4. Trykk OK.

Automatiske programmer

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Oppskrifter online

 Du kan finne oppskriftene for de automatiske programmene spesifisert for denne ovnen på nettsiden www.ikea.com. For å finne riktige oppskrifter, sjekk artikkelnummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på ovnsrommet.

Oppskrifter

Denne ovnen har et sett med oppskrifter du kan bruke. Oppskriftene er faste og du kan ikke endre dem.

1. Slå på ovnen.
2. Velg menyen: Oppskrifter. Trykk OK for å bekrefte.
3. Velg kategori og rett. Trykk OK for å bekrefte.
4. Velg en oppskrift. Trykk OK for å bekrefte.

Bruke tilbehøret

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

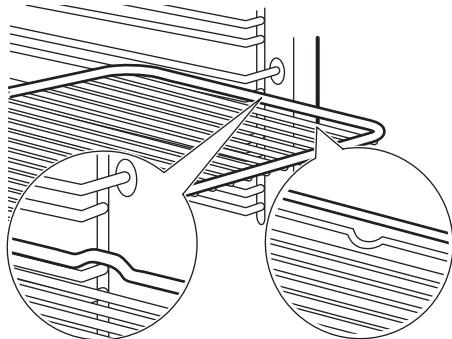
Sett ristene inn mellom sporene på hyllestøtten og pass på at foten peker

Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

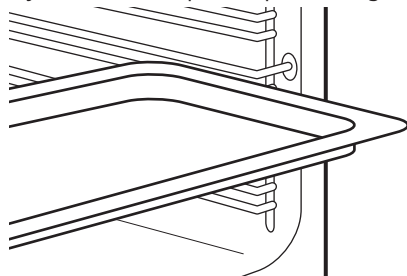
Rist:

nedover.



Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



Steketermometer

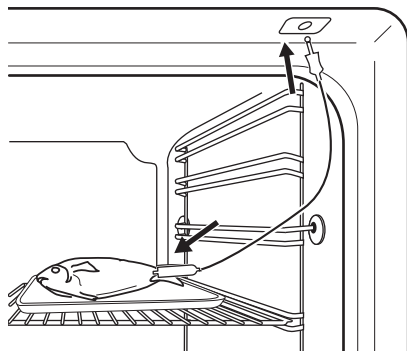
To temperaturer må stilles inn: ovnstemperaturen og kjernetemperaturen.

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet. Når kjøttet når den innstilte temperaturen, slås ovnen av.

⚠ FORSIKTIG! Bruk bare steketermometeret som følger med eller originale reservedeler.

i Steketermometeret må sitte i kjøttet og i stikkontakten under tilberedningen.

1. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.
2. Sett inn pluggen til steketermometeret på toppen av ovnsrommet.



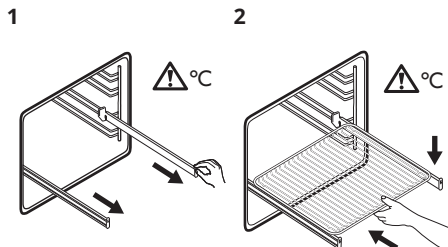
3. Slå på ovnen.
Displayet viser symbol for steketermometer.
 4. Bruk velgeren innen 5 sekunder for å angi kjernetemperaturen.
 5. Angi ovnsfunksjonen og, om nødvendig, ovnstemperaturen.
Ovnen beregner en omtrentlig ferdigtid. Sluttiden er ulik for de ulike mengdene mat, de angitte ovnstemperaturene (minimum 120 °C) og driftsmodusene. Etter ca 30 minutter har ovnen beregnet ferdigtiden.
 6. Trykk på **⌚** for å endre kjernetemperaturen.
Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen, høres et akustisk lydsignal. Ovnen slår seg av automatisk.
 7. Trykk et vilkårlig symbol for å stoppe lydsignalet.
 8. Trekk pluggen til steketermometeret ut av uttaket og ta kjøttet ut av stekeovnen.
 9. Trykk på **⏻** for å slå av ovnen.
- ⚠ ADVARSEL!** Steketermometeret er varm. Fare for brannskader.

