

# FRAMTID



OV9



Design and Quality  
IKEA of Sweden



|                |           |
|----------------|-----------|
| <b>DANSK</b>   | <b>4</b>  |
| <b>NORSK</b>   | <b>20</b> |
| <b>SUOMI</b>   | <b>35</b> |
| <b>SVENSKA</b> | <b>51</b> |

## Indhold

|                              |    |                     |    |
|------------------------------|----|---------------------|----|
| Om sikkerhed                 | 4  | Når der opstår fejl | 14 |
| Produktbeskrivelse           | 5  | Tekniske data       | 15 |
| Før ibrugtagning             | 6  | Installation        | 16 |
| Daglig brug                  | 6  | Tilslutning, el     | 16 |
| Tilberedning med damp        | 10 | Miljøhensyn         | 16 |
| Tilberedningstabeller        | 11 | IKEA-GARANTI        | 17 |
| Vedligeholdelse og rengøring | 11 |                     |    |

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes

## Om sikkerhed

**i** Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før apparatet installeres for at forebygge ulykker og sikre, at det bruges korrekt. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet, og lad den følge med, hvis det sælges eller foræres væk. Alle, der bruger apparatet, skal være fuldstændig fortrolige med dets betjenings- og sikkerhedsfunktioner.

### Anvendelsesformål

- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Apparatet må ikke bruges som arbejds- eller frasætningsplads.
- Stil eller opbevar ikke brandfarlige væsker/materialer eller ting, der kan smelte (f.eks. plastfolie, plast, aluminium) i eller tæt på apparatet.
- Vær forsigtig, når du tilslutter husholdningsmaskiner tæt på apparatet. Deres ledninger må ikke kunne røre den varme ovndør eller komme i klemme i den.
- Lad ikke fugtige fade og retter stå i ovnen efter tilberedningen. Fugten kan beskadige emaljen eller trænge ind i apparatet.
- Udfør ikke selv reparationer, med fare for at komme til skade eller beskadige apparatet. Kontakt altid det lokale servicecenter.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i ovndøren. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

### **i** Bemærkning om emaljen

Selv om ovnens emalje ændrer sig ved brug, forringer det ikke dens brugsegenskaber ved normal, korrekt brug. Der er derfor heller ikke tale om en mangel i forhold til garantibestemmelserne.

### Børns sikkerhed

- Apparatet må kun bruges af voksne. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning.
- Lad ikke børn komme tæt på apparatet, mens døren er åben.

### Generelt om sikkerhed

- Apparatet er ikke beregnet til at bruges af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, med mindre den, der har ansvaret for deres sikkerhed, først har instrueret dem eller har kontrolleret, at de kan betjene det korrekt.
- Risiko for forbrænding! Ovnrummet bliver meget varmt under brug.
- Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren under eller efter tilberedningen, så varme og eventuel damp kan slippe ud.

### Installation

- Kontroller, at apparatet ikke har fået skader under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparat. Kontakt om nødvendigt forhandleren.

- Apparatet må kun repareres af en autoriseret servicetekniker. Brug kun originale reservedele.
- Indbygningsapparater må kun bruges, når de er indbygget i passende indbygnings skabe og bordplader, der overholder standarderne.
- Produktet og dets specifikationer må ikke ændres. Risiko for skader på mennesker og apparat.

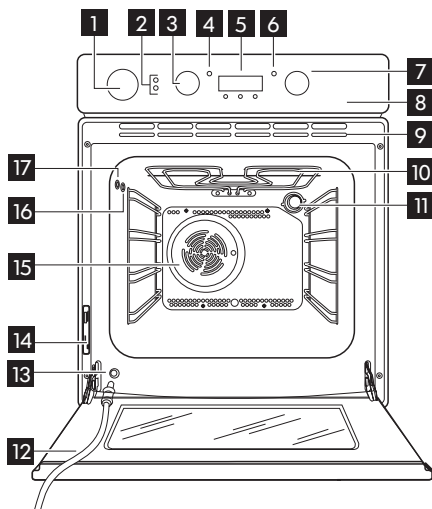
**⚠ Advarsel** Følg nøje vejledningen for tilslutning til lysnet.

### Oplysning om akrylamid

**Vigtigt** Nye videnskabelige undersøgelser har vist, at ved kraftig bruning af mad (især stivelsesholdige madvarer) dannes det sundhedsskadelige stof akrylamid. Man bør derfor tilberede maden ved lavest mulig temperatur og lade være med at brune maden for kraftigt.

