

BEJUBLAD RAFFINERAD

SE

DK

NO

FI



Design and Quality
IKEA of Sweden



Se sista sidan i denna bruksanvisning för en komplett lista över IKEA:s utsedda Auktoriserade serviceverkstäder och motsvarande nationella telefonnummer.



Se sidste side i denne håndbog for at få den samlede liste over IKEA's udpegede autoriserede servicecentre og det tilhørende nationale telefonnumre.



Se siste side i denne bruksanvisningen for den fullstendige listen over autoriserte servicesentre som er godkjent av IKEA og relative nasjonale telefonnumre.



IKEAN valtuutetut huoltokeskukset ja niiden puhelinnumerot on mainittu tämän oppaan viimeisellä sivulla.

SVENSKA	4
DANSK	32
NORSK	60
SUOMI	88


Innehållsförteckning

Säkerhetsinformation	4	Felsökning	23
Produktbeskrivning	7	Tekniska data	24
Kontrollpanel	9	Installation	25
Lista över funktioner	9	Råd och förslag	27
Beskrivning av display	10	Elanslutning	29
Daglig användning	13	Miljöhänsyn	29
Matlagningstabeller	16	IKEA GARANTI	30
Rengöring och underhåll	21		


Säkerhetsinformation

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Både handboken och produkten har viktiga säkerhetsmeddelanden som måste läsas och alltid följas.

 Detta är en säkerhetssymbol för fara och den varnar om eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsvarningar föregås av farosymbolen och följande ord:

 **FARA!** Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att orsaka allvarliga personskador.

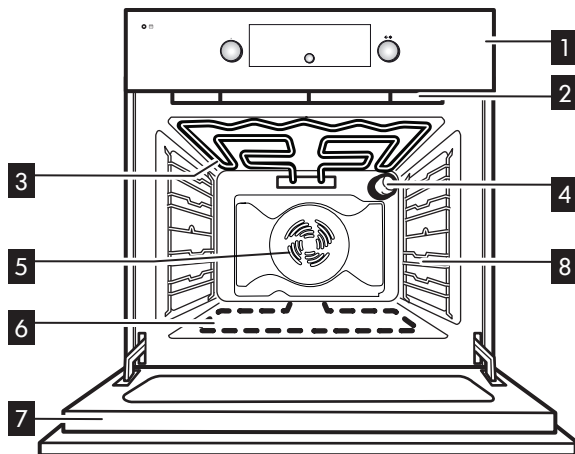
 **WARNING!** Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan orsaka allvarliga personskador. Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du skall undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av produkten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar vid allt upp packnings- och installationsarbete.
- Produkten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på produkten.
- Elinstallation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på produkten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna produkt till jord.
- Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att en produkt som är inbyggd i ett köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.

- När produkten installeras skall en flerpoleg krets brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm i alla poler, som ger en fullständig frångkoppling under överspänningskategori III, installeras i den fasta kabelkretsen enligt de nationella bestämmelserna för ledningsdragning.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla loss produkten från eluttaget.
- När installationen är klar får de elektriska komponenterna inte vara åtkomliga för användaren.
- Om ytan på induktionsplattan har spruckit, använd den inte och stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar (endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör aldrig produkten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Produkten är enbart avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. All annan användning är förbjuden (t.ex. för att värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av kontrollerna.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med reducerad, fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller utan erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller får instruktioner om en säker användning av produkten och förstår potentiella faror. Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan översyn.
- Produktens tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Denna apparat och dess åtkomliga delar hettas upp under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 års ålder skall hållas borta från produkten, såvida de inte hela tiden övervakas av en vuxen person.
- Under och efter användning av produkten, vidrör inte värmeelementen eller produktens inre ytor eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills produktens alla komponenter har kallnat.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar helt. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Tapp aldrig till

- ventilationsöppningarna.
 - Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen inuti produkten.
 - Placera inte lättantändliga material i eller i närheten av produkten: en brand kan bryta ut om produkten sätts på av misstag.
 - Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda behållare i produkten. Det tryck som utvecklas i burken kan få den att explodera och skada produkten.
 - Använd inte behållare av syntetmaterial.
 - Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
 - Lämna aldrig produkten utan uppsyn när du torkar mat.
 - Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Dessa alkoholångor kan fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
 - Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
 - Vidrör inte ugnen under pyrolysprogrammet. Håll barn borta från ugnen under pyrolyscykeln (gäller endast ugnar med pyrolysfunktion).
 - Under och efter pyrolyrens rengöringen måste husdjur (särskilt fåglar) hållas på säkert avstånd från produkten.
 - Använd endast temperatursonden som rekommenderas för denna ugn.
 - Använd inte aggressiva, slipande rengöringsmedel eller vassa metallredskap för att rengöra ugnens glaslucka eftersom dessa kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset splittras.
 - Se till att apparaten stängs av innan du byter ut lampan, detta för att undvika eventuell elchock.
- Kassering av hushållsapparater**
- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar produkten, klipp av nätkabeln.
 - För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Produktbeskrivning



1 Kontrollpanel

2 Kylfläkt¹⁾ (dold)

3 Övre värmeelement/grill

4 Bakre ugnslampa

5 Ugnsläkt

6 Undre värmeelement (dolt)

7 Ugnslucka

8 Lateralagaller

1) Fläkten kan fortsätta att arbeta även efter att ugnen har stängts av. Under den automatiska rengöringen, pyrolysen, är fläkthastigheten högre än under tillagningen.

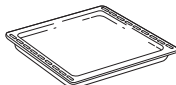
Tillbehör

Gallerhylla



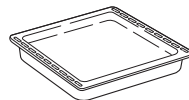
1x

Bakplåt



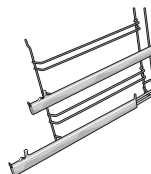
1x

Långpanna



1x

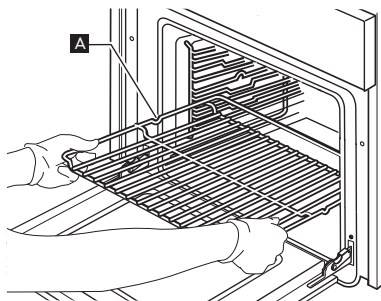
Teleskopskenor



2x

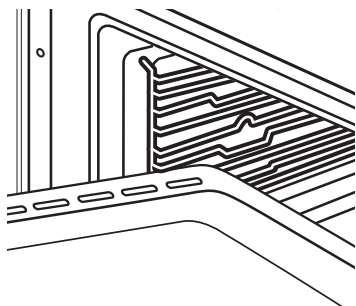
Placering av galler och andra tillbehör i ugnen

1. För in galleret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (fig. 1).



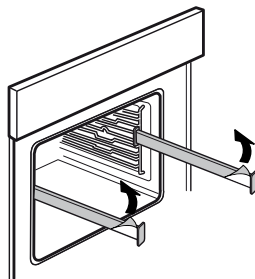
Figur 1

2. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in på samma sätt som galleret (figur 2).



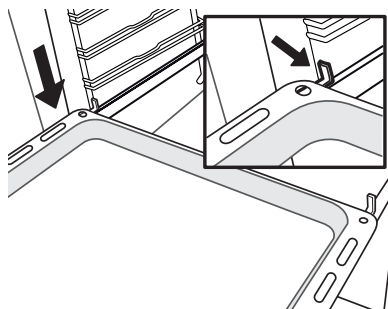
Figur 2

Avlägsna den blå filmen såsom visas i bilden

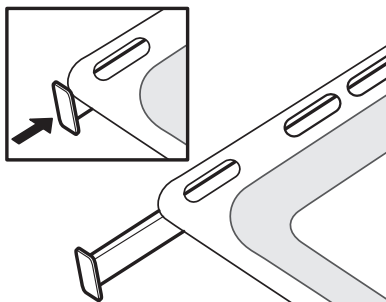


Hur du riktar in brickan med teleskopskenorna.

Placera långpannan på teleskopskenorna och fäst den med de bakre och främre fästena.

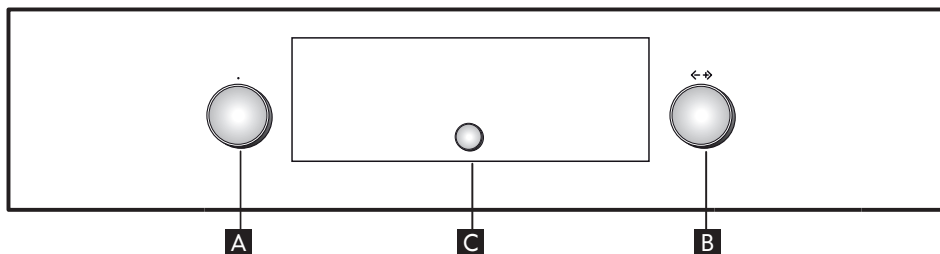


Figur 2



Figur 3

Kontrollpanel



A Funktionsväljare

B Navigationsratt

C Knapp för att välja/bekräfta

Obs: de två kontrollrattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.

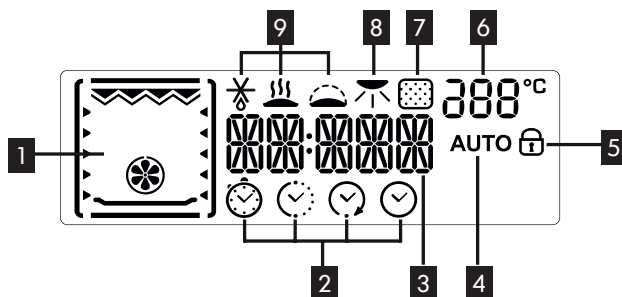
Lista över funktioner

Vrid "Funktionsratten" till någon position varpå ugnen sätts på: displayen visar funktionerna och de associerade undermenyerna.

Undermenyerna visas och kan väljas när ratten ställs på någon av funktionerna GRILL, SPECIAL, INSTÄLLNINGAR, BRÖD/PIZZA.

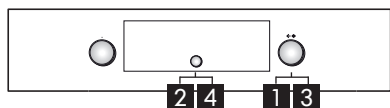
Anmärkning: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se den specifika tabellen.

Beskrivning av display



- 1** Visualisering av de värmeelement som är aktiva för de olika funktionerna
- 2** Tidssymboler: timer, tillagningstid, koksluttid, klockslag
- 3** Information om vald funktion
- 4** Automatisk BRÖD/PIZZA-funktion vald
- 5** Indikation om ugnslucka stängd under automatisk rengöring (finns ej på denna modell)
- 6** Temperatur i ugnen
- 7** Pyrolysurengöringsfunktion (finns ej på denna modell)
- 8** Bryning
- 9** Specialfunktioner: upptining, varmhållning, jäsning

Inställning av klockslag











När ugnen sätts på första gången blinkar de två timsiffrorna på displayen








1. Vrid på "Navigationsratten" **B** tills du ser korrekt timma.
2. Tryck på knappen **C** för att bekräfta - de två minutsiffrorna blinkar på displayen.

3. Vrid på "Navigationsratten" **B** tills du ser korrekt minut.
4. Tryck på knappen **C** för att bekräfta. För att ändra klockslag, till exempel efter ett strömavbrott, se påföljande avsnitt (SETTINGS - INSTÄLLNINGAR).

Översikt över ugnens funktioner

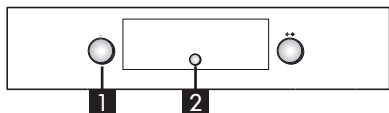
Ugnen har 4 tillagningsnivåer. De räknas uppåt från den nedre nivån.

Funktion	Beskrivning av funktionen
 0 OFF - AVSTÄNGNING	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
 FORCED AIR (VARMLUFT)	<p>Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur, på två ugnsfalsar (t ex: fisk, grönsaker, sockerkakor). Funktionen gör det möjligt att laga diverse rätter utan risk att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 2:e ugnsfalsen för tillagningen på en enda fals.</p> <p>För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 3:e falsen, efter att du förvärmat ugnen.</p>
 ÖVER/ UNDERVÄRME	För tillagning av alla typer av rätter på en enda ugnsfals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du ställer in maten.
 CONVECTION BAKE (ÖVER/ UNDERVÄRME & FLÄKT)	För att tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
 MAXI COOKING (MAX TILLAGNING)	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Ugnen behöver inte förvärmas. Låt gärna maträtterna växla läge i ugnen under koktiden för att få en jämnare tillagning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.
 GRILL	<p>För grillning av stekar, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e ugnsfalsen. När du grillar kött, använd långpannan för att samla upp stekstänk. Placera den på 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halv liter vatten. Ugnen behöver inte förvärmas. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.</p>
 TURBOGRILL	<p>Används för att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna.</p> <p>Använd långpannan för att samla upp stekstänk. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halv liter vatten. Ugnen behöver inte förvärmas. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.</p>
 BREAD/PIZZA (BRÖD/PIZZA)	Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med redan färdiga inställningar. Det räcker att du bestämmer temperatur och tid, och ugnen tar sedan automatiskt hand om tillagningsprogrammet. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen efter att du förvärmat ugnen.

Funktion	Beskrivning av funktionen
SPECIAL FUNCTIONS (SPECIALFUNKTIONER)	
 DEFROST (UPPTINING)	<p>För att snabba på upptiningen av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.</p>
 VARMHÅLLNING	<p>För att bibehålla nyss tillagad mat varm och knaprig (som kött, friterade maträtter eller puddingar). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.</p>
 RISING - JÄSNING	<p>För att få optimal jäsning av söt eller salt deg. Till skydd för jäsningen aktiveras inte funktionen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Ugnen behöver inte förvärmas.</p>
 EKO VARMLUFT	<p>För att tillaga fyllda stekar och kött i hel bit på en ugnsfals. Denna funktion använder sig av en oregelbunden och skonsam varmluftsfläkt, vilket förhindrar att maten blir för torr. Vid denna EKO-funktion är belysningen avstängd under tillagningen och kan tillfälligt slås på igen genom ett tryck på knappen Bekräfta. För att maximera energibesparingen rekommenderar vi att du inte öppnar luckan under tillagningen. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen. Ugnen behöver inte förvärmas.</p>
 SNABBUPPVÄRMNING	<p>Används för att snabbvärma ugnen.</p>
 SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)	<p>För att ställa in displayen (språk, klockslag, ljusstyrka på displayen, volym på ljudsignal, energibesparing).</p>
 LAMP - LAMPA	<p>För att tända/släcka ugnens innerbelysning.</p>

Daglig användning

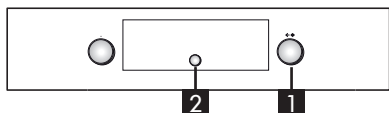
Välja tillagningsfunktioner



1. Vrid "Funktionsratten" **A** till önskad funktion: tillagningsinställningarna visas då på displayen.
2. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha, tryck på knappen **C**. För att ändra dem gör så som följer.

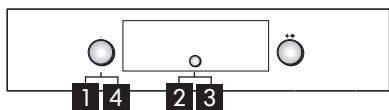
Inställning av temperatur/effekt på grillen

Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:





1. Ändra genom att vrida på "Navigationsratten" **B** tills du ser önskat värde.
2. Tryck på knappen **C** för att bekräfta.

Snabbuppvärmning



Ställ inte in maten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar.

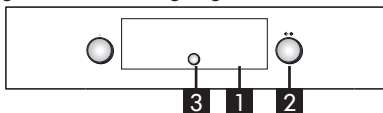
1. Välj funktionen Snabbuppvärmning genom att vrida på "Funktionsratten" **A** till symbolen .
2. Bekräfta genom att trycka på **C**: inställningarna visas på displayen.
3. Om inställd temperatur är lika med den temperatur du vill ha, tryck på knappen **C**. För att ändra temperaturen, fortsätt enligt beskrivning i föregående avsnitt "Inställning av temperatur/


effekt på grillen". På displayen visas texten PRE. När inställd temperatur har uppnåtts visas värdet (t.ex. 200 °C) på displayen och en ljudsignal avges. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över/undervärme . Då kan du ställa in din maträtt och starta tillagningen.

4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid på "Navigationsratten" **A** och välj önskad funktion.

Inställning av tillagningstid

Denna funktion gör det möjligt att tillaga under en förbestämd tidsrymd, minst 1 minut, maximalt den tid som vald funktion kan fungera, sedan stängs ugnen av automatiskt.

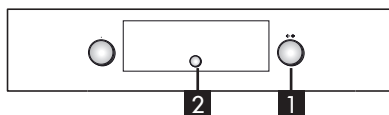


1. Efter att du bekräftat temperaturen blinkar symbolen .
2. Vrid på "Navigationsratten" **B** tills du ser önskad tillagningstid.
3. Bekräfta genom att trycka på knappen **C**.

Ställa in koksluttid/fördröjd start

VIKTIGT: inställningen av fördröjd start är inte tillgänglig för följande funktioner: SNABBUPPVÄRMNING, BRÖD/PIZZA. OBS: Med denna inställning uppnås inställd temperatur gradvis, och därför kommer tillagningstiderna att förlängas en aning i jämförelse med de som står i tabellen. Det går att ställa in koksluttid, genom att fördröja starten av ugnen till maximalt 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen. Efter att ha ställt in tillagningstid visas på displayen koksluttid (t.ex. 15:45) och

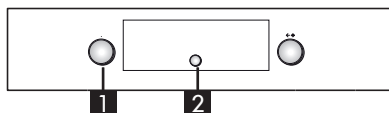
symbolen  blinkar.



För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör så som följer:

1. Vrid på "Navigationsratten" **B** tills den tid då du vill att maten skall vara klar visas (t.ex. 16:00).
2. Bekräfta det valda värdet genom att trycka på knappen **C**. de två prickarna på timman för koksluttid blinkar, för att visa att inställningen är korrekt.
3. Ugnen kommer att fördröja start av programmet så att maten är klar på den förinställda tiden.

Äggklocka

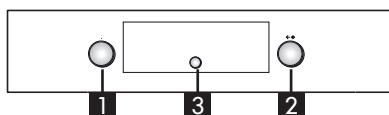


Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd, och är utmärkt för att kontrollera koktid för t.ex. pasta.

Maximal inställbar tid på timern är 23 timmar och 59 minuter.

1. Med "Funktionsratten" **A** på noll, vrid på "Navigationsratten" tills du ser önskad tid.
2. Tryck på knappen **C** för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "END" i displayen och en ljudsignal avges. För att stänga av den, tryck på knappen **C** (på displayen visas nuvarande klockslag).

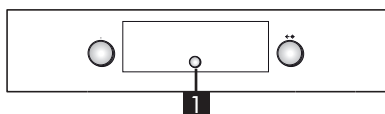
Val av specialfunktioner




1. Vrid "Funktionsratten" **A** tills displayen visar "DEFROST" (upptining) tillsammans med denna funktions symbol.
2. Vrid på "Navigationsratten" **B** för att rulla listan med funktioner: UPPTINING, VARMHÅLLNING, JÄSNING, EKO VARMLUFT.
3. Tryck på knappen **C** för att bekräfta.


BRYNA

Då tillagningen är klar visas på displayen - för de funktioner som tillåter detta - en möjlighet att utföra bryning av din maträtt. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.

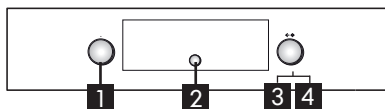



Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: "PRESS TO BROWN" (tryck  för extra bryning). Om du trycker på knappen **C** startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras två gånger.

Val av funktionen bröd/pizza

Om du placerar "Funktionsratten" **A** i höjd med symbolen  kommer du åt en undermeny som innehåller två automatiska funktioner för "bröd" och "pizza".

Bröd

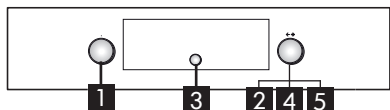


1. Vrid "Funktionsratten" **A** till symbolen  : på displayen visas "BREAD (bröd)" och AUTO vid sidan om.
2. Tryck på knappen **C** för att välja funktionen.
3. Vrid "Navigationsratten" **B** för att ställa

in önskad temperatur (mellan 180 °C och 220 °C) och bekräfta med knappen **C**.

4. Vrid "Navigationsratten" **B** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen **C** för att starta tillagningen.

Pizza



1. Vrid "Funktionsratten" **A** till symbolen : displayen visar "BREAD (bröd)". För att välja funktionen "PIZZA", gör så här:
 2. Vrid på "Navigationsratten" **B** : på displayen visas "PIZZA".
 3. Tryck på knappen **C** för att välja funktionen.
 4. Vrid "Navigationsratten" **B** för att ställa in önskad temperatur (mellan 220 °C och 250 °C) och bekräfta med knappen **C**.
 5. Vrid "Navigationsratten" **B** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen **C** för att starta tillagningen.

Settings (Inställningar)

Om du placerar "Funktionsrattens" **A** markör i höjd med symbolen kommer du åt en undermeny som innehåller fyra displayinställningar som du kan ändra.

Klocka

Vrid på "Navigationsratten" **B** tills du ser "CLOCK" (klockslag). För att ändra tiden, se föregående avsnitt (INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG).

Eko

Med Eko-läget aktiverat (ON) reduceras displayens ljusstyrka, och den visar klockslag när ugnen är i standby-läge från 3 minuter. Dessutom inaktiveras ugnstrummets lampa under tillagning. För att visualisera informationen på displayen och tända lampan, tryck helt enkelt på knappen **C** eller

vrid på en av rattarna.

1. Vrid på "Navigationsratten" **B** tills du ser "ECO".
2. Tryck på knappen **C** för att komma åt inställningarna (ON/OFF).
3. Vrid "Navigationsratten" **B** för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen **C**.
4. Om Ekoläge är påslaget kommer ugnslampan att slås av efter 1 minut under en tillagning, och sedan slås den bara på då användaren interagerar med ugnen.