Bruke teleskopskinnene

i Ta vare på monteringsanvisninger for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

Teleskopskinnene gjør det enkelt å sette inn og ta ut rister og brett.

- ⚠ FORSIKTIG!** Ikke rengjør teleskopskinnene i oppvaskmaskinen. Ikke smør teleskopskinnene.



Trekk ut både de høyre og venstre uttrekkbare ovnsskinnene.

Sett vaierhyllen på teleskopløperne, og skyv dem forsiktig inn i ovnen.

Sørg for at du trykker teleskopskinnene helt tilbake i ovnen før du lukker ovnsdøren.

- ⚠ ADVARSEL!** Se etter i kapittelet "Produktbeskrivelse".

Tilleggsfunksjoner

Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillinger som steketid, temperatur eller oppvarmingsfunksjon. De er tilgjengelige i menyen: Favoritter. Du kan lagre 20 programmer.

Lagre et program

1. Slå på ovnen.
2. Velg en varmefunksjon eller et automatisk program.
3. Trykk på gjentatte ganger til displayet viser: LAGRE.
4. Trykk OK for å bekrefte. Displayet viser den første ledige minneposisjonen.
5. Trykk OK for å bekrefte.
6. Legg inn navnet på programmet. Den første bokstaven blinker.
7. Bruk velgeren til å endre bokstaven.
8. Trykk OK. Neste bokstav blinker.
9. Gjenta trinn 7 etter behov.
10. Trykk og hold OK for å lagre.

Du kan overskrive en full minneposisjon. Når displayet viser den første ledige minneposisjonen, bruker du velgeren og trykker OK for å overskrive et eksisterende program.

Du kan endre navnet på et program i menyen: Rediger programnavn.

Bruke programmet

1. Slå på ovnen.
2. Velg menyen: Favoritter.
3. Trykk OK for å bekrefte.
4. Velg navn på favoritter.
5. Trykk OK for å bekrefte.

Du kan trykke for å gå direkte til meny: Favoritter.

Bruke barnesikringen

Når barnesikringen er på ovnen, kan den ikke slås på ved et uhell.

- i** Hvis pyrolysefunksjonen fungerer, låses døren automatisk. En melding vil vises i displayet når du trykker på en tast.

1. Trykk på  for å slå på displayet.
2. Trykk på  og  samtidig til displayet viser en melding.

For å slå av barnesikringsfunksjonen gjenta trinn 2.

Tastelås

Denne funksjonen forhindrer en utilsiktet endring av varmfunksjonen. Du kan bare slå den på ovnen virker.

1. Slå på ovnen.
2. Angi en varmfunksjon eller innstilling.
3. Trykk på  gjentatte ganger til displayet viser: Tastelås.
4. Trykk OK for å bekrefte.

-  Hvis pyrolysefunksjonen fungerer, er døren låst og et tastesymbol lyser på displayet.

For å slå av funksjonen trykker du på . Displayet viser en melding. Trykk  igjen og deretter OK for å bekrefte.

-  Når du slår av ovnen, slås funksjonen også av.

Set + Go

Funksjonen lar deg angi en varmfunksjon (eller et program) og bruke den senere med en enkelt berøring på et vilkårlig symbol.

1. Slå på ovnen.
 2. Velg en varmfunksjon.
 3. Trykk på  gjentatte ganger til displayet viser: Varighet.
 4. Angi tid.
 5. Trykk på  gjentatte ganger til displayet viser: Set + Go.
 6. Trykk OK for å bekrefte.
- Trykk på et hvilket som helst symbol (unntatt ) for å starte funksjonen: Set + Go. Den valgte varmfunksjonen starter.

Når varmfunksjonen er ferdig, høres et akustisk lydsignal.



- Tastelås er i drift når ovnsfunksjonen virker.
- Meny: Grunnleggende innstillinger lar deg slå funksjonen: Set + Go på og av.