## Produktbeskrivelse

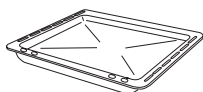
### Øversigt over apparatet



- 1 Vandtank
- 2 Lamper for vandtank
- 3 Termostatknop
- 4 Temperatur-kontrollampe
- 5 Elektronisk timer
- 6 Kontrollampe, tændt/slukket
- 7 Ovnens funktionsvælger
- 8 Betjeningspanel
- 9 Luftspalter til køleblæser
- 10 Grill
- 11 Ovn-pære
- 12 Afløbsslange
- 13 Afløbsventil
- 14 Typeskilt
- 15 Blæser
- 16 Dampåbning
- 17 Bøsning til madlavningstermometer

**Ovntilbehør**

Bradepande



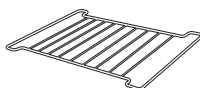
1x

Bageplade

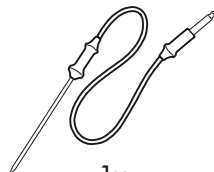


1x

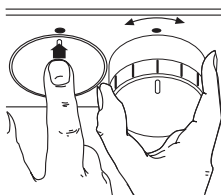
Rist



1x

Madlavningstermo-  
meter

1x

**Forsænkbare knapper**

Ovnen er forsynet med forsænkbare knapper. De forsænkbare knapper kan trykkes ind i betjeningspanelet, når ovnen er slukket. Drej de forsænkbare knapper med uret for at indstille temperatur og ovnfunktion.

**Før ibrugtagning**

**i** Fjern al emballage i og omkring ovnen, inden den tages i brug. Fjern ikke typeskiltet.

Når du slutter apparatet til lysnettet eller efter strømafbrydelse, blinker knappen for tidsfunktioner automatisk.

Indstil uret med "+" eller "-"-knappen. Efter ca. 5 sekunder holder displayet op med at blinke, og uret viser det indstillede klokkeslæt. Hvis uret ikke er stille, virker ovnen ikke.

**Første rengøring**

Gør apparatet rent, inden du tager det i brug. Tør tilbehør og ovnrum af med en blød klud opvredet i varmt sæbevand.

Forvarm så ovnen i tom tilstand.

**Forvarmning**

Sæt ovnens funktionsvælger på , og lad ovnen arbejde i 45 minutter på højeste varmetrin, så eventuelle belægninger fra fremstillingen brændes af ovnrummet. Tilbehøret kan blive varmere end ved normal brug. Imens kan ovnen lugte ubehageligt. Det er normalt. Sørg for god udluftning i lokalet.

**Daglig brug****Tænde for apparatet**

Vælg ovnfunktion og -temperatur.

**Vælg ovnfunktion**

Drej ovns funktionsvælger (se under "Produktbeskrivelse").

**Vælg temperatur**

Drej termostatknapen (se under "Produktbeskrivelse"). Temperaturindstillingen går fra 50 °C til 250 °C.

**Slukke for apparatet**

Drej termostatknapen og funktionsvælgeren hen på Sluk-stilling.

**Ovnfunktioner**

| Ovnfunktion                                                                         | Egnet til                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Sluk-stilling                                                                                                                                                                                            |
|    | Ovnlampe - lyser, uden at der er valgt en tilberedningsfunktion.                                                                                                                                         |
|    | Over-/undervarme - Varmen kommer fra varmelegemerne i ovns loft og bund. Til bagning og stegning i ét lag.                                                                                               |
|    | Overvarme - Varmen kommer kun fra varmelegemet i ovns loft. Til bruning af færdige retter.                                                                                                               |
|    | Undervarme - Varmen kommer kun fra varmelegemet i ovns bund. Til bagning af kager med sprød bund eller skorpe.                                                                                           |
|    | Fuld grill - hele grillelementet er tændt. Til grillstegning af flade madvarer i store mængder. Til ristning.                                                                                            |
|    | Varmluftgrill - grillelement og blæser arbejder på skift, så den varme luft cirkulerer om retterne i ovnen. Til tilberedning af store stykker kød. Vælg ikke temperaturer over 200°C til denne funktion. |
|    | Varmluft - til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riller, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.                      |
|  | Optøning - optør dybfrostvarer. Temperaturvælgeren skal stå på slukket.                                                                                                                                  |
|  | Pizza - nederste varmelegeme varmer direkte i bunden af pizzaer, quicher eller tærter, mens blæseren sørger for at fordele luften, så pizza- eller tærtefyld bliver gennembagt.                          |
|  | Damp - til bagning, stegning og opvarmning af kolde eller dybfrosne madvarer. Bruges også til at tilberede frugt, fisk, kartofler, ris og pasta.                                                         |

**Kontrollampe, tændt/slukket**

Tændt-lampen (se under "Produktbeskrivelse") tænder, når ovns funktionsvælger indstilles.