Ljdsignal

För att aktivera eller avaktivera ljudsignalen:











1. Vrid på "Navigationsratten" **B** tills du ser "SOUND".
2. Tryck på knappen **C** för att komma åt inställningarna (ON/OFF).
3. Vrid "Navigationsratten" **B** för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen **C**.













Ljusstyrka








För att ändra ljusstyrkan på displayen:





1. Vrid på "Navigationsratten" **B** tills du ser "BRIGHTNESS".
2. Tryck på knappen **C** och displayen visar siffran 1.
3. Vrid "Navigationsratten" **B** för att öka eller minska ljusstyrkan, och bekräfta med knappen **C**.

Matlagningstabeller

Typ av mat	Funktion	Förvärmning	Nivå (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		X	2	160-180	30-90	Tårtform på galler
		X	1-3	160-180	30-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		–	2	160-200	30-85	Långpanna/ bakplåt eller tårtform på galler
		X	1-3	160-200	35-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		X	2	170-180	15-45	Långpanna/ bakplåt
		X	1-3	150-170	20-45	Ugnsfals 3: bakplåt 1:a ugnsfalsen långpanna
Petit-chouer		X	2	180-200	30-40	Långpanna/ bakplåt
		X	1-3	180-190	35-45	Ugnsfals 3: bakplåt 1:a ugnsfalsen långpanna
Marängar		X	2	90	110-150	Långpanna/ bakplåt
		X	1-3	90	130-150	Ugnsfals 3: bakplåt 1:a ugnsfalsen långpanna

Typ av mat	Funktion	Förvärmning	Nivå (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (min)	Tillbehör
Bröd/pizza/ focaccia		X	2	190-250	15-50	Långpanna/ bakplåt
		X	1-3	190-250	25-50	Ugnsfals 3: bakplåt 1:a ugnsfalsen långpanna
Bröd		X	2	180-220	30-50	Långpanna/ bakplåt eller galler
Pizza		X	2	220-250	15-30	Långpanna/ bakplåt
Fryst pizza		X	2	250	10-15	ugnsfals 2: långpanna/ bakplåt eller galler
		X	1-3	250	10-20	Ugnsfals 3: bakplåt 1:a ugnsfalsen långpanna
Kött- och grönsakspajer (quiche)		X	2	180-190	35-45	Tårtform på galler
		X	1-3	180-190	45-60	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 2: tårtform på galler
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30	Långpanna/ bakplåt
		X	1-3	180-190	20-40	Ugnsfals 3: bakplåt 1:a ugnsfalsen långpanna
Lasagne, ugnsbakad pasta, cannelloni, gratänger		X	2	190-200	30-60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lammkött, kalvkött, nötkött, fläskkött 1 kg		X	2	190-200	70-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler

Typ av mat	Funktion	Förvärmning	Nivå (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (min)	Tillbehör
Kyckling, kanin, anka 1 kg		X	2	200-230	50-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (hel fisk eller filé)		X	2	180-200	40-60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		X	2	170-190	30-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	4	3 (hög)	2-5	Gallerhylla
Fisk i skivor, filéer		-	4	2 (Medel)	20-35	Ugnsfals 4: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv / Grillspett / Revbensspjäll / Hamburgare		-	4	2-3 (medelhög)	15-40	Ugnsfals 4: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 3: långpanna med vatten

Typ av mat	Funktion	Förvärmning	Nivå (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (min)	Tillbehör
Kött och potatis		X	1-3	200	45-100*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		X	1-3	180	30-50*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda stekar		–	3	200	80-120*	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött i stycken (kanin, kyckling, lamm)		–	3	200	50-100*	Långpanna eller ugnsfast form på galler

*Tillagningstiden är ungefärlig. Maten kan tas ut ur ugnen vid olika tidpunkter, beroende på personlig smak.

Rengöring och underhåll

RENGÖRING

⚠ VARNING!

- Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
- Utför rengöring av ugnen endast när den har kallnat tillräckligt för beröring.
- Koppla loss produkten från eluttaget.

Ugnens utsida

i **VIKTIGT:** Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på produkten ska du omedelbart torka bort spillet med en fuktig trasa.

- Rengör ytorna med en fuktig trasa. Om de är mycket smutsiga kan du tillsätta ett par droppar flytande diskmedel till vattnet. Torka med en torr trasa.

Ugnens insida

i **VIKTIGT:** Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. De kan skada de emaljerade ytorna och luckans glas.

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är måttligt varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar och följ tillverkarens anvisningar.
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL). Det inre glaset är slätt för att underlätta rengöringen.

OBS: Under lång tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.

Tillbehör

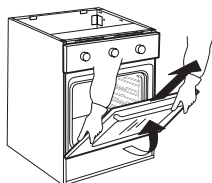
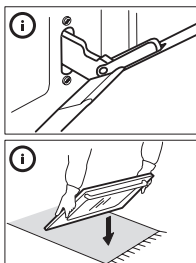
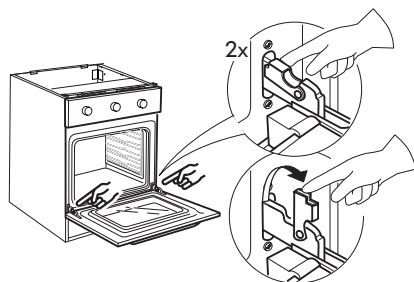
- Diska tillbehören med vanligt diskmedel direkt efter användningen, hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

UNDERHÅLL

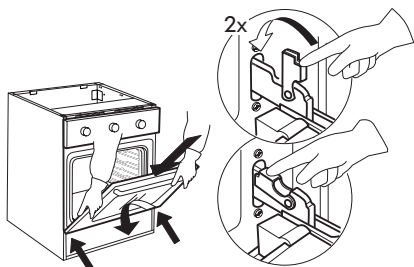
⚠ VARNING!

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande moment när ugnen har kallnat.
- Koppla loss ugnen från eluttaget.

Gör så här för att ta av luckan:

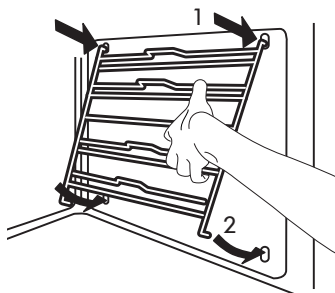


För att sätta tillbaka ugnsluckan



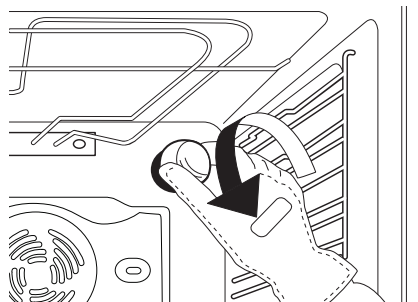
För att ta bort sidostöden

För sidostöden uppåt tills de två nedre spärrarna frigörs. Vrid sedan stödet mot centrum av utrymmet. För att sätta tillbaka stödet på plats, utför ovanstående procedur i omvänd ordning.



För att byta den bakre ugnslampan

1. Koppla loss ugnen från eluttaget.



Figur 5

2. Skruva ur lampskyddet (Fig. 5), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet.
3. Återanslut ugnen till elnätet.

OBS:

- Använd endast halogenlampor av typ 40 W/230 V, typ G9, T300 °C (beroende på modell).
- Den lampa som används i apparaten är speciellt framtagen för elektriska apparater, och passar inte som belysning i hemmets rum (EU förordning nr 244/2009).
- Lampor kan beställas från IKEAs Auktoriserade serviceverkstad.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Ingen ström.	Kontrollera att det finns ström.
	Ugnen är inte ansluten till elnätet.	Anslut ugnen till elnätet.
		Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnsluckan är spärrad		Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Den elektroniska displayen fungerar inte:		Om displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer, kontakta närmaste Auktoriserade serviceverkstad. Ange i detta fall numret som kommer efter bokstaven "F".

Innan du kontaktar din Auktoriserade serviceverkstad:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i tabellen Felsökning.
2. Stäng av produkten och sätt på den igen för att se om felet kvarstår.

Om den fortfarande inte fungerar på korrekt sätt efter dessa kontroller, kontakta IKEAs Auktoriserade serviceverkstad.

Var beredd att lämna följande information:

- en kort beskrivning av felet,
- exakt ugnstyp och ugnsmo­dell,
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerad på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen),

SERVICE 0000 000 00000


- fullständig adress,
- telefonnummer.

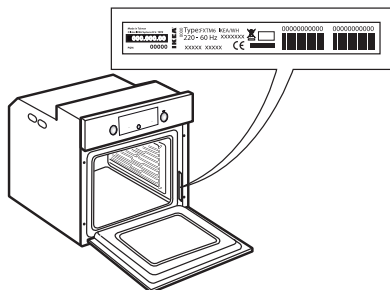
Om det blir nödvändigt att göra en reparation, vänd dig till IKEAs Auktoriserade serviceverkstad (detta garanterar att originalreservdelar används och att reparationen görs på korrekt sätt).

Tekniska data

Typ av produkt: Inbyggd elektrisk ugn	
Modell BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektrisk
Antal funktioner	11
Användbar volym Uppmätt med sidostöd och katalytiska paneler avlägsnade l	65
Yta på största bakplåten cm ²	1200
Energieffektivitetsklass (lägsta förbrukning)	A+
Energieffektivitetsklass	81,9
Energiförbrukning Konventionell funktion (med en normal belastning och över- och undervärme) kWh/cykel	0,87
Energiförbrukning Fläktfunktion (med normal uppvärmning med värme) kWh/cykel	0,70
Övre värmeelement W	2450
Nedre värmeelement W	1150
Grillelement W	2450
Fläktvärmeelement W	2000
Kylfläkt W	12-21
Ungslampa W	40
Effekt ugnsläkt W	12-21
Total märkeffekt W	2600
Mått	
Bredd mm	595
Höjd mm	595
Djup mm	564

Tekniska data

Den tekniska informationen finns på typskylten inuti produkten.



Installation

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Om du inte är säker, kontakta din återförsäljare eller närmaste Auktoriserade serviceverkstad. För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från sitt emballage förrän du skall installera den.

Förbereda köksskåpet för inbyggnad

- De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbelen innan du för in ugnen, och avlägsna noggrant allt sågspån och damm.
- Den undre delen av ugnen får inte vara tillgänglig efter installation.
- För att produkten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

Allmänna rekommendationer

Före första användning

- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter på tillbehören.

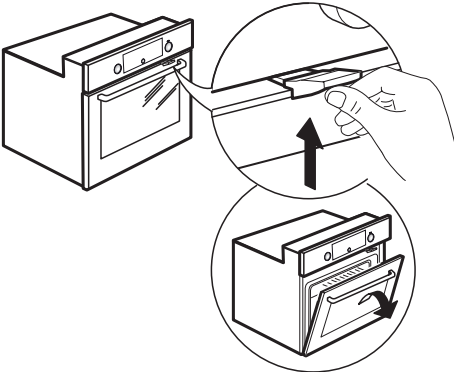
- Avlägsna inte typskylten som sitter på luckramens högra sida.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Ställ in värmen på 200 °C och låt ugnen vara på i cirka en timme så att lukt och ånga från isoleringsmaterial och skyddsfett elimineras.

Under användning

- Lägg aldrig något tungt föremål på ugnsluckan eftersom detta kan skada den.
- Håll inte i dig i luckan eller häng saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.
- Håll aldrig vatten på insidan av en varm ugn, detta kan skada emaljen.
- Dra aldrig pannor eller andra kokkärl över botten, detta kan skada emaljen.
- Se till att nätkablar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

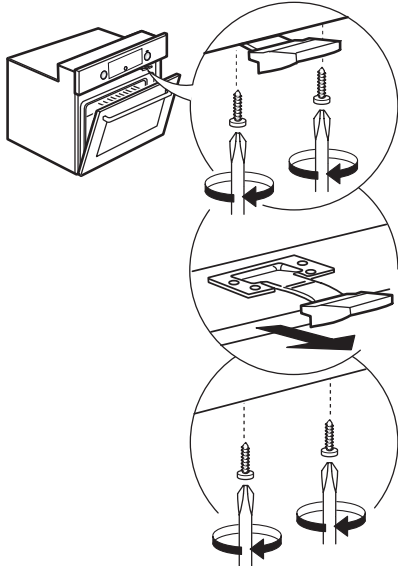
Lucklås

För att öppna lucka med lås, se figur 1.



Figur 1

Luckspärren kan avlägsnas genom att följa bildsekvensen (se figur 2).



Figur 2

Råd och förslag

Hur du skall läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt, och som skall tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Koktiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är indikativa och beror på kvantitet mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan - om tillagningen inte blir som du tänkt - övergå till de högre värdena. Vi rekommenderar att du använder medföljande tillbehör, tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men koktiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "VARMLUFT" kan du samtidigt, på olika ugnsfalsar, tillaga olika typer av mat som kräver samma tillagningstemperatur (till exempel fisk och grönsaker). Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtt som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka fina bakverk med funktionen över/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

- För att se om en kaka är klar, för in en trästicka i centrum av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är tårtan klar.

- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom tårtan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.

- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.

- För rätter med fuktiga fyllningar (ostkaka eller fruktpajer), använd funktionen "CONVECTION BAKE". Om tårtbotten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter fyllningen.

Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar, låt den vila i ugnen under 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

- När du skall grilla köttbitar blir tillagningen mer jämn om du använder delar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet efter 2/3 av tiden gått.

Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger, för att fånga upp köttsaften. Fyll på om nödvändigt.

Pizza

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzen då den bakats 2/3 av tiden.

Jäsningfunktion

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som skall jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.

Elanslutning

Försäkra dig om att den spänning som anges på produktens typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen).

Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) skall endast utföras av kvalificerad elektriker. Kontakta IKEAs Auktoriserade serviceverkstad.

Miljöhänsyn


Kassering av emballagematerialet

- Emballagematerialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). De olika delarna av förpackningen får inte kasseras som vanligt avfall, utan skall återvinnas enligt bestämmelserna från lokala myndigheter.

Kassering av produkten

- Denna produkt är märkt enligt EU-direktiv 2012/19/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.



- Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument visar att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan skall lämnas in på en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Energibesparande råd

- Förvärm endast ugnen om detta skulle enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgnivor och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda koktiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

Försäkran om överensstämmelse



- Denna ugn, som är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, följer den europeiska förordningen (CE) n. 1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EEG med ändringar) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.
- Denna produkt uppfyller de ekologiska designkraven i de europeiska bestämmelserna 65/2014 och 66/2014 enligt den europeiska standarden EN 60350-1.

IKEA GARANTI - VITVAROR

Hur länge gäller garantin?

Garantin gäller i fem (5) år från ursprungligt inköpsdatum när IKEA vitvaran köptes från IKEA. LAGAN vitvaror har två (2) års garanti som gäller från ursprungligt inköpsdatum. Originalkvittot gäller som inköpsbevis. Om arbete utförs enligt garantin förlängs inte garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

Vilka produkter omfattas inte av denna garanti?

Alla vitvaror som köpts på IKEA före den 1 augusti 2007 och alla vitvaror i LAGAN serien.

Vem utför service?

IKEA serviceföretaget utför service genom sin egen serviceorganisation eller via sitt nätverk av behöriga servicepartners.

Vad täcks av denna garanti? Vad omfattar den här garantin?

Garantin omfattar fel på vitvaran, vilka orsakats av material- eller produktionsfel som fanns vid den tidpunkt produkten köptes på IKEA. Garantin gäller endast för hemmabruk. Undantagen specificeras under rubriken "Vad omfattas inte av den här garantin". Inom garantiperioden ersätts kostnader för att åtgärda felet – t ex reparationer, reservdelar, arbete och resor – förutsatt att vitvaran är tillgänglig för reparation utan särskilda kostnader.

Dessa villkor överensstämmer med EU direktiv (Nr. 99/44/EG) samt lokala föreskrifter. Utbyta delar tillhör tillfaller IKEA.

Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

Det av IKEA utsedda serviceföretaget undersöker produkten och avgör, efter eget omdöme, om problemet omfattas av den här garantin. Om så är fallet kommer IKEA serviceföretaget eller en behörig servicepartner, efter eget val, antingen reparera den defekta produkten eller ersätta

den med en likadan eller jämförbar produkt.

Om IKEA serviceföretaget eller en behörig servicepartner reparerar eller ersättare vitvaran inom villkoren för denna garanti, kommer denna att återinstallera den reparerade vitvaran eller installera den nya vitvaran, om så är nödvändigt. Åtgärden omfattas av garantin om produkten enkelt är tillgänglig för reparation. Om produkten är installerad i en icke-standardmässig inbyggd lösning måste kunden göra produkten tillgänglig före servicebesöket.

Vad omfattas inte av den här garantin?

- Normalt slitage.
- Skador orsakade avsiktligt eller genom oaksamhet, genom underlåtenhet att följa bruksanvisningen, felaktig installation eller en anslutning till fel spänning, skador orsakade genom kemisk eller elektrokemisk reaktion, rost, korrosion eller vattenskador som omfattar men inte begränsas till skador orsakade av tillförsel av vatten med onormalt hög kalkhalt samt skador orsakade av onormala miljöförhållanden.
- Förbrukningsartiklar, inklusive batterier och lampor.
- Icke-funktionella och dekorativa delar som inte påverkar normalt bruk av vitvaran inklusive repor och eventuella färgskillnader.
- Oavsiktliga skador orsakade av främmande föremål eller ämnen vid rengöring eller rensning av filter, dräneringssystem eller diskmedelsfack.
- Skador på följande delar: keramiskt glas, tillbehör, över- och underkorgar, bestickkorgar tillförsel- och avloppsslangar, tätningar, lampor och lampskydd, displayer, vred, höljen och delar av höljen. Förutom när sådana skador kan bevisas bero på produktionsfel.

- Fall när inget fel har kunnat hittas vid besök av en servicetekniker.
- Reparationer som inte utförts av ett utsett serviceföretag och/eller en behörig servicepartner, eller om andra reservdelar än originaldelar använts.
- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte utförts enligt anvisningarna.
- Användning av vitvaran i ett professionellt sammanhang, dvs ej för hemmabruk.
- Transportskador. Om en kund själv transporterar produkten hem till sig eller till någon annan adress, har IKEA inget ansvar för eventuella skador som kan uppstå under transporten. Men om IKEA levererar produkten till kundens leveransadress så täcks eventuella skador som uppstår under den här transporten av IKEA (dock inte inom den här garantin). Vid sådana fall ska kunden kontakta IKEAS:s Auktoriserade serviceverkstad på Ikea.se.
- Kostnad för att utföra den initiala installationen av IKEA vitvaran.

Dessa restriktioner gäller inte ett felfritt arbete som utförts av en kvalificerad specialist som använt våra originaldelar för att anpassa produkten enligt de tekniska säkerhetsspecifikationerna i ett annat EUland.

Så här tillämpas nationella och regionala lagar

I Sverige tillämpar IKEA konsumentköplagen och köplagens reklamationsrätt. Den här garantin ger dig särskilda juridiska rättigheter utöver reklamationsrätten.

Garantins internationella giltighet

För vitvaror som köps i ett EU-land och sedan tas till ett annat EU-land lämnas service enligt garantivillkoren i det nya landet. Skyldighet att utföra service enligt garantin finns endast om vitvaran överensstämmer med:

- de tekniska specifikationerna för det landdär garantianspråket görs;
- monterings- och

installationsanvisningarna samt säkerhetsinformationen som medföljer vitvaran.

Så här når du oss om du behöver hjälp efter ditt köp

Kontakta IKEAs Auktoriserade serviceverkstad på Ikea.se eller ring 0775-700 500.

För att vi ska kunna ge dig bästa möjliga hjälp, läs först noggrant igenom bruksanvisningen innan du kontaktar oss. Se också till att du har det aktuella IKEAs artikelnumret för din vitvara till hands innan du ringer oss. Det 8-siffriga artikelnumret hittar du på ditt kvitto.



Vänligen titta på sista sidan i denna manual för den fullständiga listan med IKEAs Auktoriserade serviceverkstäder och nationella telefonnummer.

- i** För att kunna ge dig snabbare service ber vi att du använder det telefonnummer som anges i bruksanvisningen. Se till att du har IKEAs artikelnumret, (den 8-siffriga koden) och det 12-siffriga servicenumret som anges på produktens typskylt till hands.

- i** **SPARA ALLTID INKÖPSKVITTO**
Det gäller som inköpsbevis. Du måste kunna uppvisa ditt inköpskvitto för att garantin ska gälla. Detta kvitto anger också IKEAs namn och artikelnummer (8 siffror) för varje produkt du har köpt.

Behöver ni extra hjälp?

För övriga frågor som är relaterade till teknisk service av produkten, kontakta det lokala varuhuset där produkten är inköpt. Läs alltid produktens bruksanvisning innan ni kontaktar oss.

Indholdsfortegnelse

Oplysninger om sikkerhed	32	Fejlfinding	51
Beskrivelse af produktet	35	Tekniske specifikationer	52
Betjeningspanel	37	Opstilling	53
Liste over funktioner	37	Anbefalet brug og gode råd	55
Displayet	38	Eltilslutning	57
Daglig brug	41	Miljøhensyn	57
Tilberedningstabeller	44	IKEA's GARANTI	58
Rengøring og vedligeholdelse	49		

Oplysninger om sikkerhed

Din og andres sikkerhed er yderst vigtig.

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.

⚠ Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre.

Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

⚠ FARE! Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, forårsager alvorlige læsioner.

⚠ ADVARSEL! Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner. Alle advarsler vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skade og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet. Overhold følgende anvisninger nøje:

- Brug beskyttelseshandsker, når

emballagen fjernes, og når ovnen installeres.