Automatisk utkopling

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimum	3

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Varighet, Sluttid.

Lysstyrke for displayet

Det er to lysstyrker for displayet:

- Lysstyrke for natten – når ovnen er av, er lysstyrken på displayet lavere mellom 22:00 og 06:00.
- Lysstyrke for dagtid:
 - når ovnen er slått på.
 - hvis du berører et symbol under lysstyrken på natten (bortsett fra PÅ/AV), går displayet tilbake til lysstyrke for dagtid de neste 10 sekundene.

Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Når du slår av ovnen, er kjøleviften aktiv til ovnen er kjølt ned.

Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har

ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

Råd og tips

Råd om tilberedning

Ved forvarming må du fjerne trådhyllene og brettene fra hulrommet for å få raskest mulig ytelse.

Produktet har fem brettthøyder. Tell hylleposisjonene fra bunnen av hulrommet.

Ovnen har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres til et minimum.

Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren under tilberedning. Hold alltid litt avstand fra produktet når du åpner produktets dør under tilberedning.

Tørk over ovnsrommet med en myk klut når den har kjølt seg ned.

Bake kaker

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la et nivå skille dem.

Tilberedning av fisk og kjøtt

Bruk en stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

Baking med fukt



Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

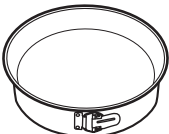
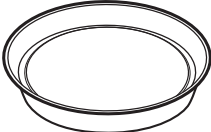
Mat	Tilbehør	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Tid (min)
Søt gjærbakst, 12 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	20 – 30
Rundstykker, 9 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	30 – 40
Frossenpizza, 0,35 kg	rist	220	2	10 – 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 – 35
Brownie	stekebrett eller langpanne	175	3	25 – 30

Mat	Tilbehør	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Tid (min)
Sufflè, 6 stykker	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 – 30
Gratengbase	gratengform på rist	180	2	15 – 25
Victoriasandwich	bakeform på rist	170	2	40 – 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 – 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 – 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 – 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 – 45
Shashlyk, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 – 30
Kjeks, 16 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	20 – 30
Makroner, 20 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	25 – 35
Muffins, 12 stykker	stekebrett eller langpanne	170	2	30 – 40
Pikant bakverk, 16 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	25 – 30
Kjeks med liten skorpe, 20 stykker	stekebrett eller langpanne	150	2	25 – 35
Småkaker, 8 stykker	stekebrett eller langpanne	170	2	20 – 30
Posjerte grønnsaker, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 – 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på rist	200	3	25 – 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 – 30

Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering

enn den lette fargen og de refleksive rettene.

Tilbehør	Size (størrelse)	Bilde
Pizzapanne, mørk, ikke-refleksiv	28 cm diameter	
Bakeform, mørk, ikke-refleksiv	26 cm diameter	
Ramekinner, dynamisk keramikk	8 cm diameter, 5 cm høyde	
Gratengbase, mørk, ikke-refleksiv	28 cm diameter	

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

Mat	Funksjon	Tilbehør	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentarer
Liten kake	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 – 30	Plasser 20 småkaker per stekebrett.
Liten kake	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	3	150 – 160	20 – 35	Plasser 20 småkaker per stekebrett.
Liten kake	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 – 160	20 – 35	Plasser 20 småkaker per stekebrett.
Eplepai	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 – 90	Bruk 2 bokser (20 cm diameter), diagonalt forskjøvet.
Eplepai	Steking – ekte varmluft	Rist	2	160	70 – 90	Bruk 2 bokser (20 cm diameter), diagonalt forskjøvet.

Mat	Funksjon	Tilbehør	Skuff- passe- ring	Tempe- ratur (°C)	Tid (min)	Kommentarer
Fettfri for- mkake	Over- og un- dervarme	Rist	2	170	40 – 50	Bruk en kakeform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Fettfri for- mkake	Steking – ekte varmluft	Rist	2	160	40 – 50	Bruk en kakeform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Fettfri for- mkake	Steking – ekte varmluft	Rist	2 og 4	160	40 – 60	Bruk en kakeform (26 cm diameter). Diagonalt forskjøvet. Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kortbrød	Steking – ekte varmluft	Steke- brett	3	140 – 150	20 – 40	-
Kortbrød	Steking – ekte varmluft	Steke- brett	2 og 4	140 – 150	25 – 45	-
Kortbrød	Over- og un- dervarme	Steke- brett	3	140 – 150	25 – 45	-
Ristet brød 4 – 6 styk- ker	Grill	Rist	4	maks.	2 – 3 minutter første side, 2 – 3 minutter på den andre siden	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Biffbur- ger 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Rist og langpan- nen	4	maks.	20 – 30	Plasser risten på fjerde nivå og langpannen på ovenns tredje nivå. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

Tilberedningstabell

For ekstra tilberedningstabeller, se oppskriftsboken som du finner på nettsidene www.ikea.com. For å finne riktige

oppskrifter, sjekk artikkelnummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på ovnsrommet.

Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Merknader om rengjøring

 Rengjøringsmidler	Rengjør ovnsens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
 Hverdagsbruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la ovnen stå på i 10 minutter før du setter inn maten. Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.
 Tilbehør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Ovner i rustfritt stål eller aluminium

Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

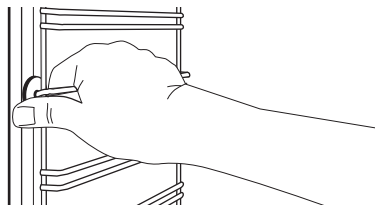
Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnsens betjeningspanel på samme måte.

Fjerne hyllestøttene

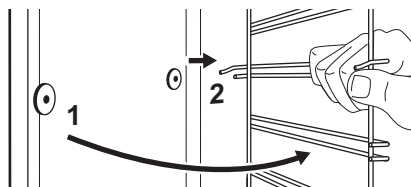
Fjern hyllestøttene.

⚠ FORSIKTIG! Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

1. Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av ovnsstigene ut fra veggen og ta den ut.



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

- i** Holderne på teleskopskinnene må peke forover.

Rengjøring

- ⚠ FORSIKTIG!** Før du starter rengjøring, må du påse at vanntanken er tom. Se etter i kapittelet "Daglig bruk", Slik tømmer du vanntanken.

- ⚠ ADVARSEL!** Pass på at alle kjæledyr (spesielt fugler) holdes så langt som mulig borte fra produktets plassering under og etter den pyrolytiske rengjøringen og første gangs bruk av produktet ved maksimumstemperaturen. Å holde dem i et annet rom vil være det foretrukne alternativet under den pyrolytiske syklusen og til produktet er avkjølt til romtemperatur. God ventilasjon må oppnås under og etter (til produktet er avkjølt) bruk av den pyrolytiske syklusen og den første maksimale temperaturbrukssyklusen.

- ⚠ ADVARSEL!** Før du utfører en pyrolytisk selvrensingsfunksjon eller første gangs bruk, må du fjerne følgende fra ovnsrommet:

- Eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
- Alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskiner osv. som følger med produktet), særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.

- ⚠ FORSIKTIG!** Hvis det er andre produkter montert i samme kabinett må du ikke bruke dem samtidig som funksjonen: . Rengjøring. Dette kan skade produktet.

Rengjøringen kan ikke starte:

- hvis steketermometeret ikke er fjernet.
- hvis ovnsdøren ikke er lukket.

1. Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.
2. Rengjør ovnsrommet med varmt vann og et skånsomt oppvaskmiddel. Rengjør det innvendige dørglasset med varmt vann og en myk klut.
3. Slå på ovnen.
4. Gå til menyen og velg funksjonen: Rengjøring. Trykk på OK.
5. Velg varigheten for rengjøringen:

Mulighet	Beskrivelse
Rask	For lett rengjøring: 1 h.
Normal	For standard rengjøring: 1 h 30 min.
Intens	Slik foretar du en grundig rengjøring: 2 h 30 min.