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Strømforsyningskablet må udelukkende udskiftes af en elinstallatør. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- Efter installation af apparatet skal der monteres en flerpolet afbryder med en mindste kontaktafstand på 3 mm i alle

poler, der kan sørge for total frakobling under kategori III overspænding, og som er en del af den faste ledningsføring i henhold til nationale regler for ledningsføring.

- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke strømforsyningskablet ud for at afbryde strømforsyningen.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Hvis overfladen på induktionspladen er revnet, må den ikke anvendes, og apparatet skal slukkes for at hindre risikoen for elektrisk stød (kun for modeller med induktionsfunktion).
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. til opvarmning af rum). Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet må udelukkende betjenes af børn på 8 år og derover samt af personer, der er fysisk, sensorisk og mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn og har fået den

nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.

- Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme ved brug. Sørg for ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Rør ikke ved apparatets varmelegemer eller indvendige overflader under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Efter endt tilberedning skal ovndøren åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp kommer ud gradvist, inden retten tages ud. Når ovndøren er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningen må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at

fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre ved varmelegemerne.

- Anbring ikke brændbart materiale i eller i nærheden af apparatet, da der er risiko for brand, hvis apparatet tændes ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inden i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer, så apparatet beskadiges.
- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Meget varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis der tilsættes spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal man huske på, at spiritus fordamper let ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Brug aldrig damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under pyrolysen. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysen (gælder kun for ovne med pyrolysefunktion).
- Alle kæledyr (specielt fugle) skal holdes væk fra det

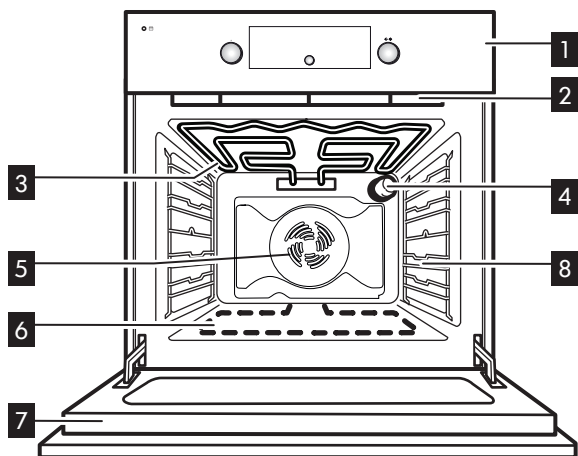
område, hvor apparatet er anbragt, under og efter pyrolysen.

- Brug kun det stegetermometer, der anbefales til denne ovn.
- Anvend ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, da de kan ridse overfladen, så glasset kan gå i stykker.
- Sørg for at slukke for apparatet, inden pæren udskiftes, så risikoen for elektrisk stød undgås.

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres af.
- For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal du henvende dig til de lokale myndigheder, renovationselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt.

Beskrivelse af produktet



- | | |
|---|--|
| 1 Betjeningspanel | 6 Nederste varmelegeme (ikke synligt) |
| 2 Ventilator ¹⁾ (ikke synlig) | 7 Ovnindør |
| 3 Øverste varmelegeme/grill | 8 Metalribberne i siderne |
| 4 Bageste ovnlys | |
| 5 Ventilator | |

1) Ventilatoren fortsætter eventuelt med at køre et par minutter, efter at ovnen er slukket. Under pyrolysen øges ventilatorens hastighed i forhold til hastigheden under de forskellige tilberedningsfunktioner.

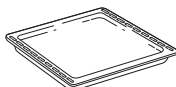
Tilbehør

Rist



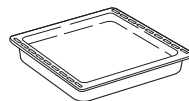
1x

Bageplade



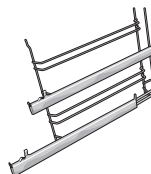
1x

Dryppebakke



1x

Teleskopiske skinner



2x

Indsætning af riste og andet tilbehør i ovnen

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (Fig. 1).

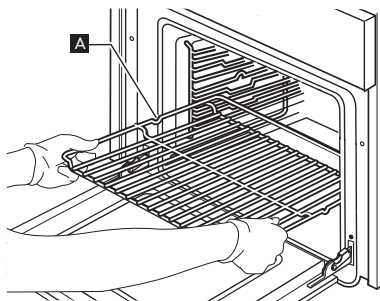


Fig. 1

2. Andet tilbehør såsom dryppebakken og bagepladen indsættes på samme måde som risten (Fig. 2).

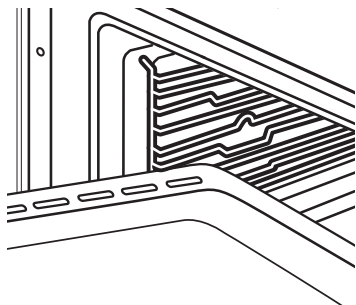
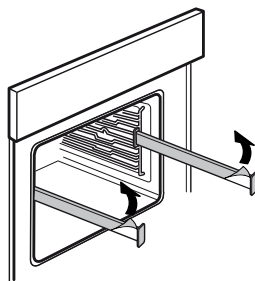


Fig. 2

Fjern den blå film som vist på billedet



Sådan får man pladen til at flugte med teleskopskinnerne.

Placer dryppebakken på teleskopskinnerne, og fastgør den mellem den bagerste og den forreste lukkeanordning.

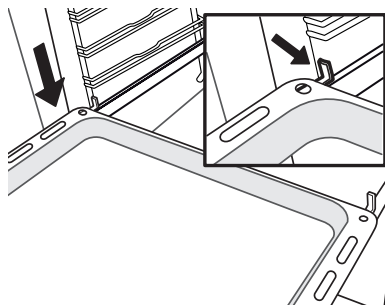


Fig. 2

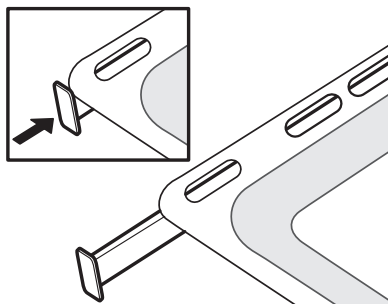
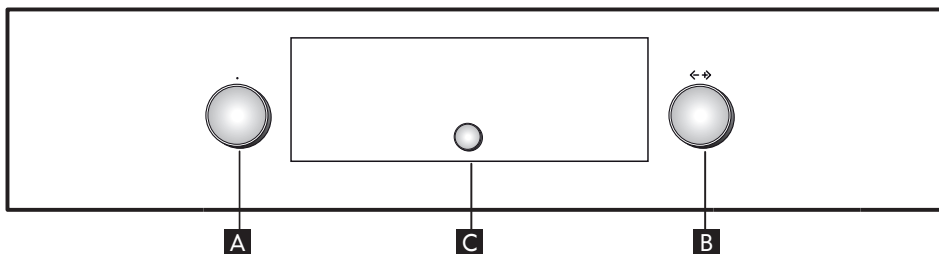


Fig. 3

Betjeningspanel



A Vælgerknap

B Navigeringsknap

C Knap til valg/bekræftelse

Bemærk: Betjeningsknapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.

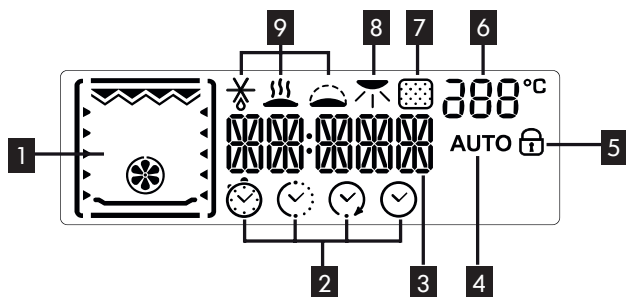
Liste over funktioner

Drej knappen "Funktioner" til en hvilken som helst position, og ovnen tænder: displayet viser funktionerne eller de tilhørende undermenuer.

Undermenuerne er tilgængelige og kan vælges, når knappen placeres på funktionerne GRILL, SPECIALFUNKTIONER, INDSTILLINGER, BRØD/PIZZA.

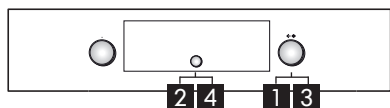
NB: Se tabellen vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne.

Displayet



- 1 Visning af de aktive varmeelementer for de forskellige funktioner
- 2 Symboler for tidsstyring: timer, tilberedningens varighed, tidspunktet for endt tilberedning, klokkeslæt
- 3 Informationer om de valgte funktioner
- 4 Autofunktionen BRØD/PIZZA valgt
- 5 Angivelse af, at ovndøren er låst under den automatiske rengøring (fås ikke på denne model)
- 6 Ovntemperatur
- 7 Pyrolysefunktionen (fås ikke på denne model)
- 8 Bruning
- 9 Specialfunktioner: optøning, varmholdning, dejhævning

Indstilling af tiden










Første gang ovnen tændes, blinker de to timecifre på displayet









1. Drej "navigeringsknappen" **B**, til det korrekte timetal vises.
2. Tryk på knappen **C** for at bekræfte. De to minutcifre blinker på displayet.

3. Drej "navigeringsknappen" **B**, til det korrekte minuttal vises.
4. Tryk på knappen **C** for at bekræfte. Se det følgende afsnit (INDSTILLINGER) vedrørende ændring af klokkeslættet, f.eks. efter en strømafbrydelse.

Tablet over ovnfunktioner

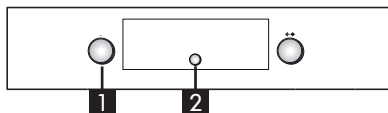
Ovnen har 4 ribber. Tæl op fra den nederste ribbe.

Funktion	Beskrivelse af funktion
 OFF	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
 VARMLUFT	Til samtidig tilberedning på to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe ved tilberedning på én ribbe. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bruge 1. og 3. ribbe efter at have forvarmet ovnen.
 OVER-/ UNDERVARME	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.
 VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning af kød og tærter med flydende fyld (salte eller søde) på én ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen inden tilberedningen.
 MAXI TILBEREDNING	Til tilberedning af store stege (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
 GRILL	Til grilning af bøffer, grillspyd, pølser, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Anbring maden på 4. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
	TURBO GRILL
 BRØD/PIZZA	Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Denne funktion omfatter to programmer med forudindstillede indstillinger. Angiv ganske enkelt de krævede værdier (temperatur og tid), og ovnen udfører automatisk en optimal bagning. Anbring dejen på 2. ribbe efter at have forvarmet ovnen.

Funktion	Beskrivelse af funktion
	SPECIALFUNKTIONER
	<p>Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.</p>
	<p>Til at holde nytillberedt mad varm og sprød (f.eks.: kød, stegte retter eller tærter). Anbring maden på midterste ribbe. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 65°C.</p>
	<p>Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 40°C, da højere temperaturer påvirker hævnningen. Placer dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.</p>
	<p>Tilberedning af fyldte stege og kød i hele stykker på én ribbe. Denne funktion anvender diskontinuerlig og skånsom varmluft, så retten ikke bliver for tør. Ved denne ØKO-funktion forbliver lyset slukket under tilberedningen, og det kan tændes midlertidigt ved at trykke på knappen OK. For at maksimere energieffektiviteten tilrådes det at holde døren lukket under tilberedningen. Det anbefales at anvende 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.</p>
	<p>HURTIG FORVARME</p> <p>Til hurtig forvarmning af ovnen.</p>
	<p>INDSTILLINGER</p> <p>Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalet, lydstyrke, energibesparelse).</p>
	<p>OVNLYS</p> <p>Til tænding/slukning af ovenlyset.</p>

Daglig brug

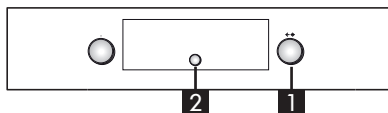
Valg af tilberedningsfunktion



1. Drej "funktionsknappen" **A** til den ønskede funktion: tilberedningsindstillingerne vises på displayet.
2. Hvis de viste værdier svarer til de ønskede, trykkes der på tasten **C**. Gå frem på nedenstående måde, hvis de skal ændres.

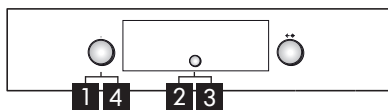
Indstilling af temperatur/grilleffekt

Gå frem på følgende måde for at ændre temperaturen eller grilleffekten:





1. Drej "navigeringsknappen" **B**, til den ønskede værdi vises.
2. Tryk på knappen **C** for at bekræfte.

Hurtig forvarme



Sæt ikke maden i ovnen, før den hurtige forvarming er færdig.

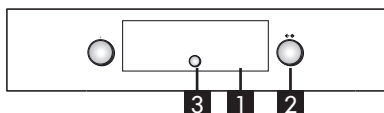
1. Drej "funktionsknappen" **A** til symbolet  for at vælge den hurtige forvarming.
2. Bekræft ved at trykke på **C**: Indstillingerne vises på displayet.
3. Hvis den foreslåede temperatur svarer til den ønskede, trykkes der på knappen **C**. For at ændre temperaturen skal man fortsætte som beskrevet i ovenstående afsnit "Indstilling af temperatur/


grilleffekt". Displayet viser meddelelsen PRE. Når den indstillede temperatur nås, vises den tilsvarende værdi (f.eks. 200°C), og der høres et lydssignal. Efter endt forvarming vælger ovnen automatisk funktionen Over-/undervarme . Sæt retten i ovnen, og start tilberedningen.

4. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, drejes "funktionsknappen" **A**, og den ønskede funktion vælges.

Programmering af tilberedningstiden

Denne funktion gør tilberedning mulig i et bestemt tidsrum, der kan vare fra 1 minut til det maksimale tidsrum for den valgte funktion. Når den valgte tid er gået, slukker ovnen automatisk.




1. Når temperaturen er bekræftet, blinker symbolet .
2. Drej reguleringsknappen **B**, til den ønskede tilberedningstid vises.
3. Bekræft tilberedningstiden med tryk på tasten **C**.

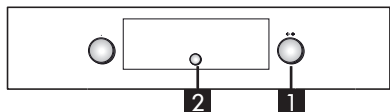
Indstilling af afslutningen på tilberedningstiden/udskudt start

VIGTIGT: indstilling af udskudt start fås ikke til følgende funktioner: HURTIG FORVARME, BRØD/PIZZA.

NB: Med denne indstilling nås den valgte temperatur gradvist. Tilberedningstiderne er derfor lidt længere end angivet i tilberedningstabellen.

Det er muligt at indstille klokkeslættet for endt tilberedning, så tilberedningens start udskydes i op til 23 timer og 59 minutter i forhold til det aktuelle klokkeslæt. Dette er kun muligt, når tilberedningens varighed er indstillet.

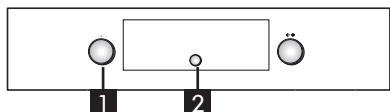
Når tilberedningens varighed er indstillet, viser displayet klokkeslættet for endt tilberedning (f.eks. 15:45), og symbolet  blinker.



Gå frem på følgende måde for at udskyde tilberedningens afslutning og dermed også tilberedningens start:

1. Drej "navigeringsknappen" **B** til det klokkeslæt, tilberedningen ønskes afsluttet på (f.eks. 16:00).
2. Bekræft den valgte værdi ved at trykke på knappen **C**. De to prikker i klokkeslættet for endt tilberedning blinker for at angive, at indstillingen er udført korrekt.
3. Ovnen udsætter automatisk tilberedningens start, så retten er færdig på det indstillede klokkeslæt.

Minutur

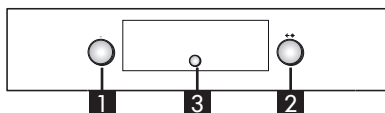


Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket, og den er for eksempel nyttig til at kontrollere tilberedningstiden for pasta.

Den maksimale indstilling er 23 timer og 59 minutter.

1. Stil "funktionsknappen" **A** på nul, og drej "navigeringsknappen", til den ønskede tid vises.
2. Tryk på tasten **C** for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er forbi, viser displayet "END", og der høres et lydsignal. Tryk på tasten **C** for at afbryde det (displayet viser det aktuelle klokkeslæt).

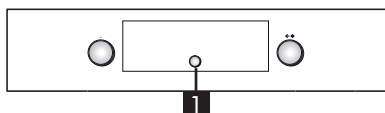
Valg af specialfunktioner



1. Drej "funktionsknappen" til symbolet **A**: displayet viser "OPTØNING" sammen med funktionens symbol.
2. Drej "navigeringsknappen" **B** for at bladere i funktionslisten: OPTØNING, HOLD VARM, DEJHÆVNING, ØKO VARMLUFT.
3. Tryk på knappen **C** for at bekræfte.


Bruning

Efter endt tilberedning foreslår displayet, at der udføres en efterbruning af retten (for de funktioner, der har mulighed for det). Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid.

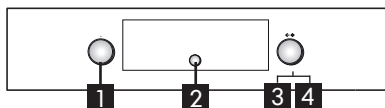


Efter endt tilberedningstid viser displayet: "TRYK PÅ  FOR AT BRUNE". Hvis der trykkes på tasten **C**, starter ovnen efterbruning med en varighed på 5 minutter. Funktionen kan udføres to gange.

Valg af funktionen brød/pizza

Drej funktionsknappen **A** til symbolet , for at få adgang til en undermenu, der indeholder to funktioner til automatisk tilberedning af "brød" og "pizza".

Brød

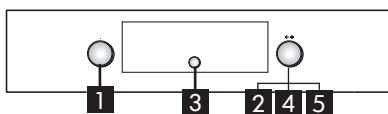



1. Drej funktionsknappen **A** til symbolet 

: displayet viser "BRØD" og AUTO i siden.


- Tryk på **C** for at vælge funktionen.
- Drej "navigeringsknappen" **B** for at vælge den ønskede temperatur (mellem 180°C og 220°C), og bekræft med tasten **C**.
- Drej "navigeringsknappen" **B** for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på **C** for at starte tilberedningen.

Pizza



- Drej "funktionsknappen" **A** til symbolet : displayet viser "BRØD". Gå frem på følgende måde for at vælge funktionen "PIZZA":
 - Drej navigeringsknappen **B**: Der vises "PIZZA" på displayet.
 - Tryk på **C** for at vælge funktionen.
 - Drej "navigeringsknappen" **B** for at vælge den ønskede temperatur (mellem 220°C og 250°C), og bekræft med tasten **C**.
 - Drej "navigeringsknappen" **B** for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på **C** for at starte tilberedningen.

Indstillinger

Drej funktionsknappen **A** til symbolet , for at få adgang til en undermenu, der indeholder fem displayindstillinger, der kan ændres.

Ur

Drej "navigeringsknappen" **B**, til "UR" vises. Se det foregående afsnit (INDSTILLING AF AKTUELT KLOKESLÆT) vedrørende ændring af klokkeslættet.

Eco

Når øko-funktionen er valgt (ON), mindsker displayet lysstyrken og viser uret, når ovnen er i standbyposition i 3 minutter. Desuden deaktiveres ovenlyset under tilberedningen. Tryk på knappen **C**, eller drej en af drejeknapperne for at se oplysningerne på displayet og tænde lyset igen.

- Drej "navigeringsknappen" **B**, til "ECO" (øko) vises.
- Tryk på tasten **C** for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).
- Drej "navigeringsknappen" **B** for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten **C**.
- Hvis øko-funktionen er aktiveret under en tilberedningsfunktion, slukker ovenlyset efter 1 minuts tilberedning. Ovenlyset tænder igen, hver gang ovnen betjenes.

Lysignal

Lyssignalet aktiveres eller deaktiveres således:











- Drej "navigeringsknappen" **B**, til "SOUND" (lyd) vises.
- Tryk på tasten **C** for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).
- Drej "navigeringsknappen" **B** for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten **C**.













Lysstyrke








Gå frem på følgende måde for at ændre lysstyrken på displayet:






- Drej "navigeringsknappen" **B**, til "BRIGHTNESS" (lysstyrke) vises.
- Tryk på knappen **C**: tallet 1 vises på displayet.
- Drej navigeringsknappen **B** for at øge eller mindske lysstyrken, og bekræft med tasten **C**.

Tilberedningstabeller

Fødevaregruppe	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		X	2	160-180	30-90	Kageform på rist
		X	1-3	160-180	30-90	Ribbe 3: kageform på rist Ribbe 1: kageform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		-	2	160-200	30-85	Dryppebakke/ bageplade eller kageform på rist
		X	1-3	160-200	35-90	Ribbe 3: kageform på rist Ribbe 1: kageform på rist
Småkager/ portionstærter		X	2	170-180	15-45	Dryppebakke/ bageplade
		X	1-3	150-170	20-45	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Vandbakkelse		X	2	180-200	30-40	Dryppebakke/ bageplade
		X	1-3	180-190	35-45	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Marengs		X	2	90	110-150	Dryppebakke/ bageplade
		X	1-3	90	130-150	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke

Fødevaregruppe	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Brød/pizza/ focacciaboller		X	2	190-250	15-50	Dryppebakke/ bageplade
		X	1-3	190-250	25-50	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Brød		X	2	180-220	30-50	Dryppebakke/ bageplade eller rist
Pizza		X	2	220-250	15-30	Dryppebakke/ bageplade
Frossen pizza		X	2	250	10-15	Ribbe 2: dryppebakke/ bageplade eller rist
		X	1-3	250	10-20	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Madtærter (grøntsagstærter, quiche)		X	2	180-190	35-45	Kageform på rist
		X	1-3	180-190	45-60	Ribbe 3: kageform på rist Ribbe 2: kageform på rist
Vol-au-vent/ butterdejssnitter		X	2	190-200	20-30	Dryppebakke/ bageplade
		X	1-3	180-190	20-40	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Lasagne, pastaret i ovn, cannelloni, postejer		X	2	190-200	30-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lam/kalv/okse/ svin 1 kg		X	2	190-200	70-100	Dryppebakke eller bradepande på rist

Fødevarergruppe	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Kylling/kanin/and 1 kg		X	2	200-230	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		X	2	180-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		X	2	170-190	30-60	Bradepande på rist
Ristet brød		–	4	3 (høj)	2-5	Rist
Fiskefileter/-koteletter		–	4	2 (middel)	20-35	Ribbe 4: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) Ribbe 3: dryppebakke med vand
Pølser/kebabs/spare ribs/hamburgere		–	4	2-3 (middelhøj)	15-40	Ribbe 4: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) Ribbe 3: dryppebakke med vand

Fødevarergruppe	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Stegt kylling 1-1,3 kg		X	2	2 (middel)	50-65	Ribbe 2: rist (vend maden to tredjedele inde i tilberedningen) Ribbe 1: dryppebakke med vand
				3 (høj)	60-80	Ribbe 2: drejespid Ribbe 1: dryppebakke med vand
Oksesteg - rød 1 kg		-	2	2 (middel)	35-50	Bradepande på rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/ skank		-	2	2 (middel)	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	2 (middel)	35-50	Dryppebakke/ bageplade (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	3 (høj)	10-15	Bradepande på rist

Fødevaregruppe	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Lasagne og kød		X	1-3	200	50-100*	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		X	1-3	200	45-100*	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		X	1-3	180	30-50*	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte stege		-	3	200	80-120*	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kød i stykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Dryppebakke eller bradepande på rist

* Tilberedningstiden er vejledende. Maden kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af individuelle præferencer.

Rengøring og vedligeholdelse

RENGØRING

⚠ ADVARSEL!

- Anvend aldrig damprensere.
- Apparatet skal være koldt, når det rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

Ovnens yderside

i VIGTIGT: Brug aldrig ætsende eller slibende rengøringsmidler. Hvis et af ovennævnte produkter skulle komme i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud.

- Rengør overfladerne med en fugtig klud. Hvis ydersiden er meget snavset, skal den rengøres med en opløsning af vand og få dråber opvaskemiddel. Tør efter med en tør klud.

Ovnens inderside

i VIGTIGT: Brug ikke skuresvampe, metalskrabere eller grydesvampe, da brugen af dem med tiden kan ødelægge de emaljerede overflader og ruden i ovndøren.

- Lad ovnen køle af efter hver brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug specielle ovnrensere, og følg producentens anvisninger.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE). Indvendigt glas er glat for at lette rengøringen.

BEMÆRK: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.

Tilbehør

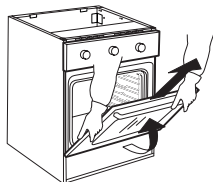
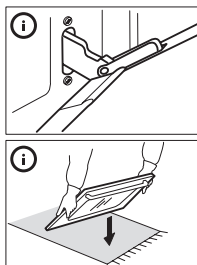
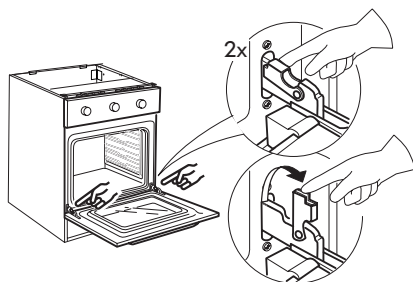
- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.

VEDLIGEHOLDELSE

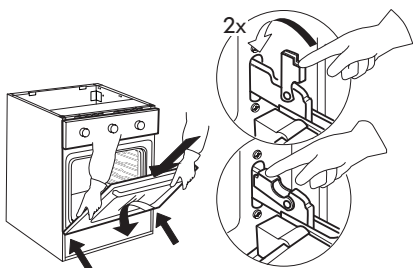
⚠ ADVARSEL!

- Brug beskyttelseshandsker.
- De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

Sådan fjernes ovndøren

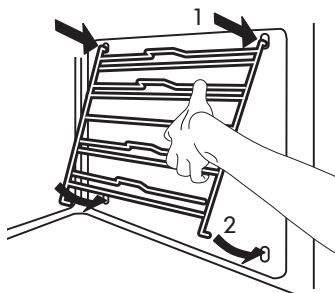


Genmontering af døren



For at fjerne metalribberne i siderne

Bevæg metalribberne opad, til de to nederste ben er frigjort, løft derefter elementet ind mod midten af ovnrummet. For at sætte ribbeelementet på plads igen gøres ovenstående i omvendt rækkefølge.



Udskiftning af den bageste pære

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

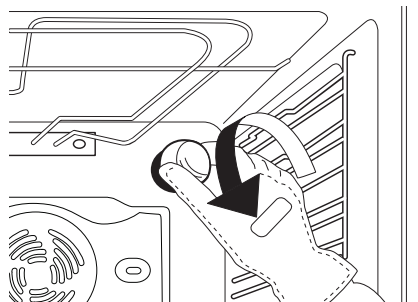


Fig. 5

2. Skru lampeglasset af (Fig. 5), udskift pæren (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

BEMÆRK:

- Brug udelukkende halogenpærer 40W/230 V type G9, T300°C (afhængigt af model).
- Den pære, der bruges i apparatet, er specifikt beregnet til elektriske apparater, og den er ikke velegnet til brug til rumbelysning i hjemmet (Kommissionens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærerne kan købes hos IKEA's autoriserede servicecentre.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strømtilførsel.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse.
	Ovnen er ikke sluttet til strømforsyningen.	Sæt stikket i stikkontakten.
		Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Døren er blokeret		Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Det elektroniske display fungerer ikke:		Hvis der vises "F" på displayet efterfulgt af et tal, kontaktes det nærmeste autoriserede servicecenter. I dette tilfælde specificeres nummeret, der følger efter bogstavet "F".

Før det autoriserede servicecenter kontaktes:

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i tabellen "Fejlfinding".
2. Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis fejlen stadig ikke er afhjulpet, kontaktes IKEA's kundeservice.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Ovntype og -model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på

højre kant af ovnummet (synlig når døren er åben).

SERVICE 0000 000 00000



- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

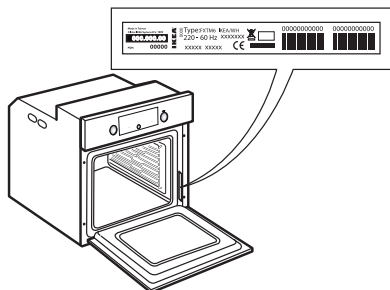
Hvis reparation er nødvendig, skal man kontakte IKEA's autoriserede servicecenter (for at sikre at der anvendes originale reservedele, og at reparationerne udføres korrekt).

Tekniske specifikationer

Typen af produkt: Elovn til indbygning	
Modellens ID: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Antal funktioner	11
Brugbar volumen. Målt med eventuelle ribbeelementer og katalytiske paneler fjernet l	65
Den største bageplades areal cm ²	1200
Energieffektivitetsklasse (Laveste forbrug)	A+
Energieffektivitetsindeks	81,9
Energiforbrug Konventionel funktion (med standard belastning og over- + undervarme) kWh/cyklus	0,87
Energiforbrug Varmluftsfunktion (med standard belastning og varmluft) kWh/cyklus	0,70
Øverste varmelegeme W	2450
Nederste varmelegeme W	1150
Grillelement W	2450
Varmluftselement W	2000
Ventilator W	12-21
Ovnlampe W	40
Ventilatorens wattforbrug W	12-21
Totalt nominel W	2600
Mål	
Bredde mm	595
Højde mm	595
Dybde mm	564

Tekniske specifikationer

De tekniske specifikationer er angivet på typepladen indvendigt i apparatet.



Opstilling

Efter udpakning af ovnen kontrolleres det, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt. I tilfælde af problemer kontaktes forhandleren eller det nærmeste autoriserede servicecenter. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

Forberedelse af indbygningen

- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min 90°C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres. Fjern eventuel savsmuld og træspåner.
- Der må ikke være adgang til ovnens nederste del efter opstillingen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovnens øverste kant ikke spærres.

Generelle råd

Før ovnen tages i brug

- Fjern papemballage, beskyttelsesfilm og klæbemærkater fra tilbehøret.

- Fjern ikke typepladen, der sidder på højre side af dørrammen.
- Tag tilbehøret ud af ovnen, og varm den op til 200°C i cirka en time, så lugten og røgen fra beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder.

Under brug

- Anbring ikke tunge genstande på døren, da de kan beskadige døren.
- Hold ikke fast i døren, og hæng ikke genstande på håndtaget.
- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Emaljebelægningen kan blive beskadiget.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovndøren.
- Ovnen må ikke udsættes for vind og vejr.

Ovndørens låseanordning

Åbning af ovndør med låseanordning: Se Fig. 1.

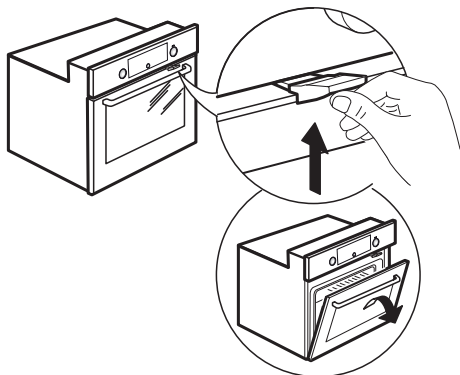


Fig. 1

Dørens sikkerhedsanordning kan fjernes ved at følge nedenstående tegninger (se Fig. 2).

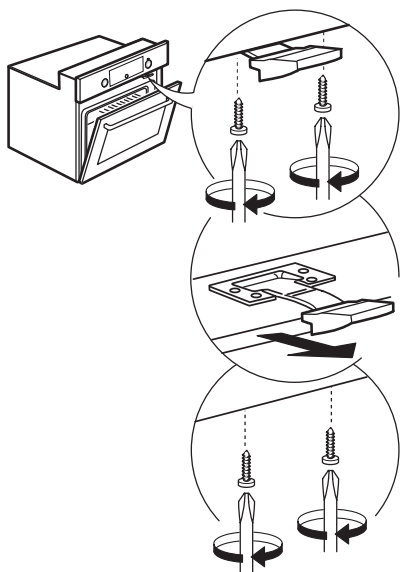


Fig. 2

Anbefalet brug og gode råd

Sådan læses tilberedningstabellen

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarme. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "VARMLUFT" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

Dessert

- Tilbered desserter med over-/undervarme på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluffunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

- Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen VARMLUFTSBAGNING anvendes. Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Ved grilning af kød anbefales det at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

Pizza

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Funktionen Dejhævning

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen.

Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25°C). Hævningen af 1 kg dej varer ca. 1 time.

Eltilslutning

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til strømforsyningens spænding. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Kontakt IKEA's autoriserede servicecenter.

Miljøhensyn


Bortskaffelse af emballagen

- Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️). Emballagen bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

- Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedst.
- Sluk ovnen 10/15 minutter, før den indstillede tilberedningstid er gået. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter.

EU-overensstemmelseserklæring



- Denne ovn er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EØF.
- Dette apparat lever op til kravene om økonomisk design i EU-forordning nr. 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med europæisk standard EN 60350-1.

IKEAs GARANTI

Hvor længe gælder IKEA garantien?

Denne garanti er gyldig i fem (5) år fra datoen for køb af produktet hos IKEA, med mindre produktet er af mærket LAGAN, hvortil der kun ydes to (2) års garanti. Den originale kvittering er påkrævet som bevis for købet. Hvis der udføres servicearbejde under garantien, vil det ikke forlænge garantiperioden for produktet.

Hvilke produkter er ikke dækket af IKEAs fem (5) års garanti?

Produkter af mærket LAGAN samt alle produkter købt før den 1. august 2007 hos IKEA.

Hvem står for servicen?

IKEAs serviceleverandør står for servicen inden for sit eget netværk eller inden for den autoriserede servicepartners netværk.

Hvad er dækket under denne garanti?

Garantien dækker fejl på produktet, der skyldes materiale- eller produktionsfejl, fra datoen for købet hos IKEA. Denne garanti gælder kun i forbindelse med husholdningsbrug. Undtagelserne er specificeret under overskriften "Hvad er ikke dækket under denne garanti?" Inden for garantiperioden dækkes omkostningerne i forbindelse med udbedring af fejlen dvs. reparationer, reservedele, arbejds løn og transport, såfremt produktet er til rådighed for reparation uden særlige ekstraudgifter. På disse betingelser er EU's retningslinjer (Nr. 99/44/EF) og de respektive lokale bestemmelser gældende. Udskiftede dele tilfalder IKEA.

Hvad gør IKEA for at afhjælpe problemet?

IKEAs serviceleverandør vil undersøge produktet og efter eget skøn træffe afgørelse om, hvorvidt problemet er dækket af denne garanti eller ej. Hvis produktet er dækket, vil IKEAs serviceleverandør eller den autoriserede servicepartner via dennes egen

serviceafdeling, og efter eget skøn, enten reparere det fejlbehæftede produkt eller udskifte det med det samme eller et lignende produkt.

Hvad er ikke dækket af garantien?

- Normalt slid.
- Forsætlig eller uagtsom skade, skade forårsaget af manglende overholdelse af brugervejledningen, ukorrekt installation eller tilslutning til forkert spænding, skade forårsaget af en kemisk eller elektrokemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke begrænset til skade grundet for meget kalk i vandforsyningen samt skade forårsaget af unormale miljøforhold.
- Forbrugsstoffer herunder batterier og pærer.
- Ikke-funktionelle og dekorative dele, der ikke har nogen indflydelse på normal brug af produktet, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Tilfældige skader forårsaget af fremmedlegemer eller stoffer samt rengøring eller fjernelse af tilstopninger i filtre, udløbssystemer eller sæbeskuffer.
- Skade på følgende dele: glaskeramik, tilbehør, kurve til kogegrej og bestik, tilløbs- og udløbsrør, pakninger, lamper og lampedæksler, skærme, knapper, beklædninger og dele af beklædninger, medmindre det kan bevises, at disse skader skyldes produktionsfejl.
- I tilfælde hvor der ikke findes nogen fejl under et teknikerbesøg.
- Reparationer, der ikke udføres af vores egen serviceleverandør og/eller en autoriseret servicepartner under kontrakt, eller hvor der er anvendt uoriginale reservedele.
- Reparationer på grund af fejlagtig installation, eller hvor specifikationerne ikke er overholdt.
- Brug af produktet uden for almindelig

husholdningsbrug, dvs. til professionel brug.

- Transportskader. Hvis en kunde selv transporterer produktet til sit hjem eller til en anden adresse, er IKEA ikke ansvarlig for nogen skade, der måtte opstå under transporten. Hvis IKEA derimod leverer produktet til kundens leveringsadresse, vil skader, der opstår under leveringen, blive dækket af IKEA.

- Omkostninger for at udføre installation af produktet.

Hvis en af IKEAs serviceleverandører eller deres autoriserede servicepartner reparerer eller udskifter maskinen under garantien, vil serviceleverandøren eller deres autoriserede servicepartner geninstallere produktet eller installere udskiftningsproduktet om nødvendigt.

Disse begrænsninger gælder ikke for fejlfrit arbejde udført af en autoriseret specialist og under anvendelse af originale reservedele med det formål at tilpasse apparatet til tekniske sikkerhedsbestemmelser i et andet EU-land.

Gældende lokal lovgivning

IKEAs garanti giver dig specifikke lovmæssige rettigheder, som dækker eller overstiger alle lokale juridiske krav, der kan være forskellige fra land til land.

Disse betingelser begrænser på ingen måde forbrugers rettigheder i medfør af gældende national lov.

Gyldighedsområde

For maskiner købt i et EU-land og medbragt til et andet EU-land vil serviceydelse blive leveret i henhold til de garantibetingelser, der er gældende i det nye land. Der eksisterer kun en forpligtelse til at udføre servicearbejde under garantien, hvis produktet overholder og er installeret i overensstemmelse med:

- De tekniske specifikationer i det land, hvor garantikravet fremsættes.
- Monteringsvejledningen og sikkerhedsoplysningerne i brugervejledningen.

SERVICEAFDELING for IKEA-produkter

Tøv ikke med at kontakte IKEAs autoriserede servicecenter for at:

- anmode om service under garantien;
- få præcisering omkring montering af IKEA produktet i et tilhørende IKEA køkkenmøbel;
- få præcisering omkring funktionaliteten af IKEA produktet.

For at sikre, at vi yder dig den bedste assistance, bedes du venligst have læst monteringsvejledningen og/eller brugervejledningen omhyggeligt igennem, inden du kontakter os.

Hvordan kontakter du os i tilfælde af servicebehov?



Se sidste side i denne manual, hvor der findes en liste over IKEAs autoriserede servicecentre og telefonnumre.



For at give dig en hurtigere service, anbefaler vi, at du bruger et af de specifikke telefonnumre i denne vejledning. Referer altid til numrene i vejledningen til det produkt, der er behov for assistance til. Ligeledes skal du referere til IKEAs produktnummeret (8 cifret kode) og det 12 cifrede servicenummer, der findes på maskinens typeplade.



GEM KØBSKVITTERINGEN!

Den er dit bevis på købet, og er nødvendig for garantiens gyldighed. Købskvitteringen indeholder ligeledes IKEAs navn og produktnummeret (8 cifret kode) for hver produkt, der er købt.

Har du brug for ekstra hjælp?

For øvrige spørgsmål, der ikke vedrører service og/eller garanti på dit produkt, henviser vi til IKEAs butikskundeservice. Vi anbefaler, at du læser dokumentationen til produktet omhyggeligt igennem, inden du kontakter os.


Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsinformasjon	60	Hva må gjøres hvis...	79
Produktbeskrivelse	63	Tekniske data	80
Betjeningspanel	65	Installasjon	81
Liste over funksjoner	65	Råd og forslag ved bruk	83
Display	66	Elektrisk tilkobling	85
Daglig bruk	69	Miljøhensyn	85
Tilberedningstabeller	72	IKEA-GARANTI	86
Rengjøring og vedlikehold	77		


Sikkerhetsinformasjon


Din egen og andres sikkerhet er svært viktig.

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.

 Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre.

Alle sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:

 **FARE!** Viser til en farlig situasjon som forårsaker alvorlige personskader dersom den ikke unngås.

 **ADVARSEL!** Viser til en farlig situasjon som kan forårsake alvorlige personskader dersom den ikke unngås. Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Ta nøye hensyn til følgende anvisninger:

- Bruk alltid vernehansker mens du pakker ut og installerer apparatet.
- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger, og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Strømledningen må skiftes ut av autorisert elektriker. Henvend deg til kundeservice.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles stikkontakten.
- Når apparatet installeres, skal det monteres en flerpolet skillebryter med

kontaktavstand (på minst 3 mm) i alle polene som gir fullstendig fraskillelse under overspenning kategori III, og må være integret i de faste kablene i overensstemmelse med nasjonale regler om kabling.

- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Hvis det er sprekke i overflaten på induksjonsplaten, skal den ikke brukes, og apparatet må slås av for å unngå muligheten for elektrisk støt (kun for modeller med induksjonsfunksjon).
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med nakne føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilstrekkelig opplæring eller tilsyn vedrørende bruk av apparatet på en trygg måte, og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Apparatet og tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekke over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du

- ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke plasser brennbare materialer i eller i nærheten av apparatet: det kan oppstå brann dersom apparatet kobles inn ved et uhell.
 - Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
 - Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
 - Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
 - La aldri apparatet være uten tilsyn mens du tørker matvarer.
 - Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, cognac, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
 - Bruk aldri damprenngjøringsapparater.
 - Ikke berør ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn borte fra ovnen mens pyrolysen pågår (gjelder kun ovner med pyrolysefunksjon).
 - Hold alle kjæledyr (særlig fugler) borte fra apparatets område under og etter pyrolytisk rengjøring.
 - Bruk kun det steketermometeret som er

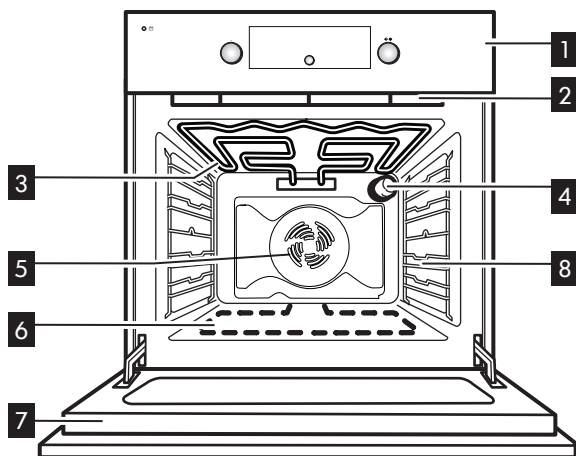
anbefalt for denne ovnen.

- Ikke rengjør glassdøren med slipende rengjøringsmidler eller metallskrape. Dette kan lage riper i overflaten og glasset kan sprekke og knuses.
- Påse at apparatet er slått av før du skifter ut lyspæren for å unngå fare for elektrisk støt.

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Før apparatet kasseres, kutt strømledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

Produktbeskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Kjølevifte¹⁾ (skjult)

3 Øvre varmeelement/Grill

4 Lampen bak i ovnen

5 Ovnsvifte

6 Nedre varmeelement (ikke synlig)

7 Ovnsdør

8 Siderister

1) Når ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund. Under pyrolyse vil viften gå raskere enn ved tilberedning.

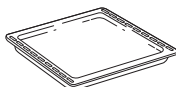
Tilbehør

Rist



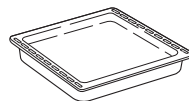
1x

Stekebrett



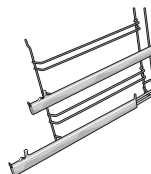
1x

Langpanne



1x

Teleskopskinner



2x

Plassering av rister og annet tilbehør i ovnen

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (fig. 1).