6. Trykk på OK.
Når den pyrolytiske rengjøringen starter, låser ovnsdøren og lampen tennes ikke.

For å stoppe rengjøringen før den er fullført, slå av ovnen.

- ⚠ ADVARSEL!** Ovnen vil være svært varm etter at funksjonen er fullført. Fare for brannskader.

Ovnsdøren forblir låst og noen av ovnsfunksjonene er ikke tilgjengelige etter fullført rengjøring inntil temperaturen i ovnen synker.

Rengjøring av vanntanken

- ⚠ ADVARSEL!** Ikke hell vann i vanntanken under rengjøringsprosedyren.

- i** Under rengjøringsprosedyren kan litt vann dryppe fra damptilførselen inn i ovnen. Sett en langpanne på stigetrinnet rett under damptilførselen for å hindre vann fra å dryppe ned på bunnen av ovnsrommet.

Etter en stund kan det dannes kalkavleiringer i ovnen. For å forhindre dette, må du rengjøre de delene av ovnen som kommer i kontakt med dampen. Tøm tanken hver gang du har brukt dampkoking.

Vanntyper

- **Bløtt vann med lavt kalkinnhold** – produsenten anbefaler dette, fordi det reduserer antall rengjøringsprosedyrer.
- **Vann fra springen** – Du kan bruke det hvis du har et renseapparat til vannet i husholdningen, eller hvis du avmineraliserer det. Gjelder ikke Norge, her kan vann fra springen selvfølgelig brukes.
- **Hardt vann med høyt kalkinnhold** – Dette har ingen innvirkning på ovnens ytelse, men øker antallet rengjøringsssykluser.

KALKMENGDETABELL INDIKERT AV W.H.O. (Verdens helseorganisasjon)

Kalkavleiring	Hardhet vann		Vannklassifisering	Kjør avkalking hver
	(franske grader)	(tyske grader)		
0 – 60 mg/l	0 - 6	0 – 3	Mykt vann	75 sykluser – 2,5 måneder
60 – 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Middels hardhet	50 sykluser – 2 måneder
120 – 180 mg/l	12 - 18	8 – 10	Hardt eller kalkholdig	40 sykluser – 1,5 måneder
over 180 mg/l	over 18	over 10	Meget hardt	30 sykluser – 1 måned

1. Fyll vanntanken med 850 ml vann og 50 ml sitronsyre (fem teskjeer). Slå ovnen av, og vent i ca. 60 minutter.
2. Slå på ovnen og still inn funksjonen: Ekte varmluft + Damp. Still temperaturen på 230 °C. Slå den av etter 25 minutter og la avkjøles i 15 minutter.
3. Slå på ovnen og still inn funksjonen: Ekte varmluft + Damp. Still temperaturen

mellom 130 og 230 °C. Slå av etter 10 minutter.

La den kjøles ned og fortsett med å fjerne innholdet i tanken. Se "Tømming av vanntanken".

4. Skyll vanntanken og rengjør de resterende kalkrestene i ovnen med en klut.
5. Rengjør avløpsrøret for hånd i varmt vann med såpe. For å unngå skader må

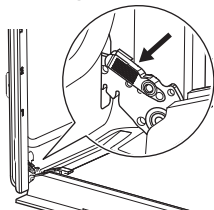
du ikke bruke syrer, spray eller lignende rengjøringsmidler.

Fjerning og montering av døren

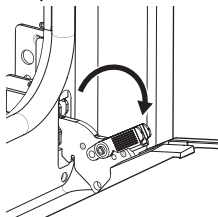
Ovnsdøren har fire glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

⚠ FORSIKTIG! Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

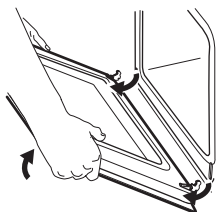
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.

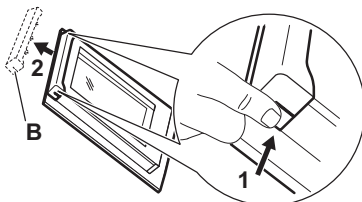


3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.