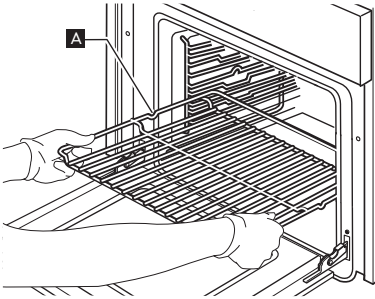


Fig. 1

2. Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn på samme måte som risten (fig. 2).

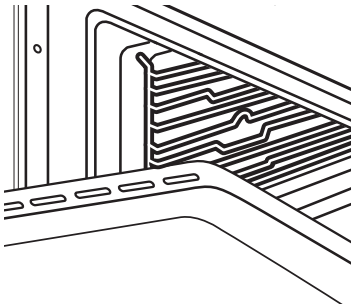
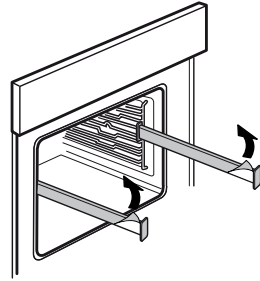


Fig. 2

Fjern den blå folien som vist på bildet



Slik setter du brettet på teleskopskinnene.

Sett langpannen på teleskopskinnene ved å feste den mellom bakre og fremre feste.

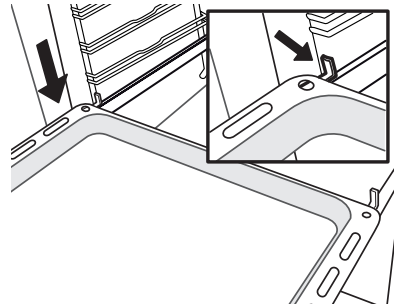


Fig. 2

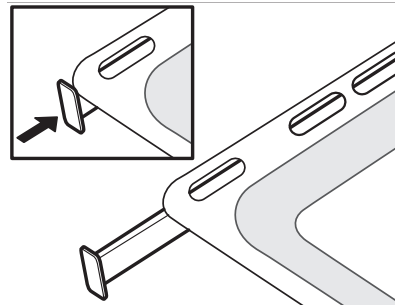
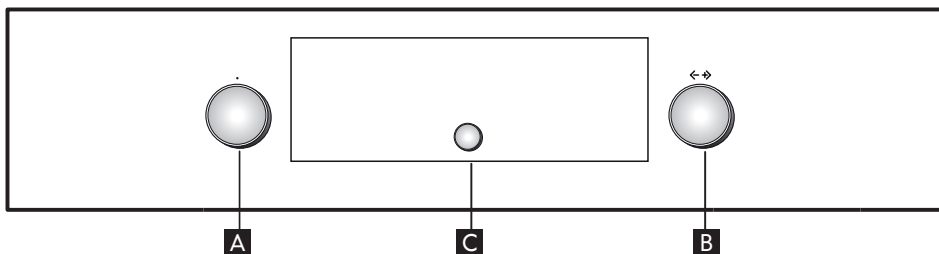


Fig. 3

Betjeningspanel



A Bryter for valg av funksjoner

B Navigeringsbryter

C Tast for valg/bekreftelse

Merk: bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.

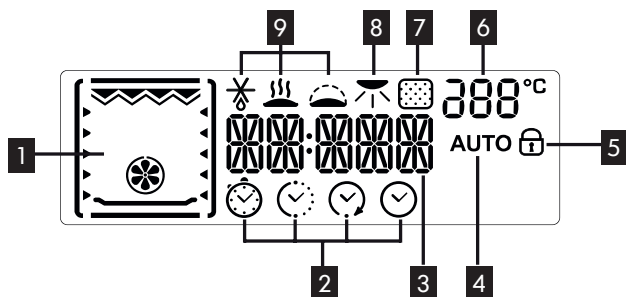
Liste over funksjoner

Drei "Funksjonsbryteren" til en vilkårlig posisjon og ovnen kobles inn: displayet viser funksjonene eller tilhørende undermenyer.

Undermenyene tilgjengeliggjøres og kan velges ved å plassere bryteren på funksjonene GRILL, SPESIELLE TILBEREDNINGSFUNKSJONER, INNSTILLINGER, BRØD/PIZZA

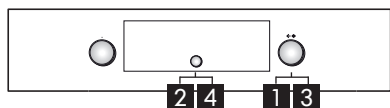
NB: se listen med beskrivelse av funksjonene i gjeldende tabell.

Display



- 1 Viser varmelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- 2 Symboler for tidsregulering: tidsur, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- 3 Informasjon om valgte funksjoner
- 4 Automatisk BRØD/PIZZA-funksjon er valgt
- 5 Indikasjon på at døren er låst under den automatiske rengjøringssyklusen (ikke tilgjengelig på denne modellen)
- 6 Temperaturen i ovnen
- 7 Pyrolysefunksjon (finnes ikke på denne modellen)
- 8 Bruning
- 9 Spesialfunksjoner: opptining, holde varm, heving

Stille inn tiden










Når ovnen slås på for første gang, blinker de to timetallene i displayet








1. Drei "Navigeringsbryteren" **B** til riktig time vises.
2. Trykk på tasten **C** for å bekrefte; de to minuttallene blinker i displayet.

3. Drei "Navigeringsbryteren" **B** til riktige minutter vises.
4. Trykk på tasten **C** for å bekrefte. Hvis du skal stille klokken igjen, for eksempel etter et strømbrytning, se neste avsnitt (INNSTILLINGER).

Tabell over ovnens funksjoner

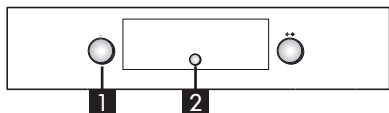
Ovnen har 4 tilberedningsriller. Tell opp fra nedre rille.

Funksjon	Beskrivelse av funksjon	
 AV	For å avbryte steking og slå av ovnen.	
 MED VARMLUFT	For samtidig tilberedning av forskjellige typer matvarer med samme steketemperatur, på to nivåer (eks.: fisk, grønnsaker, kaker). uten at matvarene tar smak av hverandre. Vi anbefaler å bruke den 2. rillen ved tilberedning på ett enkelt nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 3. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen.	
 OVER-/ UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett enkelt nivå. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.	
 MED VIFTE	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på et enkelt nivå. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen før tilberedning.	
 MAXI TILBEREDNING	For steking av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.	
	GRILL	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og risting av brød. Det anbefales å sette maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	BRØD/PIZZA	For steking av forskjellige typer brød og pizza av forskjellig størrelse. I denne funksjonen finnes det to programmer med forhåndsvalgte innstillinger. Det er nok å oppgi ønskede verdier (temperatur og tid) og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille. Forvarm ovnen.

Funksjon	Beskrivelse av funksjon
SPECIALFUNKSJONER	
 TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
 HOLDE VARM	For å holde maten, som nettopp er tilberedt, varm og sprø (f.eks: kjøtt, stekt mat eller posteier). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65°C.
 HEVING	For å oppnå en optimal heving av søt og salt deig. For å sikre en korrekt heving vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 40°C. Sett deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
 ØKO VARMLUFT	Til tilberedning av fylte steker og kjøtt i stykker på ett nivå. Denne funksjonen bruker en intermitterende og skånsom viftefunksjon som forhindrer at maten tørker ut. I denne ØKO-funksjonen er lyset slukket under tilberedning, men kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på bekreft-knappen. For å maksimere energieffektiviteten, anbefales det å ikke åpne døren under tilberedning. Det er best å bruke rille nummer 3. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
 HURTIG FORVARMING	For rask forvarming av ovnen.
 INNSTILLINGER	For å innstille displayet (språk, tid, lysstyrke, volum på lydsignal, energisparing).
 LAMPE	For å slå på/slå av lyspæren i ovnen.

Daglig bruk

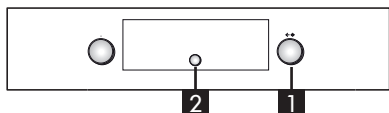
Velge tilberedningsfunksjoner



1. Dreii "Funksjonsbryteren" **A** til ønsket funksjon: tilberedningsinnstillingene vises i displayet.
2. Hvis de foreslåtte parametrene er de du ønsker, trykker du på **C**. Hvis man ønsker å endre dem, går du frem som forklart under.

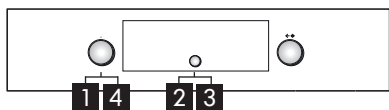
Stille inn temperatur/effekt på grill

For å endre temperaturen eller effekten på grillen, må man gå frem på følgende måte:





1. Dreii på "Navigeringsbryteren" **B** til du får opp ønsket verdi.
2. Trykk på tasten **C** for å bekrefte.

Hurtig forvarming



Ikke sett maten inn i ovnen før hurtig forvarming-syklusen er fullført.

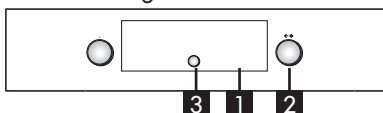
1. Dreii "Funksjonsbryteren" **A** til symbolet  for å velge funksjonen Hurtig forvarming.
2. Bekreft ved å trykke på **C**: innstillingene vises i displayet.
3. Dersom den foreslåtte temperaturen svarer til den du ønsker, trykker du på tasten **C**. For å endre temperatur går du frem som beskrevet i et tidligere avsnitt "Stille inn temperatur/effekt på


grill". På displayet vises meldingen PRE. Når innstilt temperatur er nådd, vises tilsvarende verdi (f.eks. 200°) og det høres et lydsignal. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge funksjonen Over-/undervarme . Du kan nå sette inn maten og starte steking.

4. Hvis du vil stille inn en annen funksjon, dreier du funksjonsbryteren **A** og velger ønsket funksjon.

Innstilling av tilberedningstid

Med denne funksjonen kan du steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.




1. Når du har bekreftet temperaturen, blinker symbolet .
2. Dreii Navigeringsbryteren **B** til du får opp ønsket tilberedningstid.
3. Bekreft tilberedningstiden ved å trykke på tasten **C**.

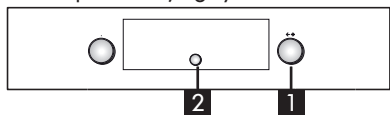
Stille inn slutten av tilberedningstiden/ utsatt start

VIKTIG: innstillingen for utsatt start er ikke tilgjengelig for følgende funksjoner: HURTIG FORVARMING, BRØD/PIZZA.

MERK: med denne innstillingen vil den valgte temperaturen nås mer gradvis, slik at steketidene forlenges noe i forhold til de som er angitt i steketabellen.

Det er mulig å innstille tidspunktet for endt tilberedning og velge forsinket start av ovnen på opptil 23 timer og 59 minutter fra innstillingstidspunktet. Dette er kun mulig etter å ha innstilt steketiden. Etter at du har stillt inn steketiden, viser

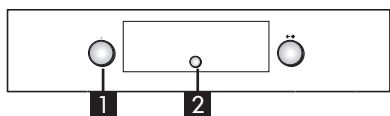
displayet tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet  blinker.



For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

1. Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å vise klokkeslettet for endt tilberedning (for eksempel 16:00).
2. Bekreft valgt verdi ved å trykke på tasten **C**: de to punktene for endt tilberedning blinker og indikerer at innstillingen er fullført.
3. Ovnen vil utsette den automatiske starten, slik at tilberedningen avsluttes til det innstilte tidspunktet.

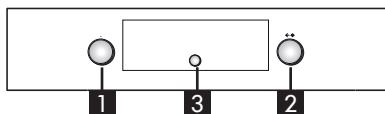
Tidsur



Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av, og er nyttig for eksempel for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.

1. Mens Funksjonsbryteren **A** står på null, dreier du "Navigeringsbryteren" til du får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten **C** for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, viser displayet "END", og det vil høres et lydsignal. Kan avbrytes ved å trykke på tasten **C** (displayet vil vise riktig tid).

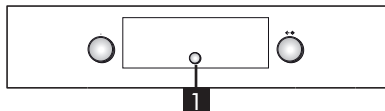
Velge spesialfunksjoner




1. Drei "Funksjonsbryteren" **A** til displayet viser "DEFROST" (tining) sammen med det tilhørende symbolet til denne funksjonen.
2. Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å bla gjennom listen med funksjoner: TINGING, HOLDE VARM, HEVING, ØKO VARMLUFT
3. Trykk på tasten **C** for å bekrefte.


Bruning

Når steking er avsluttet, foreslår displayet en ekstra bruning av matretten ved enkelte funksjoner. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.

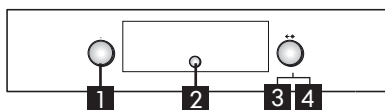



Når steketiden er over, vil displayet vise: "TRYKK PÅ  FOR Å BRUNE". Trykk på tasten **C**, og ovnen starter en 5 minutters bruningsfase. Denne funksjonen kan kun utføres to ganger.

Velge brød/pizza-funksjon

Drei indikatoren på "Funksjonsbryteren" **A** til symbolet  for å åpne en undermeny med to automatiske funksjoner for steking av "brød" og "pizza".

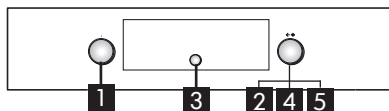
Brød




1. Drei "Funksjonsbryteren" **A** til symbolet : displayet viser "BREAD" (brød) og AUTO ved siden av.


- Trykk på **C** for å velge funksjonen.
- Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å stille inn ønsket temperatur (mellom 180°C og 220°C) og bekreft med tasten **C**.
- Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å innstille ønsket tilberedningstid, og trykk på **C** for å starte tilberedningen.

Pizza



- Drei "Funksjonsbryteren" **A** til symbolet : displayet viser "BREAD" (brød). For å velge funksjonen "PIZZA", går du frem på følgende måte:
 - Drei "Navigeringsbryteren" **B**: "PIZZA" vises i displayet.
 - Trykk på **C** for å velge funksjonen.
 - Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å stille inn ønsket temperatur (mellom 220°C og 250°C) og bekreft med tasten **C**.
 - Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å innstille ønsket tilberedningstid, og trykk på **C** for å starte tilberedningen.

Settings (innstillinger)

Drei "Funksjonsbryteren" **A** til symbolet  for å åpne en undermeny med fem displayinnstillinger som det er mulig å endre.

Klokke

Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å vise CLOCK (klokke). For å endre klokkeslett, må du se et tidligere avsnitt (STILLE KLOKKEN).

Eco

Når ECO (øko)-modus er valgt (PÅ), dempes lysstyrken i displayet, og klokken vises når ovnen er i hvilemodus i 3 minutter. Dessuten slås lyset av under tilberedningen. For å vise informasjon i displayet og tenne lyset igjen, trykker du enkelt på tasten **C** eller dreier en av bryterne.

- Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å få opp "ECO" (øko).
- Trykk på tasten **C** for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
- Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å velge ønsket innstilling, og bekreft med tasten **C**.
- Hvis Eco Mode aktiveres under en tilberedningsfunksjon, slås lampen i ovnsrommet av etter 1 minutt og på igjen hver gang brukeren betjener apparatet.

Lydsignal

For å aktivere eller deaktivere lydsignalet, går du frem på følgende måte:











- Drei "Navigeringsbryteren" **B** til du får opp "SOUND" (lyd).
- Trykk på tasten **C** for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
- Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å velge ønsket innstilling, og bekreft med tasten **C**.













Lysstyrke








For å endre lysstyrken på skjermen går du frem på følgende måte:






- Drei "Navigeringsbryteren" **B** til du får opp "BRIGHTNESS" (lysstyrke).
- Trykk på tasten **C** nummer 1 vises i displayet.
- Drei "Navigeringsbryteren" **B** for å øke eller redusere lysstyrken, og bekreft med tasten **C**.






Tilberedningstabeller

Matttype	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		X	2	160-180	30-90	Kakeform på rist
		X	1-3	160-180	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		-	2	160-200	30-85	Langpanne/ stekebrett eller kakeform på rist
		X	1-3	160-200	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/ småkaker		X	2	170-180	15-45	Langpanne/ stekebrett
		X	1-3	150-170	20-45	Rille 3: stekebrett Rille 1: langpanne
Vannbakkels		X	2	180-200	30-40	Langpanne/ stekebrett
		X	1-3	180-190	35-45	Rille 3: stekebrett Rille 1: langpanne
Marengs		X	2	90	110-150	Langpanne/ stekebrett
		X	1-3	90	130-150	Rille 3: stekebrett Rille 1: langpanne

Mattype	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Brød/pizza/ focaccia		X	2	190-250	15-50	Langpanne/ stekebrett
		X	1-3	190-250	25-50	Rille 3: stekebrett Rille 1: langpanne
Brød		X	2	180-220	30-50	Langpanne/ bakebrett eller rist
Pizza		X	2	220-250	15-30	Langpanne/ stekebrett
Frossen pizza		X	2	250	10-15	Rille 2: langpanne/ bakebrett eller rist
		X	1-3	250	10-20	Rille 3: stekebrett Rille 1: langpanne
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		X	2	180-190	35-45	Kakeform på rist
		X	1-3	180-190	45-60	Rille 3: kakeform på rist Rille 2: kakeform på rist
Vols-au-vent/ butterdeigkjeks		X	2	190-200	20-30	Langpanne/ stekebrett
		X	1-3	180-190	20-40	Rille 3: stekebrett Rille 1: langpanne
Lasagne, ovnsbakt pasta, cannelloni, posteier		X	2	190-200	30-60	Langpanne eller ovnsform på rist
Lam/kalv/ okse/svin 1 kg		X	2	190-200	70-100	Langpanne eller ovnsform på rist

Mattype	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Kylling/kanin/ and 1 kg		X	2	200-230	50-100	Langpanne eller ovnsform på rist
Kalkun/gås 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Langpanne eller ovnsform på rist
Ovnsstekt/ foliebakt fisk (filet, hel)		X	2	180-200	40-60	Langpanne eller ovnsform på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		X	2	170-190	30-60	Ovnsform på rist
Ristet brød		-	4	3 (høy)	2-5	Rist
Fiskefileter/ koteletter		-	4	2 (medium)	20-35	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 3: langpanne med vann
Pølser/ kebaber/ Ribber/ hamburgere		-	4	2-3 (medium- høy)	15-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 3: langpanne med vann

Mattype	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Grillet kylling 1-1,3 kg		X	2	2 (medium)	50-65	Rille 2: rist (snu maten to tredjedeler i stekingen) Rille 1: langpanne med vann
				3 (høy)	60-80	Rille 2: grillspyd Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	2 (medium)	35-50	Ovnsform på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/ skanker		-	2	2 (medium)	60-90	Langpanne eller ovnsform på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stek med poteter		-	2	2 (medium)	35-50	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	3 (høy)	10-15	Ovnsform på rist

Mattype	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Tilbehør
Lasagne og kjøtt		X	1-3	200	50-100*	Rille 3: ovnsform på rist Rille 1: langpanne eller ovnsform på rist
Kjøtt og poteter		X	1-3	200	45-100*	Rille 3: ovnsform på rist Rille 1: langpanne eller ovnsform på rist
Fisk og grønnsaker		X	1-3	180	30-50*	Rille 3: ovnsform på rist Rille 1: langpanne eller ovnsform på rist
Fylte steker		-	3	200	80-120*	Langpanne eller ovnsform på rist
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Langpanne eller ovnsform på rist

* Omtrentlig steketid. Maten kan tas ut av ovnen ved forskjellige tider i forhold til personlige preferanser.

Rengjøring og vedlikehold

RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!

- Bruk aldri damprengjøringsapparater.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.
- Koble apparatet fra strømmettet.

Ovnen utvendig

- i** **VIKTIG:** ikke bruk etsende eller slipende midler. Hvis et slikt produkt skulle komme i kontakt med apparatet, må du straks tørke det bort med en fuktig klut.
- Rengjør overflatene med en tørr klut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

Ovnen innvendig

- i** **VIKTIG:** ikke bruk gryteskrubber, stålull eller metallskraper. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.
- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
 - Bruk egnede produkter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
 - Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD). Det innvendige glasset er glatt for å forenkle rengjøringen.

MERK: Under lengre tilberedninger av matvarer som inneholder mye vann (f. eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det hende det dannes kondens på innsiden av døren og på tetningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.

Tilbehør

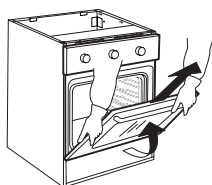
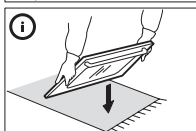
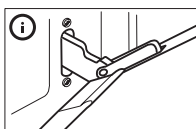
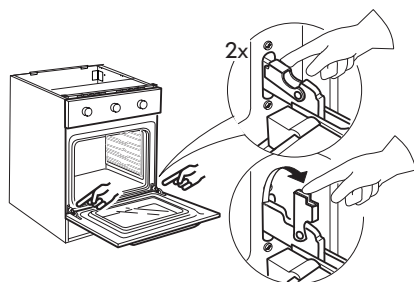
- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

VEDLIKEHOLD

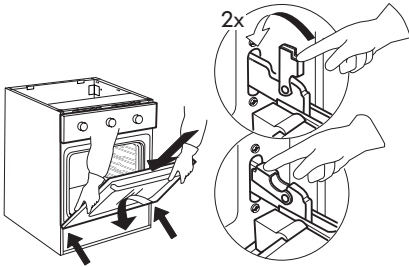
⚠ ADVARSEL!

- Ha alltid på deg beskyttende arbeidshansker.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.
- Koble ovnen fra strømmettet.

Fjerne døren

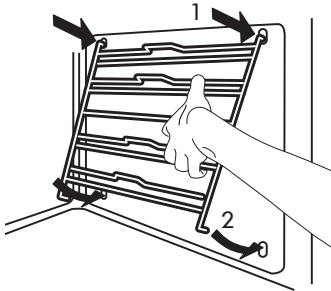


Sette døren på plass igjen



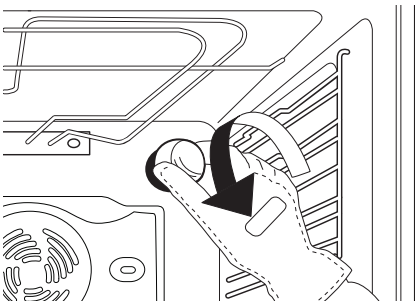
For å fjerne sideristene

Flytt sideristen oppover til de to nedre hektene frigjøres, og sving risten mot midten av ovnsrommet. Gå frem i omvendt rekkefølge for å sette risten inn igjen.



Slik skifter du pæren bak i ovnen

1. Koble ovnen fra strømmettet.



2. Skru av lampedekselet (fig. 5), skift ut lyspæren (se merknad for lyspæretype) og skru lampedekselet på plass igjen.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

MERK:

- Bruk kun halogenpærer 40W/230 V type G9, T300°C (avhengig av modell).
- Lyspæren som brukes i apparatet er spesielt beregnet på elektriske apparater og er ikke egnet for rømbelysning (Kommisjonsforordning (EF) nr. 244/2009).
- Lyspærer er tilgjengelige hos IKEAs kundeservice.

Fig. 5

Hva må gjøres hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Ingen strømtilførsel.	Kontroller strømtilførselen.
	Ovnen er ikke koblet til strømmettet.	Koble ovnen til strømmettet.
		Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Døren kan ikke åpnes		Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Det elektroniske displayet virker ikke:		Hvis displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall, må du kontakte nærmeste serviceavdeling. I dette tilfellet må du oppgi tallet som står etter bokstaven "F".

Før du ringer kundeservice:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene i tabellen "Hva må gjøres hvis...".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt IKEAs kundeservice.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen
- nøyaktig ovnstype og -modell
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet Service på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten

i ovnsrommet (synlig når døren er åpen)

SERVICE 0000 000 00000



- din adresse
- ditt telefonnummer.

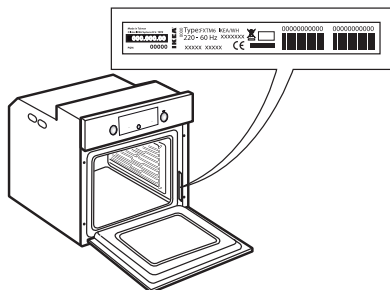
Hvis det er behov for noen form for reparasjon, må du kontakte IKEAs kundeservice (for å være sikker på at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

Tekniske data

Produkttype: Innebygget elektrisk ovn	
Modellidentifikasjon: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Antall ovnsrom	1
Varmekilde	Elektrisk
Antall funksjoner	11
Anvendelig volum. Målt uten siderister og katalytiske paneler l	65
Overflate på største bakebrett cm ²	1200
Energieffektivitetsklasse (laveste forbruk)	A+
Energieffektivitetsindeks	81,9
Strømforbruk Over/undervarme-funksjon (med standard mengde og over- + undervarme) kWh/syklus	0,87
Strømforbruk Omluftfunksjon (med en standard mengde og steking med omluft) kWh/syklus	0,70
Øvre varmeelement W	2450
Nedre varmeelement W	1150
Grillvarmeelement W	2450
Vifte-varmeelement W	2000
Kjølevifte W	12-21
Ovnslampe W	40
Ovnsviftens watt W	12-21
Total effekt W	2600
Mål	
Bredde mm	595
Høyde mm	595
Dybde mm	564

Tekniske data

De tekniske opplysningene finner du på typeskiltet inne i apparatet.



Installasjon

Kontroller at ovnen ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller kundeservice. For å unngå eventuelle skader, bør ikke ovnen tas ut av bunnen i polystyrol før rett før den skal installeres.

Klargjøring av kjøkkenseksjon

- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmebestandige (min. 90 °C).
- Utfør alt utskjeringsarbeid før du plasserer ovnen i innbyggingsmøbelet, og fjern treflisser og sagmugg.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på ovnen.

Generelle råd

Før bruk

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Ikke fjern typeskiltet som er plassert på høyre side av dørrammen.

- Fjern alt tilbehøret fra ovnen og varm den opp ved 200 °C i omlag en time for å fjerne lukt og damp fra beskyttelsesfettet og isolasjonsmateriale.

Under bruk

- Utsett ikke døren for belastning, da det kan føre til skade på den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Ikke utsett ovnen for vær og vind.

Dørsikring

For å åpne døren med dørsikring se Fig 1.

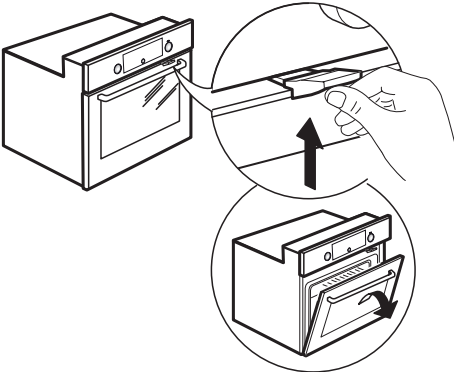


Fig. 1

Dørsikringen kan fjernes ved å følge trinnene på bildene (se fig. 2).

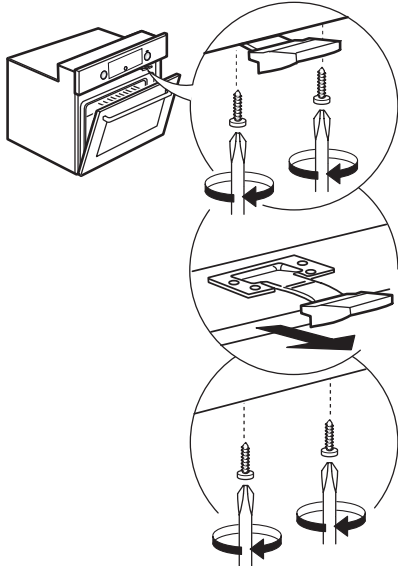


Fig. 2

Råd og forslag ved bruk

Hvordan du leser steketabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på et eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du de som er høyere. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør og kakeformer eller ovnsformer fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater bør du følge rådene som gis i steketabellen nøye, for valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å bruke "VARMLUFT" -funksjonen kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker), på forskjellige riller. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Kaker

- Delikate kaker stekes med over-/undervarme-funksjonen på et enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftfunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.

- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker du med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

- Hvis du bruker klebefrie kakeformer, skal du ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

- Hvis kaken faller sammen under steking, må du velge en lavere temperatur neste gang, og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.

- Bruk funksjonen "OVER-/UNDERVARME" for kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må du velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før du har i fyllet.

Kjøtt

- Du kan bruke hvilken som helst ovnsform eller ildfast form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Hvis det dreier seg om en stek, bør du tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter til, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

- Når du vil grille kjøttstykker og oppnå en jevn stek, bør du velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må du øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at saften fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

Pizza

Brettene må oljes forsiktig slik at pizzaen blir sprø også på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

Hevefunksjon

Det anbefales alltid å tildekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20-25°C). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.

Elektrisk tilkobling

Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeskiltet svarer til spenningen på strømmettet. Typeskiltet sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

Strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) må skiftes ut av en autorisert elektriker. Henvend deg til IKEAs kundeservice.

Miljøhensyn


Avhending av emballasje

- Emballasjen består av 100% resirkulerbart materiale og er merket med et resirkuleringssymbol (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av produktet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative konsekvensene for miljø og helse som kan forårsakes av feil avfallsbehandling av dette produktet.



- Symbolet  på produktet eller på medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektriske og elektroniske apparater.

Energisparingstips

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke, emaljerte eller sortlakkerte former, da de absorberer varmen meget effektivt.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte tilberedningstiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

Samsvarserklæring

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) nr. 1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i "Lavspenningsdirektivet" 2006/95/CE (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMK"-direktivet 2004/108/CE.
- Dette apparatet oppfyller kravene om økodesign ifølge de europeiske forskriftene nr. 65/2014 og 66/2014, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-1.

IKEA GARANTI

Hvor lenge er IKEA garantien gyldig

Denne garantien gjelder i fem (5) år fra opprinnelig innkjøpsdato, som er den datoen da hvitevaren ble kjøpt på IKEA. Garantien gjelder ikke LAGAN hvitevarer. Original kvittering må fremvises som kjøpsbevis. Hvis det utføres service garanti-reparasjoner, fører ikke dette til at garantiperioden på hvitevaren eller de nye delene forlenges.

Hvilke hvitevarer dekkes ikke av IKEA 5 års garanti?

Hvitevarer med navnet LAGAN og alle hvitevarer anskaffet hos IKEA før 1. august 2007.

Hvem utfører service?

IKEAs autoriserte servicepartner vil sørge for service gjennom sitt eget nettverk.

Hva dekker denne garantien?

Garantien dekker feil på hvitevaren som skyldes produksjons- eller materialfeil fra og med datoen da hvitevaren ble kjøpt hos IKEA. Denne garantien gjelder kun for bruk av hvitevaren i privat husholdning. Unntakene er spesifisert under avsnittet "Hva dekkes ikke av denne garantien?" Under garantiperioden vil utgiftene til utbedring av feilen, dvs. reparasjon, nye deler, arbeidstimer og reise bli dekket, på betingelse av at hvitevaren er tilgjengelig for reparasjon uten spesielle utgifter. På disse betingelser er EUs retningslinjer (Nr. 99/44/EU) og lokale forskrifter i de enkelte land bindende. Utskiftede reservedeler er IKEA sin eiendom.

Hva vil IKEA gjøre for å løse problemet?

Den servicepartner som IKEA utpeker vil undersøke hvitevaren og selv avgjøre om det dekkes av denne garantien. Hvis det dekkes vil IKEAs serviceavdeling eller den servicepartner den har autorisert til sine egne serviceoperasjoner etter egen

avgjørelse enten reparere det feilaktige produktet eller skifte det ut med en identisk eller tilsvarende hvitevare.

Hva dekkes ikke av denne garantien?

- Normal bruk og slitasje.
- Skade påført hvitevaren med hensikt eller ved skjødesløshet, skader som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, ukorrekt installasjon eller tilkobling til feil spenning, skade forårsaket av kjemisk eller elektro-kjemisk reaksjon, rust, korrosjon og vannskade, herunder omfattet men ikke begrenset til skade som skyldes overdrevent kalkinnhold i vanntilførselen, og skade forårsaket av unormale omgivelsesforhold.
- Forbruksdeler omfatter batterier og pærer.
- Ikke-funksjonelle eller dekorative deler som ikke påvirker normal bruk av hvitevaren, for eksempel riper og mulige fargeforandringer.
- Tilfeldig skade som skyldes fremmedlegemer eller stoffer, samt rengjøring/rensing av filtre, avløpssystemer eller såpebeholdere.
- Skade på følgende deler: keramisk glass, tilbehør, servise- og bestikkkurver, tilførsels- og avløpsrør, pakninger, lamper og lampedekslar, display, knotter, innfatninger osv. dersom det ikke kan bevises at slike skader skyldes produksjonsfeil.
- Tilfeller hvor reparatøren under sitt besøk ikke kunne finne noen feil.
- Reparasjoner som ikke er utført av autoriserte serviceytere og/eller en autorisert servicepartner eller dersom det ikke er blitt brukt originale deler.
- Reparasjoner som skyldes ukorrekt installasjon eller installasjon som ikke skjer ifølge monteringsanvisningene.
- Bruk av hvitevaren utenfor privat

husholdning, dvs. profesjonell bruk.

- Transportkader. Hvis en kunde transporterer produktet hjem til seg selv eller til en annen adresse, er ikke IKEA ansvarlig for eventuell skade som kan oppstå under transporten. Men dersom IKEA leverer produktet til kundens leveringsadresse, dekkes skader som måtte oppstå på produktet under transporten av IKEA.

- Installasjons kostnader av ditt IKEA produkt.
Men hvis en serviceyter fra IKEA eller en servicepartner som er autorisert av IKEA reparerer eller erstatter hvitevaren i samsvar med vilkårene i denne garantien, vil serviceyteren eller den autoriserte servicepartneren installere den reparerte hvitevaren eller installere den erstattede hvitevaren, om nødvendig.

Disse restriksjonene gjelder ikke for feilfritt arbeid utført av en kvalifisert reparatør med bruk av originale deler for å tilpasse hvitevaren til de tekniske sikkerhetsspesifikasjonene i et annet EU-land.

Lovfestede rettigheter

Denne garantien gir deg konkrete rettigheter, men du har også rettigheter i henhold til norsk lov.

Gyldighetsområde

For produkter kjøpt i et EU-land og fraktet til et annet, vil service bli gitt innenfor rammene av garantivilkårene i det nye landet. Plikt til å utføre service innen rammene for garantien foreligger kun dersom produktet tilfredsstillende og er installert i henhold til:

- de tekniske spesifikasjonene i det landet hvor garantikravet fremsettes.
- sikkerhetsinformasjonen i monterings- og bruksanvisningen.

KUNDESERVICE

Ikke nøl med å kontakte et autorisert servicesenter som er godkjent av IKEA for å:

- fremsette et servicekrav under denne garantien;
- spørre etter opplysninger om installasjon av IKEA-hvitevarer i IKEAs egen avdeling for kjøkkenmøbler;
- spørre om hvordan hvitevarene fra IKEA fungerer.

For å sikre oss at vi kan tilby deg den beste assistanse vennligst studer monterings og bruksanvisning før du kontakter oss.

Hvordan nå oss hvis du har behov for service på ditt produkt.



Vennligst se siste side i denne manualen for en full oversikt over autoriserte servicesentre valgt av IKEA og relative telefonnumre.

- i** **For å kunne tilby deg en raskere service anbefaler vi deg å benytte telefonnummer ihht denne listen. Henvis alltid til numrene i heftet til det hvitevaren som du trenger service for. Vennligst oppgi IKEAs sitt produktnummer (8 siffer) og servicenummer (12 siffer) som er oppført på hvitevarens typeskilt.**

- i** **TA VARE PÅ KJØPSKVITTERINGEN**
Den gjelder som garantibevis og er påkrevd ved alle garanti reparasjoner. Kjøpskvitteringen oppgir også IKEAs navnet og produktnummeret (8 siffer) for hver av hvitevarene du har kjøpt.

Trenger du ekstra hjelp?

For alle andre henvendelser vennligst kontakt IKEA kundesenter. Vi anbefaler at du leser bruksanvisning og medfølgende dokumentasjon før du kontakter oss.

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	88	Vianmääritys	107
Tuotteen kuvaus	91	Tekniset tiedot	108
Käyttöpaneeli	93	Asennus	109
Toimintoluettelo	93	Suosittelava käyttö ja neuvoja	111
Näyttö	94	Sähköliitäntä	113
Päivittäinen käyttö	97	Ympäristönsuojelu	113
Paistotaulukot	100	IKEA-TAKUU	114
Puhdistus ja huolto	105		

Turvallisuusohjeet

Huolehdi omasta ja muiden henkilöiden turvallisuudesta. Tässä käyttöohjeessa sekä itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia viestejä. Lue ne aina ja noudata niitä.

⚠ Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa mahdollisista käyttäjää tai muita henkilöitä uhkaavista vaaroista.

Kaikkien turvallisuutta koskevien varoitusten edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:

⚠ VAARA! Osoittaa vaaratilanteen, joka aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.

⚠ VAROITUS! Osoittaa vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä. Kaikissa turvallisuutta koskevissa varoituksissa kuvataan mahdollinen vaara ja kerrotaan miten laitteen väärästä käytöstä aiheutuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen

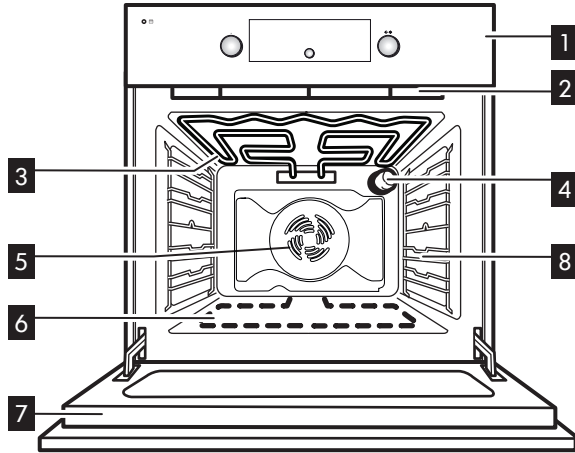
mahdollisuus voidaan minimoida. Noudata tarkalleen seuraavia ohjeita:

- Käytä suojakäsineitä, kun purat laitteen pakkauksesta sekä kaikkien asennustöiden aikana.
- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Sähköasennuksen ja huoltotoimenpiteet saa tehdä vain pätevä teknikko valmistajan ohjeiden ja paikallisten, voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Virtajohdon saa vaihtaa vain ammattitaitoinen sähköasentaja. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon on oltava niin pitkä, että laite voidaan kytkeä

- sähköverkkoon asennettuna kalusteen sisälle.
- Laitteen sähköliitännän on asennettava moninapainen virrankatkaisin, jonka kaikkien napojen kontaktien väli on vähintään 3 mm, jolloin laite kytkeytyy kokonaan irti sähköverkosta ylijänniteluokassa III. Virrankatkaisin on asennettava kiinteään asennukseen paikallisten sähköasennusmääräysten mukaisesti.
 - Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.
 - Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä.
 - Sähkökomponentit eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla asennuksen jälkeen.
 - Jos induktiokaitotason pinnassa on säröjä, älä käytä laitetta ja kytke se pois päältä sähköiskuvaaran välttämiseksi (koskee vain induktiokaitotasoja).
 - Älä koske laitetta märin käsin äläkä käytä sitä ollessasi paljain jaloin.
 - Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen kotitalouksissa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- Laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille sekä henkilöille, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai taitoa, vain siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
 - Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pidä lapset etäällä ja varo etteivät he pääse leikkimään laitteella.
 - Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä etäällä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
 - Älä koske uunin lämmitysvastuksiin tai sisäpintoihin käytön aikana tai heti sen jälkeen: palovammojen vaara. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
 - Avaa luukku varovasti kypsennyksen päätyttyä. Anna kuumen ilman ja höyryn

- poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Luukun ollessa kiinni kuumaa ilmaa tulee ulos käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vuokia ja varusteita. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
 - Älä laita tulenarkoja materiaaleja laitteen sisään tai lähelle. Seurauksena voi olla tulipalo, jos laite kytketään toimintaan vahingossa.
 - Älä lämmitä tai kypsennä uunissa ruokaa suljetussa purkissa. Pakkauksen sisällä syntyvä paine saattaa aiheuttaa sen räjähtämisen ja vahingoittaa uunia.
 - Älä käytä synteettistä materiaalia olevia astioita.
 - Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos käytät paljon rasvaa tai öljyä.
 - Älä jätä laitetta koskaan ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana.
 - Jos käytät ruoanlaitossa alkoholipitoisia juomia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä), muista että alkoholi haihtuu korkeassa lämpötilassa. Syntyneet höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.
 - Älä käytä puhdistuksessa höyrypuhdistuslaitteita.
 - Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistuksen aikana. Pidä lapset poissa uunin lähetyviltä pyrolyysipuhdistuksen aikana (koskee vain uuneja, joissa on pyrolyysitoiminto).
 - Pidä kotieläimet (erityisesti linnut) poissa uunin lähetyviltä pyrolyysipuhdistuksen aikana ja heti sen jälkeen.
 - Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpömittaria.
 - Älä käytä kovia tai hankaavia puhdistusvälineitä tai teräviä metallikaapimia luukun lasin puhdistamiseen. Ne saattavat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin särkymisen.
 - Tarkista, että laite on kytketty irti sähköverkosta ennen lampun vaihtamista sähköiskun välttämiseksi.
- Kodinkoneiden hävittäminen**
- Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa virtajohto ennen laitteen romuttamista.
 - Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

Tuotteen kuvaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Jäähdytyspuhallin¹⁾ (ei näkyvissä)
- 3** Ylävastus/grilli
- 4** Uunin takaseinän valo
- 5** Uunin puhallin

- 6** Alavastus (ei näkyvissä)
- 7** Uunin luukku
- 8** Kannatintangot

1) Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaansa vielä uunin sammuttamisen jälkeen. Pyrolyysipuhdistuksen aikana tuuletin toimii nopeammin kuin uunin normaalin toiminnan aikana.

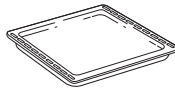
Varusteet

Ritilä



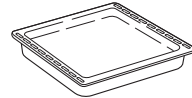
1x

Leivinpelti



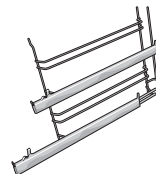
1x

Uunipannu



1x

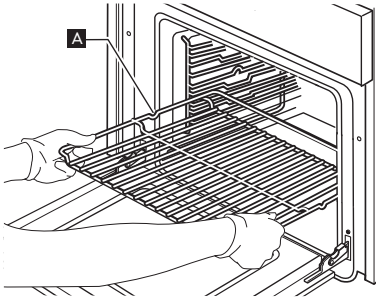
Teleskooppikiskot



2x

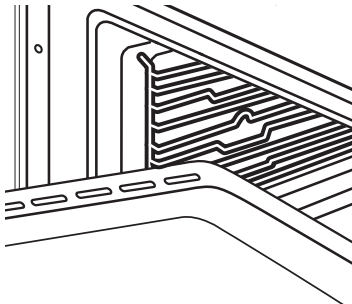
Ritilöiden ja muiden varusteiden sijoittaminen uuniin

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, korotettu reuna A ylöspäin (kuva 1).