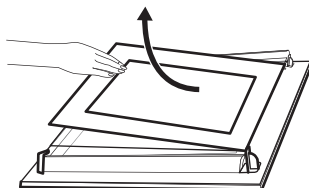


4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.

5. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipselåsen.



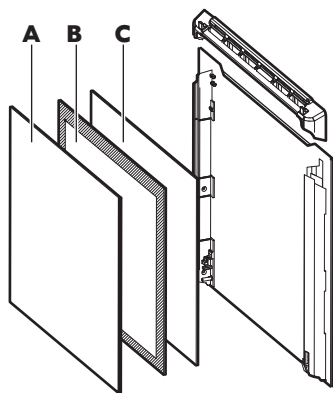
6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



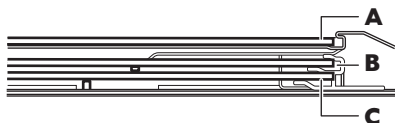
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Etter rengjøring monterer du glasspanelene, dørlisten og ovnsdøren og lukker låsene på begge hengslene. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene. Påse at du setter glassene (A, B og C) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/skriften på siden av glasspanelet, hver av glassene ser forskjellig ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Sonen med trykk må vende mot innsiden av døren. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



⚠ ADVARSEL! Fare for elektrisk støt! Ta ut sikringen før du skifter pæren. Ovnslampen og lampens glass kan være veldig varme.

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

1. Slå ovnen av.
2. Ta ut sikringene i sikringsskapet eller slå av skillebryteren.
3. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
4. Rengjør lampedekselet.
5. Skift ut ovnslyset med en 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C varmebestandig lyspære (Tilkoblingstype: G9).
6. Monter glassdekselet.

Skifte lyspære

Legg en klut nederst innvendig i ovnen. Det hindrer skade på lampedekselet og ovnsrommet.

Feilsøking

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen blir ikke varm.	Ovnen er slått av.	Slå på ovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert.	Se "Automatisk utkobling".

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er på.	Se "Bruke barnesikringen".
Ovnen blir ikke varm.	Døren er ikke ordentlig lukket.	Lukk døren helt.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Det er vann inne i ovnen.	Det er for mye vann i tanken.	Slå av ovnen og tørk opp vannet med en klut eller svamp.
Dampkokingen virker ikke.	Det er ikke vann i tanken.	Fyll vanntanken.
Dampkokingen virker ikke.	Kalk blokkerer hullet.	Kontroller åpningen for damptilførsel. Fjern kalken.
Det tar mer enn tre minutter å tømme vanntanken, eller det lekker vann fra damptilførselsåpningen.	Det er kalkavleiringer i ovnen.	Rengjør vanntanken. Se "Rengjøring av vanntank".
Displayet viser F111.	Pluggen til steketermometeret er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	- Slå av ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. - Hvis displayet viser en feilmelding igjen, ta kontakt med et autorisert serviceverksted.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Lampen er slått av.	Funksjonen Baking med fukt er slått på.	Normal atferd for Baking med fukt-funksjonen. Se etter i kapittelet "Daglig bruk», Ovnsfunksjoner.
Døren er låst.	Det var strømbrudd.	Kontroller nettstrømforsyningen.

Service data

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du et autorisert servicesenter. Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet.

Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

Tekniske data

Tekniske data

Mål (innvendig)	Bredde Høyde Dybde	480 mm 361 mm 416 mm
Stekebrettets område	1438 cm ²	
Overelement	2300 W	
Undervarme-elementet	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	1900 W	
Nominell effekt	3390 W	
Energitilførsel	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antall funksjoner	20	

Energieffektiv

Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifikasjon	FINSMAKARE 504.117.30
Energieffektivitetsindeks	81.2

Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.69 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Type ovn	Innebygd ovn
Masse	38.0 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
 For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
 For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

Energisparende



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare energi under matlaging.

Generelle tips

Sørg for at ovnsdøren er lukket ordentlig mens ovnen er på. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.

Sett om mulig maten i ovnen uten forvarming.

Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.

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

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

Restvarme

Ved noen ovnfunksjoner, hvis programmet med Steketid eller Ferdigtid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 minutter, deaktiveres varmeelementene automatisk tidligere i enkelte ovnsfunksjoner.

Viften og lampen vil fortsette drift.

Holde maten varm

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

Matlaging uten lampe

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

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30

sekunder. Du kan slå på lampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

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. Garantitidene 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 utpakte 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, korrosjon eller vannskade, inkludert, men ikke begrenset til, skade som følge av for høyt kalkinnhold i vannet, samt miljøskade.
- Forbruksdeler, inkludert batterier og pærer/dioder.
- Dekorative deler eller deler som ikke fungerer og som ikke har noen virkning

på bruken av apparatet, inkludert riper og eventuelle fargeforskjeller.

- Tilfeldig skade påført av fremmede legemer eller substanser og rengjøring eller fjerning av blokkeringer fra filtre, uttømmingssystem eller såpeskuffer.
- Eventuell skade på følgende deler: keramikkglass, tilbehør, servise- og bestikkurver, fylling og uttømmingsrør, pakninger, lamper og lampedeksler, skjermer, knotter, kabinett eller deler av kabinett. Med mindre det ikke kan bevises at slik skade skyldes fabrikasjonsfeil.
- 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 originaldeler for å tilpasse apparatet i samsvar med tekniske

sikkerhetsspesifikasjoner for et annet EU-land.

Landenes lover gjelder på følgende vis

IKEA-garantien gir deg spesifikke rettigheter som dekker, eller overgår, de lokale juridiske krav som kan variere fra land til land.

Garantien vil på ingen måte gi dårligere betingelser enn hva de lokale forbrukerlovgivningen krever.

Gyldighetsområde

Service på apparater som er kjøpt i ett EU-land og brakt til et annet EU-land, vil utføres innenfor rammen til garantibetingelsene som gjelder i det nye landet. Plikten til å utføre servicearbeid innenfor garantirammen er bare tilstede dersom:

- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de tekniske spesifikasjonene som gjelder for landet garantikravet er fremsatt,
- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de monteringsanvisningen og sikkerhetsinformasjonen i bruksanvisningen.

Godkjent kundeservice for apparater fra IKEA:

Ikke nøl med å ta kontakt med kundeservice hos IKEA for å:

1. fremsette et krav under denne garantien,
2. be om forklaring på installasjonen av IKEA-apparatet i dedikerte kjøkkeninnredninger fra IKEA. Serviceavdelingen kan ikke forklare:
 - den generelle installasjonen av et IKEA-kjøkken,
 - tilkobling av elektrisitet (dersom maskinen leveres uten kabel og støpsel), vann eller gass da dette må utføres av en autorisert servicemontør,
3. be om forklaring av innhold og spesifikasjoner i bruksanvisningen til IKEA-apparatet.

For å forsikre deg om at vi kan hjelpe deg på best mulig måte, må du lese monteringsanvisningen og/eller -

anvisningene i brukerhåndboken før du kontakter oss

Slik når du oss dersom du trenger service



På siste side av denne håndboken finner du den komplette listen over kontakter som er godkjent av IKEA samt deres nasjonale telefonnumre.

-  For å oppnå raskere service, anbefaler vi deg at du bruker der spesifikke telefonnumrene som står oppført bakerst i denne håndboken. Referer alltid til numrene oppført i heftet til det aktuelle apparatet du trenger hjelp for. Før du ringer oss ber vi deg finne frem IKEA-artikkelnummeret (8-sifret kode) og serienummeret (8-sifret kode som du finner på typeskiltet) til produktet som du trenger hjelp til.

-  **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.

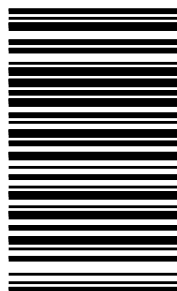
Trenger du mer hjelp?

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.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz 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	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	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	



867368197-D-252023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2048788-7