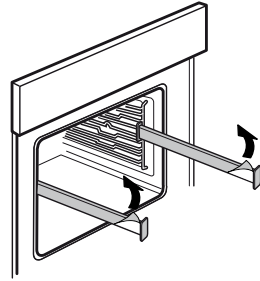
Kuva 1

2. Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin samalla tavalla kuin ritilä (kuva 2).



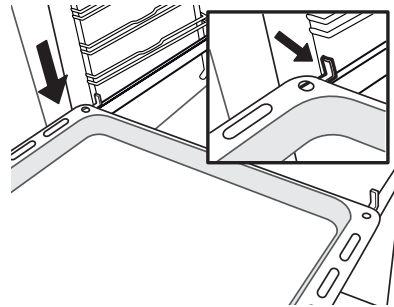
Kuva 2

Poista sininen kalvo kuvan mukaisesti.

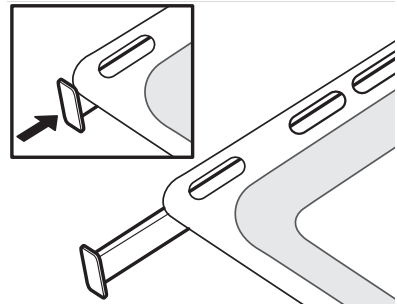


Uunipellin asettaminen teleskooppikiskoille.

Aseta uunipelti teleskooppikiskoille etu- ja takakiinnikkeen väliin.

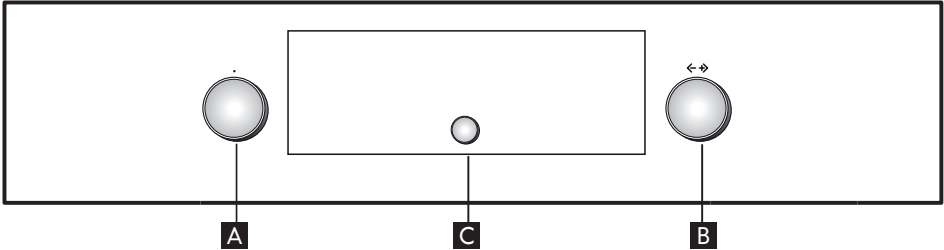


Kuva 2



Kuva 3

Käyttöpaneeli



A Toimintojen valitsin

B Selauskytkin

C Valinta- ja vahvistuspainike

Huom: Kytkimet painuvat käyttöpaneelin sisään. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelista, kun painat sitä keskeltä.

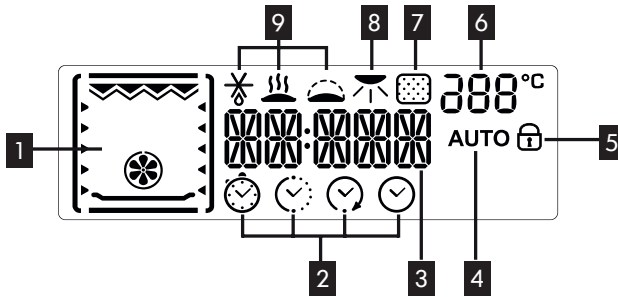
Toimintoluettelo

Kun käännät toimintojen valitsimen johonkin asentoon, uuni kytkeytyy päälle. Toiminnot tai niihin liittyvät alavalikot näkyvät näytössä.

Alivalikot ovat käytettävissä ja valittavissa, kun valitsin on asennossa GRILLI, ERIKOISTOIMINNOT, ASETUKSET, LEIPÄ/PIZZA.

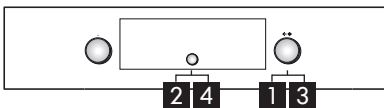
HUOM. Toimintojen luettelo ja kuvaus on taulukossa.

Näyttö



- | | |
|---|--|
| <p>1 Eri toiminnoissa käytettävien lämpövastusten näyttö</p> <p>2 Ajan hallinnan symbolit: ajastin, toiminta-aika, toiminnan päättymisaika, kellonaika</p> <p>3 Tietoja valituista toiminnoista</p> <p>4 Automaattinen LEIPÄ/PIZZA-toiminto valittu</p> <p>5 Luukun lukituksen symboli, joka näkyy automaattisen puhdistuksen aikana (ei tässä mallissa)</p> | <p>6 Uunin sisälämpötila</p> <p>7 Pyrolyysitoiminto (ei tässä mallissa)</p> <p>8 Ruskistus</p> <p>9 Erikoistoiminnot: sulatus, lämpimänäpito, taikinan kohotus</p> |
|---|--|

Kellonajan asettaminen



Kun uuni kytketään päälle ensimmäisen kerran, tunteja tarkoittavat kaksi numeroa vilkkuvat näytössä.







1. Aseta tunnit kiertämällä selauskytkintä **B**.
2. Vahvista painamalla painiketta **C**.









Minuutteja tarkoittavat kaksi numeroa vilkkuvat näytössä.

3. Aseta minuutit kiertämällä selauskytkintä **B**.
4. Vahvista painamalla painiketta **C**.
Tiedot kellonajan muuttamisesta, esimerkiksi sähkökatkon jälkeen, löytyvät seuraavasta kappaleesta (ASETUKSET).

Uunin toiminnot

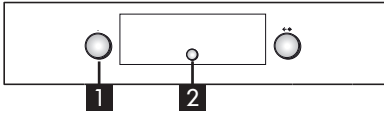
Uunissa on neljä kannatintasoa, jotka on numeroitu alhaalta lukien.

Toiminto	Toiminnon kuvaus
0	SAMMUTUS Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.
	KIERTOILMA Samanaikaisesti kahdella tasolla samanaikaisesti (esim. kala, kasvikset, kakut). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. Käytä toista kannatintasoa, kun paistat vain yhdellä tasolla. Jos paistat kahdella tasolla, käytä kannatintasoja 1 ja 3 ja esikuumenna uuni ennen paistamisen aloittamista.
	PERINTEINEN Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla. Käytä toista kannatintasoa. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.
	PERINTEINEN LEIVONTA Lihan ja nestetäytteisten leivonnaisten (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Käytä toista kannatintasoa. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat ruoan uuniin.
	ISOT LIHAPALAT Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Unia ei ole tarpeen esikuumentaa. Lihaa on suositeltavaa kääntää paistamisen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Kostuta lihaa silloin tällöin, jotta se ei kuivu.
	GRILLI Pihvien, lihavartaiden ja makkarojen paistaminen, vihannesten gratinointi ja leivän paahtaminen. Laita ruoka 4. kannatintasolle. Kun grillaat lihaa, laita ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvan nesteen ja rasvan. Laita pannu kannatintasolle 3 ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Unia ei ole tarpeen esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni grillauksen aikana.
	TURBOGRILLI Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmäisille kannatintasoille. Käytä uunipannua nesteen keräämiseen. Laita pannu ensimmäiselle tai toiselle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Unia ei ole tarpeen esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni grillauksen aikana.
	LEIPÄ/PIZZA Erilaisten leipien ja pizzojen paistaminen. Toimintoon kuuluu kaksi ohjelmaa, joissa on valmiiksi määritetyt asetukset. Kun annat pyydetyt arvot (lämpötila ja aika), uuni valitsee automaattisesti parhaiten sopivan paisto-ohjelman. Laita taikina toiselle tasolle uunin esikuumentamisen jälkeen.

Toiminto	Toiminnon kuvaus
 ERIKOISTOIMINNOT	
 SULATUS	Pakasteiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka keskimmaiselle kannatintasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
 LÄMPIMÄNÄPITO	Juuri laitetun ruoan (esim. lihan, paistetun ruoan ja laatikoiden) pitämiseen kuumana ja rapeana. Laita ruoka keskimmaiselle kannatintasolle. Toiminto ei käynnisty, jos uunitilan lämpö on yli 65 °C.
 KOHOTUS	Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Hyvän kohoamisen varmistamiseksi toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Laita taikina toiselle kannatintasolle. Uunia ei ole tarpeen esikuumentaa.
 SÄÄSTÖ KIERTOILMA	Toimintoa käytetään täytettyjen paistien ja kappaleiksi paloittelun lihan kypsennykseen yhdellä tasolla. Tähän toimintoon kuuluu jaksoittain toimiva mieto puhallus, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Tässä säästötoiminnossa valo ei pala kypsennyksen aikana, mutta se voidaan kytkeä väliaikaisesti päälle painamalla vahvistuspainiketta. Energiatohokkuuden maksimoimiseksi luukua ei pidä avata kypsennyksen aikana. Toiminnossa on suositeltavaa käyttää kolmatta kannatintasoa. Uunia ei ole tarpeen esikuumentaa.
 NOPEA ESIKUUMENNUS	Uunin nopea kuumentaminen etukäteen.
 ASETUKSET	Näytön asetukset (kieli, kellonaika, kirkkkaus, äänimerkin voimakkuus, energiansäästö).
 VALO	Uunin sisällä olevan valon sytyttäminen/sammuttaminen.

Päivittäinen käyttö

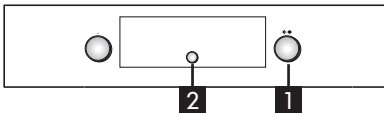
Paistotoimintojen valitseminen



1. Käännä toimintojen valitsin **A** haluamasi toiminnon kohdalle: paistoasetukset tulevat näkyviin.
2. Jos asetukset ovat sopivat, paina painiketta **C**. Arvoja voi muuttaa alla kuvatulla tavalla.

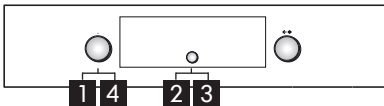
Lämpötilan/grillaustehon asettaminen

Lämpötilaa tai grillin tehoa muutetaan seuraavalla tavalla:





1. Kierrä selauskytkin **B** haluamasi arvon kohdalle.
2. Vahvista painamalla painiketta **C**.

Nopea esikuuminen



Älä laita ruokaa uuniin ennen kuin esikuuminen on päättynyt.

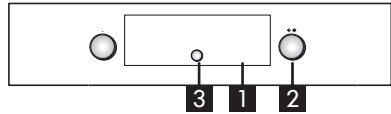
1. Valitse nopea esikuuminen kiertämällä toimintojen valitsin **A** symbolin  kohdalle.
2. Vahvista painamalla painiketta **C**: asetukset tulevat näkyviin.
3. Jos ehdotettu lämpötila on sopiva, paina painiketta **C**. Voit muuttaa lämpötilaa edellä olevan kappaleen (Lämpötilan/grillaustehon asettaminen) ohjeiden mukaisesti. Näyttöön tulee viesti PRE. Kun uuni on kuumentunut asetettuun


lämpötilaan, vastaava arvo (esim. 200°) tulee näkyviin ja uunista kuuluu äänimerkki. Esikuuminen päättyessä uuni valitsee automaattisesti perinteisen toiminnon . Nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa paistamisen.

4. Jos haluat vaihtaa paistotoimintoa, valitse haluamasi toiminto toimintojen valitsimella **A**.

Toiminta-ajan asettaminen

Tällä toiminnolla uuni voidaan asettaa toimintaan tietyksi ajaksi (yhdestä minuutista valitun toiminnon maksimiaikaan), jonka kuluttua uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.




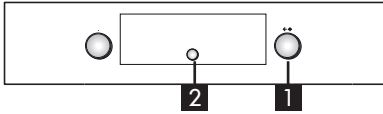
1. Kun lämpötila on vahvistettu, symboli  vilkkuu.
2. Kierrä säätökytkin **B** haluamasi toiminta-ajan kohdalle.
3. Vahvista toiminta-aika painikkeella **C**.

Toiminnan päättymisajan / ajastetun käynnistyksen asettaminen

TÄRKEÄÄ: Ajastettu käynnistyksen ei ole mahdollinen seuraavissa toiminnoissa: NOPEA ESIKUUMENNUS, LEIPÄ/PIZZA.

HUOMAA: tätä asetusta käytettäessä valittu lämpötila saavutetaan vähitellen, joten paistotajat ovat vähän pidempiä kuin paistotaulukossa.

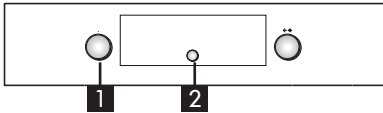
Uunin toiminnan päättymisaika voidaan asettaa enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhemmäksi. Päättymisaika voidaan asettaa vain, jos toiminta-aika on asetettu. Kun toiminta-aika on asetettu, näyttöön tulee toiminnan päättymisaika (esimerkiksi 15:45) ja symboli  vilkkuu.



Jos haluat siirtää toiminnan päättymisaikaa ja täten myös toiminnan aloitusaikaa myöhemmäksi:

1. Kierrä selauskytkin **B** sen ajan kohdalle, jolloin haluat uunin kytkeytyvän pois päältä (esimerkiksi 16:00).
2. Vahvista valitsemasi arvo painamalla painiketta **C**: toiminnan päättymisaika kaksi pistettä alkavat vilkkua merkiksi siitä, että asetus on tehty oikein.
3. Uuni kytkeytyy päälle automaattisesti siten, että kypsennys päättyy asetettuun aikaan.

Ajastin

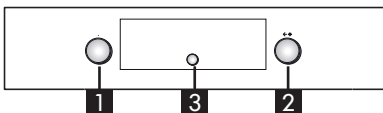


Tätä toimintoa voi käyttää vain, kun uuni on pois päältä. Ajastimella on kätevä mitata esimerkiksi pastan keittoaika.

Pisin asetettavissa oleva aika on 23 tuntia 59 minuuttia.

1. Kun toimintojen valitsin **A** on asennossa nolla, kierrä selauskytkin haluamasi ajan kohdalle.
2. Käynnistä ajan laskenta painikkeella **C**. Asetetun ajan kuluttua näyttöön tulee teksti END (LOPPU) ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Äänimerkin voi vaientaa painikkeella **C** (näyttöön tulee kellonaika).

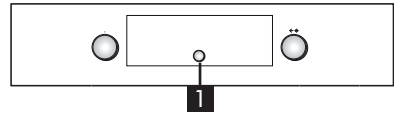
Erikoistoimintojen valitseminen



1. Kierrä toimintojen valitsin **A** sulatuksen kohdalle, jolloin myös näytössä lukee DEFROST (sulatus).
2. Selaa toimintoja selauskytkimellä **B**: SULATUS, LÄMPIMÄNÄPITO, KOHOTUS, EKO-KIERTOILMA.
3. Vahvista painamalla painiketta **C**.


Ruskistus

Toiminta-ajan päättyessä näkyviin tulee vaihtoehto, jolla voit asettaa ruoan pinnan ruskistuksen. Vaihtoehto näkyy vain toiminnoissa, joissa se on sallittua. Toiminto on valittavissa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu.

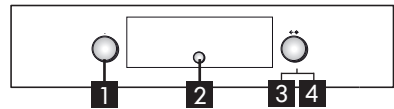



Kun toiminta-aika on lopussa, näyttöön tulee teksti: PRESS ✓ TO BROWN (valitse ruskistus painamalla painiketta). Kun painat painiketta **C**, uuni käynnistää viiden minuutin pituisen ruskistusvaiheen. Toiminnon voi valita peräkkäin vain kaksi kertaa.

Leipä/pizza-toiminnon valitseminen

Kierrä toimintojen valitsin **A** symbolin  kohdalle. Tästä voit avata alivalikon, joka sisältää kaksi automaattista paistotoimintoa leipää ja pizzaa varten.

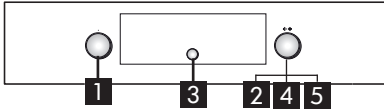
Leipä



1. Kierrä toimintojen valitsin **A** symbolin  kohdalle: näkyviin tulee teksti BREAD (leipä) ja sen vieressä sana AUTO (automaattinen).
2. Valitse toiminto painamalla **C**.

3. Aseta tarvittava lämpötila (180–220 °C) selauskytkimellä **B** ja vahvasta painikkeella **C**.
4. Aseta tarvittava toiminta-aika selauskytkimellä **B** ja käynnistä toiminta painamalla painiketta **C**.

Pizza



1. Kierrä toimintojen valitsin **A** symbolin kohdalle: näkyviin tulee teksti BREAD (leipä). Valitse PIZZA-toiminto seuraavalla tavalla:
2. Kierrä selauskytkintä **B**: näytössä lukee PIZZA.
3. Valitse toiminto painamalla **C**.
4. Aseta tarvittava lämpötila (220–250 °C) selauskytkimellä **B** ja vahvasta painikkeella **C**.
5. Aseta tarvittava toiminta-aika selauskytkimellä **B** ja käynnistä toiminta painamalla painiketta **C**.

Asetukset

Kun kierrät toimintojen valitsimen **A** symbolin kohdalle, voit avata alavalikon, joka sisältää viisi muutettavissa olevaa näytön asetusta.

Kello

Kierrä selauskytkin **B** kellon (CLOCK) kohdalle. Kellonajan muuttaminen on kuvattu edellisessä kappaleessa (KELLONAJAN ASETTAMINEN).

Säästötoiminto

Kun säästötila on valittuna, näytön kirkkaus vähenee kolmen minuutin kuluttua ja kello on näkyvässä, kun uuni on valmiustilassa. Uunin sisävalo ei myöskään pala paistamisen aikana. Saat näytön tiedot taas näkyviin ja valo syttyy, kun painat painiketta **C** tai kierrät jotakin kytkimistä.

1. Kierrä selauskytkin **B** säästötoiminnon (ECO) kohdalle.
2. Paina painiketta **C**, jotta pääset asetukseen (ON/OFF).
3. Valitse haluamasi asetus selauskytkimellä **B** ja vahvasta painikkeella **C**.
4. Jos säästötila aktivoidaan kypsennystoiminnon aikana, uunin valo sammuu minuutin kuluttua ja syttyy uudelleen aina, kun käyttäjä tekee jonkin toimenpiteen.

Äänimerkki

Äänimerkki otetaan käyttöön tai poistetaan käytöstä seuraavalla tavalla:











1. Kierrä selauskytkintä **B**, kunnes näytössä näkyy SOUND (äänet).
2. Paina painiketta **C**, jotta pääset asetukseen (ON/OFF).
3. Valitse haluamasi asetus selauskytkimellä **B** ja vahvasta painikkeella **C**.

Kirkkaus

Näytön kirkkautta voi säätää seuraavalla tavalla:






1. Kierrä selauskytkintä **B**, kunnes näytössä näkyy BRIGHTNESS (kirkkaus).
2. Kun painat painiketta **C**, näkyviin tulee numero 1.
3. Lisää tai vähennä kirkkautta kiertämällä selauskytkintä **B** ja vahvasta painikkeella **C**.






Paistotaulukot

Ruokalaji	Toiminto	Esikuumenus	Taso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)	Varusteet
Kohoavat kakut		X	2	160-180	30-90	Kakkuvuoka ritilän päällä
		X	1-3	160-180	30-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilän päällä Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		–	2	160-200	30-85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilän päällä
		X	1-3	160-200	35-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilän päällä Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä
Pikkuleivät/tortut		X	2	170-180	15-45	Uunipannu/leivinpelti
		X	1-3	150-170	20-45	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Tuulihatut		X	2	180-200	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		X	1-3	180-190	35-45	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Marengit		X	2	90	110-150	Uunipannu/leivinpelti
		X	1-3	90	130-150	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu

Ruokalaji	Toiminto	Esikuumenus	Taso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)	Varusteet
Leipä/pizza/ focaccia	<input type="checkbox"/>	X	2	190-250	15-50	Uunipannu/ leivinpelti
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-3	190-250	25-50	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Leipä	<input type="checkbox"/>	X	2	180-220	30-50	Uunipannu/ leivinpelti tai ritilä
Pizza	<input type="checkbox"/>	X	2	220-250	15-30	Uunipannu/ leivinpelti
Pakastepizzat	<input type="checkbox"/>	X	2	250	10-15	Taso 2: uunipannu/ leivinpelti tai ritilä
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-3	250	10-20	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2	180-190	35-45	Kakkuvuoka ritilän päällä
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-3	180-190	45-60	Taso 3: kakkuvuoka ritilän päällä Taso 2: kakkuvuoka ritilän päällä
Vannikkeet/ voitaikinaleivonnaiset	<input type="checkbox"/>	X	2	190-200	20-30	Uunipannu/ leivinpelti
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-3	180-190	20-40	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Lasagne/ uunipasta/ cannelloni/ laatikot	<input type="checkbox"/>	X	2	190-200	30-60	Uunipannu tai pelti ritilällä
Karitsa/vasikka/ nauta/sika 1 kg	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2	190-200	70-100	Uunipannu tai pelti ritilällä

Ruokalaji	Toiminto	Esikuumenus	Taso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)	Varusteet
Broileri/kani/ ankka 1 kg		X	2	200-230	50-100	Uunipannu tai pelti ritilällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Uunipannu tai pelti ritilällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		X	2	180-200	40-60	Uunipannu tai pelti ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		X	2	170-190	30-60	Uunivuoka ritilän päällä
Paahtoleipä		–	4	3 (korkea)	2-5	Ritilä
Kalafileet/ viipaleet		–	4	2 (keskitaso)	20-35	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat/ kebabit/ grillikylki/ jauhelihapihvit		–	4	2-3 (keskitaso- korkea)	15-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu, jossa vettä

Ruokalaji	Toiminto	Esikuumenus	Taso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)	Varusteet
Broileri 1–1,3 kg		X	2	2 (keskitaso)	50–65	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa, kun 2/3 paistoaajasta on kulunut) Taso 1: uunipannu, jossa vettä
				3 (korkea)	60–80	Taso 2: grillivarras Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		–	2	2 (keskitaso)	35–50	Uunivuoka ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun 2/3 paistoaajasta on kulunut)
Karitsan koipi/potka		–	2	2 (keskitaso)	60–90	Uunipannu tai vuoka ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun 2/3 paistoaajasta on kulunut)
Uuniperunat		–	2	2 (keskitaso)	35–50	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun 2/3 paistoaajasta on kulunut)
Vihannesgratiini		–	2	3 (korkea)	10–15	Uunivuoka ritilän päällä

Ruokalaji	Toiminto	Esikuumenus	Taso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)	Varusteet
Lasagne ja liha		X	1-3	200	50-100*	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Liha ja perunat		X	1-3	200	45-100*	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Kala/vihannekset		X	1-3	180	30-50*	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Täytetyt paistit		–	3	200	80-120*	Uunipannu tai pelti ritilällä
Lihakappaleet (kani, kana, lammas)		–	3	200	50-100*	Uunipannu tai pelti ritilällä

* Kypsennysaika on likimääräinen. Ruoka voidaan ottaa pois uunista eri aikoihin riippuen henkilökohtaisista mieltymyksistä.

Puhdistus ja huolto

PUHDISTUS



VAROITUS!

- Älä koskaan käytä höyrypesuria.
- Puhdista uuni vasta kun se jäähtynyt.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

Uunin ulkopinnat



TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos

tällaista ainetta pääsee kosketukseen laitteen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla liinalla.

- Puhdista pinnat kostealla liinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara astianpesuainetta. Pyyhi lopuksi kuivalla liinalla.

Uunin sisätila



TÄRKEÄÄ: Älä käytä hankaussieniä, metallikaapimia tai teräsvillaa. Niiden käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnat ja luukun lasin.

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se mieluiten kohtalaisen lämpimänä poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Käytä erityisesti uunille tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata valmistajan ohjeita.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella. Uunin puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO). Sisälasin tasainen pinta on helppo puhdistaa.

HUOMAA: Runsaasti vettä sisältävien ruokien (esim. pizza, vihannekset jne.) pitkään kestävästä paistamisesta aikana luukun sisäpuolelle ja tiivisteeseen ympärille voi muodostua kosteutta. Kun uuni on jäähtynyt, kuivaa luukun sisäpuoli liinalla tai sienellä.

Varusteet

- Laita varusteet heti käytön jälkeen veteen, jossa on astianpesuainetta. Käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruoantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.

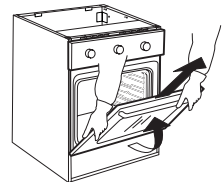
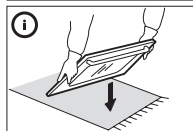
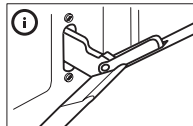
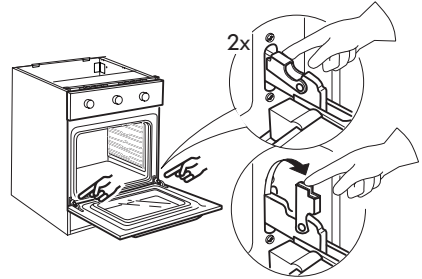
HUOLTO



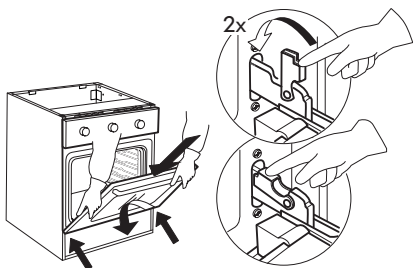
VAROITUS!

- Käytä suojakäsineitä.
- Tee kuvatut toimenpiteet uunin ollessa kylmä.
- Kytke uuni irti sähköverkosta.

Uunin luukun irrottaminen

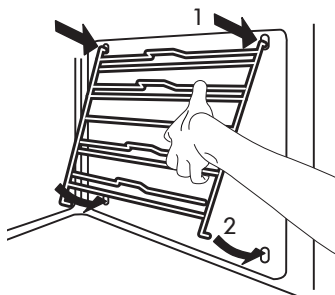


Luukun kiinnittäminen paikalleen



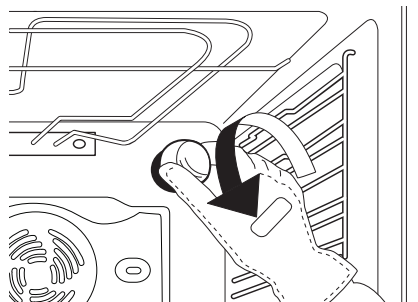
Kannatintankojen irrottaminen

Nosta kannatintankoa ylöspäin, kunnes kaksi alaosan kiinnintä vapautuu ja käännä kannatintankoa sen jälkeen uunin keskiosaa kohti. Kannatintanko asetetaan takaisin paikalleen tekemällä sama toimenpide päinvastaisessa järjestyksessä.



Takalampun vaihtaminen

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.



Kuva 5

2. Ruuvaa irti lampun suojus (kuva 5), vaihda lamppu (katso lampun tyyppiä koskevaa huomautusta) ja ruuvaa lampun suojus takaisin.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

HUOMAA:

- Käytä ainoastaan halogeenilamppuja 40 W / 230 V, tyyppi G9, T300°C (mallista riippuen).
- Laitteessa käytettävä lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteille, eikä se sovellu kotitalouksien huoneiden valaisuun (Euroopan komission asetus (EY) nro 244/2009).
- Lamppuja on saatavana valtuutetusta IKEA-huoltokeskuksesta.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Sähköverkossa ei ole virtaa.	Tarkista sähköverkon virta.
	Uuni ei ole kytketty sähköverkkoon.	Kytke uuni sähköverkkoon.
		Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Luukku ei avaudu.		Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Elektroninen näyttö ei toimi:		Jos näytössä näkyy F-kirjain ja jokin numero, ota yhteys lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen. Ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.

Ennen kuin otat yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen:

1. Tarkista, voitko poistaa ongelman omatoimisesti vianmääritystaulukon ohjeiden avulla.
2. Kytke laite pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko häiriö poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä kuvattujen toimenpiteiden jälkeen, ota yhteys valtuutettuun IKEA-huoltokeskukseen.

Ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus havaitusta viasta
- uunin tyyppi ja malli
- huoltokoodi (arvokilpeen sanan Service jälkeen merkitty numero), joka sijaitsee uunin sisäosan oikealla puolella (näkyvissä kun luukku on auki)

SERVICE 0000 000 00000



- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumerosi.

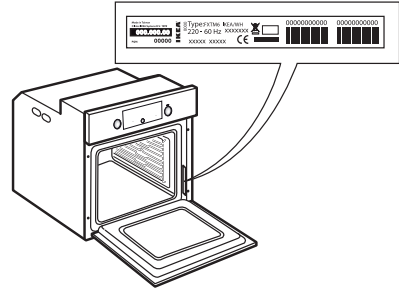
Jos korjaus on tarpeen, ota yhteys IKEAN valtuutettuun huoltokeskukseen (näin voit varmistaa, että korjauksessa käytetään alkuperäisiä varaosia ja korjaukset tehdään oikein).

Tekniset tiedot

Tuotteen tyyppi: Kalusteeseen asennettava uuni	
Mallitunniste: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Uunitilojen määrä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Toimintojen lukumäärä	11
Hyötytilavuus. Kannatintangot ja katalyyttipaneelit irrotettuina l	65
Suurimman leivinpellin pinta-ala, cm ²	1200
Energiatohokkuusluokka (pienin kulutus)	A+
Energiatohokkuusindeksi	81,9
Energiankulutus Ylä- ja alalämpö (normaali kuormitus ja ylä- ja alavastus) kWh/jakso	0,87
Energiankulutus Kiertoilma (normaali kuormitus ja kiertoilma) kWh/jakso	0,70
Ylävastus W	2450
Alempi lämmitysvastus W	1150
Grillivastus W	2450
Kiertoilmavastus W	2000
Jäähdytyspuhallin W	12-21
Uunin valo W	40
Uunin puhaltimen teho W	12-21
Kokonaisteho, W	2600
Mitat	
Leveys, mm	595
Korkeus, mm	595
Syvyyys, mm	564

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot on mainittu laitteen sisällä olevassa arvokilvessä.



Asennus

Kun olet purkanut uunin pakkauksesta, varmista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Jos ongelmia esiintyy, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta.

Kalusteen valmistelu

- Uunin vieressä olevien keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen uunin sijoittamista siihen ja poista kaikki lastut ja sahanpuru.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Tuotteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

Yleisiä suosituksia

Ennen käyttöä

- Poista varusteista pahvisuojukset, kalvot ja tarrat.

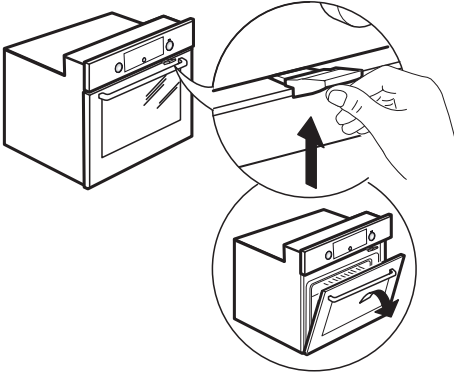
- Älä irrota luukun oikealla puolella sijaitsevaa arvokilpeä.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi poistaaksesi eristysmateriaalien ja suojarasvan hajun ja käryn.

Käytön aikana

- Älä laita luukun päälle painoja, se saattaa vahingoittua.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä kaada vettä kuumaan uuniin; se voisi vaurioittaa emalipintaa.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Varmista, että muiden uunin lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia ilmastotekijöille.

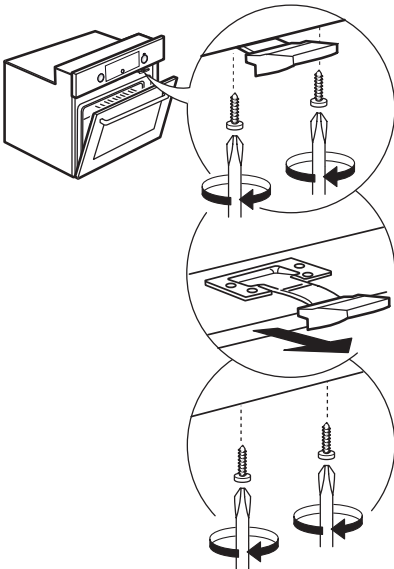
Luukun turvalukko

Katso ohjeet turvalukolla varustetun luukun avaamiseen kuvasta 1.



Kuva 1

Luukun turvalukko voidaan irrottaa kuvasarjan ohjeiden mukaisesti (kuva 2).



Kuva 2

Suosittelava käyttö ja neuvoja

Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto paistettaessa samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoaajat ovat viitteellisiä, ja ne riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos lopputulos ei vastaa odotuksia, käytä korkeampia arvoja. Suositeltavaa on käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallivuokia ja -peltejä. Myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita voidaan käyttää. Tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan paistotaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista varusteista.

Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

Kiertoilmatoinnolla voit paistaa samanaikaisesti saman lämpötilan vaativia erilaisia ruokia usealla eri kannatintasoilla (esimerkiksi kalaa ja kasviksia). Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennyttä.

Kakut

– Paista arat kakut perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat kakkuja useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

- Tarkista kohoavan kakun kypsyyden puutikulla kakun korkeimmasta kohdasta. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei välttämättä kohoata tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa, vähennä nesteen määrää ja sekoita taikina varovaisemmin.
- Kosteat piiraat (esim. juustokakku ja hedelmäpiiraat) on suositeltavaa paistaa PERINTEINEN LEIVONTA -toiminnolla. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai vuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10-15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2/3 paistoaajasta on kulunut.
- Lihaa grillattaessa ritilän alle on suositeltavaa laittaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä, nesteen keräämiseksi. Lisää vettä tarvittaessa.

Pizza

Voitele pellit kevyesti, jotta myös pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarella pizzan päälle, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

Kohotustoiminto

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Kohotusaika on tässä toiminnossa noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). 1 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.

Sähköliitäntä

Varmista, että laitteen arvokilpeen merkitty jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyv luukun ollessa auki).

Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppiä H05 RR-F 3 x 1,5 mm²), sen saa tehdä vain pätevä henkilökunta. Ota yhteys valtuutettuun IKEA-huoltokeskukseen.

Ympäristönsuojelu


Pakkauksen hävittäminen

- Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♻️). Pakkauksen osia ei saa heittää roskiin vaan ne on hävitettävä paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan yhteisön sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätysdirektiivin (SER) 2012/19/EY mukaisesti.
- Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa estämään sellaisia ympäristö- ja terveyshaittoja, joita voisi aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.



- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Vihjeitä energiansäästöön

- Esikuumenna uuni vain, jos paistotaulukossa tai reseptissä kehoitetaan tekemään niin.

- Käytä tummia emalivuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.
- Kytke uuni pois päältä 10–15 minuuttia ennen asetetun paistoajan päättymistä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

- Tämä uuni, jota käytetään kosketuksissa elintarvikkeisiin, vastaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (CE) 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja sitä markkinoidaan pienjännittdirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/EY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusmääräysten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.
- Tämä laite vastaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten 65/2014 ja 66/2014 ekologista suunnittelua koskevia vaatimuksia eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.

IKEA-TAKUU

Miten kauan IKEA-takuu on voimassa?

Tämä takuu on voimassa viisi (5) vuotta kodinkoneen ostopäivästä lukien. LAGAN-merkkisten laitteiden takuu on kaksi (2) vuotta. Todisteeksi vaaditaan alkuperäinen ostokuitti. Takuuajana mahdollisesti tehdyt huoltotyöt eivät pidennä kodinkoneen takuuajaa.

Mitä laitteita IKEAn 5 vuoden takuu ei koske?

LAGAN-merkkisiä kodinkoneita ja kaikkia IKEA-tavaratalosta ennen 1. elokuuta 2007 ostettuja kodinkoneita.

Kuka vastaa takuupalvelusta?

IKEAn valtuutettu palveluntarjoaja takaa palvelun suorittamisen oman huoltopalvelunsa tai valtuutettujen huoltokumppaneiden verkoston kautta.

Mitä takuu kattaa?

Takuu kattaa kodinkoneiden materiaali- ja valmistusvirheiden aiheuttamat virheet siitä päivästä lähtien, kun tuote ostetaan IKEA-tavaratalosta. Takuu koskee vain kotitalouskäyttöä. Poikkeukset mainitaan kohdassa "Mitä tämä takuu ei kata?". Takuuajana takuu kattaa vian korjaamisesta aiheutuvat kustannukset, kuten korjaustyöt, osat ja työ- ja matkakustannukset edellyttäen, että laite voidaan korjata ilman erityiskustannuksia. Näissä olosuhteissa sovelletaan EU-direktiiviä (99/44/EY) sekä paikallisia määräyksiä. Korvatuista osista tulee IKEAn omaisuutta.

Mitä IKEA tekee ongelman ratkaisemiseksi?

IKEAn nimeämä palveluntarjoaja tarkistaa tuotteen ja päättää oman harkintansa

mukaan, kuuluuko vika takuun piiriin. Mikäli näin on, IKEAn nimeämä palveluntarjoaja tai sen valtuutettu huoltokumppani oman huoltopalvelunsa kautta oman harkintansa mukaan joko korjaa viallisen tuotteen tai vaihtaa sen uuteen samanlaiseen tai vastaavaan tuotteeseen. Korvatuista osista tulee IKEAn omaisuutta.

Mitä tämä takuu ei kata?

- Normaalia kulumista.
- Tahallisia tai huolimattomuudesta aiheutuneita vahinkoja, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyömisestä, virheellisestä asennuksesta tai väärään jännitteeseen liittämisestä aiheutuneet vahingot, kemiallisesta tai sähkökemiallisesta reaktiosta, ruosteesta, syöpmisestä tai vesivahingoista aiheutuneet vahingot, syöttöveden liiallisesta kalkkipitoisuudesta tai epänormaaleista ympäristöolosuhteista aiheutuneet vahingot mukaan lukien, mutta niihin rajoittumatta.
- Kulutushyödykkeinä pidettäviä osia, kuten paristoja ja lampuja.
- Ei-toiminnallisten ja koristeellisten osien vikoja, jotka eivät vaikuta kodinkoneen normaaliin käyttöön, esim. naarmuja ja värjeroja.
- Vieraiden esineiden tai aineiden tai suodattimissa, tyhjennysjärjestelmissä tai pesuainelokeroissa olevien tukosten poistamisen tai kodinkoneen puhdistuksen aiheuttamia satunnaisia vahinkoja.
- Seuraavia osia koskevia vahinkoja: lasikeraaminen taso, varusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, vedenotto- ja tyhjennysletkut, tiivisteet, lamput ja lampun suojuukset, näytöt, kytkimet, kuoret ja niiden osat. Tämä pätee, ellei näiden vahinkojen voida todistaa syntyneen valmistusvirheiden vuoksi.

- Tapauksia, joissa huoltokäynnin aikana kodinkoneessa ei havaita vikaa.
- Muiden kuin nimettyjen palveluntarjoajien ja/tai valtuutetun huoltokumppanin tekemiä korjauksia tai korjauksia, joissa ei ole käytetty alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisestä tai ohjeiden vastaisesta asennuksesta johtuneita korjauksia.
- Muussa kuin kotitalouskäytössä eli ammattimaisessa käytössä syntyneitä vikoja.
- Kuljetusvaurioita. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei vastaa kuljetuksen aikana mahdollisesti syntyvistä vahingoista. Jos IKEA kuitenkin toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, IKEA (ei tämä takuu) vastaa toimituksen aikana tuotteelle syntyneistä vahingoista.
- Kustannuksia, jotka syntyvät laitteen asentamisesta paikalleen. Jos IKEAn nimeämä palveluntarjoaja tai valtuuttama huoltoliike kuitenkin korjaa tai korvaa laitteen tämän takuun ehtojen mukaisesti, palveluntarjoaja tai sen valtuutettu huoltoliike tarvittaessa asentaa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvatusen laitteen.

Nämä rajoitukset eivät koske virheetöntä työtä, jonka on suorittanut ammattitaitoinen korjaaja käyttäen kodinkoneen alkuperäisiä osia mukauttaakseen laitteen vastaamaan toisen EU-maan teknisiä turvallisuusohjeita.

Miten kansallista lakia sovelletaan?

IKEA-takuu antaa ostajalle tietyt lailliset oikeudet, jotka kattavat tai ylittävät kaikki paikalliset lailliset vaatimukset. Nämä ehdot eivät kuitenkaan rajoita millään tavalla kuluttajansuojalaissa määritettyjä kuluttajan oikeuksia. Se ei rajoita mitenkään Kuluttajansuojalaissa määritettyjä oikeuksia.

Voimassaoloalue

Laitteille, jotka on ostettu EU-maassa ja

jotka viedään toiseen EU-maahan, palvelu tarjotaan uudessa maassa normaalisti voimassa olevien takuehtojen mukaisesti. Velvoite palvelujen suorittamiseksi takuun puitteissa on olemassa ainoastaan, jos laite vastaa ja on asennettu:

- sen maan teknisten määräysten mukaisesti, jossa takuupyynnö tehdään.
- asennusohjeiden ja käyttöoppaan turvallisuusohjeiden mukaisesti.

IKEA-kodinkoneiden valtuutettu MYNNINJÄLKEINEN PALVELU

Ota yhteys IKEAn nimeämään valtuutettuun huoltokeskukseen, kun:

- haluat tehdä tämän takuun piiriin kuuluvan huoltopyynnön
- haluat pyytää lisäohjeita koskien IKEA-kodinkoneen asennusta IKEA-keittiökaluksiin
- haluat pyytää lisäohjeita koskien IKEA-kodinkoneiden toimintoja.

Varmistaaksemme, että saat parhaan mahdollisen avun, pyydämme tutustumaan huolellisesti asennusohjeisiin ja/tai käyttöohjeisiin ennen yhteydenottoa.

Huoltokeskusten yhteystiedot



Viimeiseltä sivulta löytyvät kaikki IKEAn nimeämät valtuutetut huoltokeskukset ja kyseisen maan yhteysnumerot.



Nopean palvelun saamiseksi suosittelemme käyttämään tässä käyttöohjeessa mainittuja puhelinnumeroita. Ilmoita aina tässä ohjekirjasessa esitetyt numerotiedot koskien sitä laitetta, joka tarvitsee huoltoa. Ilmoita lisäksi aina IKEAn tuotenumero (8-numeroinen koodi) ja laitteen arvokilvessä oleva huoltokoodi (12-numeroinen koodi).

**PIDÄ OSTOKUITTI TALLESSA!**

Se on todiste ostosta ja vaaditaan takuuta varten. Lisäksi ostokuitissa on mainittu IKEA-tavaratalon nimi ja kunkin ostetun laitteen tuotenumero (8-numeroinen koodi).

Tarvitsetko lisäapua?

Jos sinulla on kysymyksiä, jotka eivät liity kodinkoneen huoltoon, ota yhteys IKEA-asiakaspalveluun.

Ennen yhteydenottoa tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin ohjekirjoihin.

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer:	026200311	
Tarif/Tarif/Tarif:	Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif	
Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636	
Tarifa:	Lokalna tarifa	
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak	8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambūčio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarif:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	gesloten

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	9.00 - 21.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono:	0225675345	
Tarif/Tarif/Tariffa:	Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SRBIJA

<http://www.ikea.com>

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00	

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

4000 107 74898