**Temperatur-kontrollampe**

Temperatur-kontrollampen (se under "Produktbeskrivelse") tænder, når ovnen varmer. Den slukker, når ovnen har nået den ønskede temperatur. Derefter tænder og slukker den skiftevis for at vise, at temperaturen bliver holdt.

### Sikkerhedstermostat

For at forebygge farlig overophedning (pga. forkert brug af ovnen eller fejl på komponenter) er ovnen udstyret med en sikkerhedstermostat, der afbryder strømmen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen. Forsøg ikke selv at reparere sikkerhedstermostaten, hvis den ikke virker. Kontakt det lokale servicecenter.

### Lampe for "Tank fuld"

Lampen viser, at ovnen er klar til madlavning med damp.

### Lampe for "Tank tom"

Lampen viser, at tanken er tom og skal fyldes. For yderligere oplysninger, se under "Tilberedning med damp".

 Lamperne for damp lyser kun, når du indstiller dampfunktionen .

### Køleblæseren

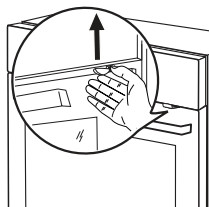
Køleblæseren (ikke synlig) holder frontpanel, knapper og ovnhåndtag kolde. Blæseren starter automatisk, når ovnen er tændt. Den varme luft blæses ud gennem luftspalterne tæt ved ovnlågens greb. For at holde betjeningsknapperne kølige kan blæseren blive ved med at køre, når der er slukket for ovnen.

### Ur-funktionstaster

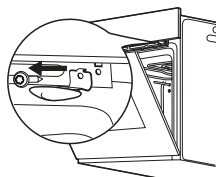
| Symbol                                                                              | Funktion                   | Beskrivelse                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  | Varighed                   | Bruges til at indstille, hvor længe ovnen skal være i brug                 |
|  | Sluttid                    | Bruges til at indstille, hvornår ovnen skal slukke                         |
|  | Varighed og Sluttid sammen | Bruges til at indstille udskudt start                                      |
|  | Minutur                    | Bruges til at indstille en kort tid. Ovnen giver signal, når tiden er gået |
|  | Ur                         | Bruges til at indstille Aktuel tid                                         |
|  | Madlavningstermometer      | Bruges til at måle centrumtemperaturen i større stege                      |

### Mekanisk børnesikring

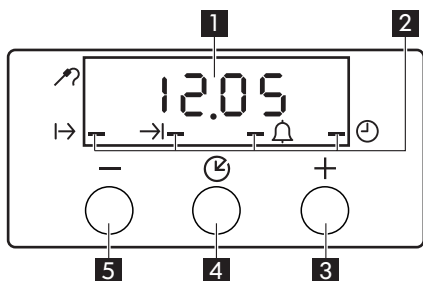
Apparatet leveres med børnesikringen monteret og slået til. Den sidder lige under ovnens betjeningspanel, i højre side.



Når børnesikringen er sat i, åbner du ovndøren ved at trække op i børnesikringens greb, som vist på tegningen. Luk ovndøren uden at trække i børnesikringen.



Børnesikringen fjernes ved at åbne ovndøren og skrue sikringen af med torxnøglen, der ligger i posen med ovnens monteringsdele.



- 1** Temperaturdisplay for Tid og Madlavningstermometer
- 2** Lamper for funktioner
- 3** Knappen " + "
- 4** Valg-knap
- 5** Knappen " - "

### Indstilling af urfunktion

- Tryk på en eller flere gange på Valg-knappen, til lampen lyser ud for den ønskede funktion.
- Indstil eller justér tid med " + " / " - " inden 5 sekunder. Derefter begynder uret at tælle ned.

### Annullere tidsfunktion

Tryk en eller flere gange på Valg-knappen, til lampen lyser ud for den ønskede funktion. Tryk på " - "-knappen. Efter nogle sekunder slukker urfunktionen.

### Madlavningstermometer

Madlavningstermometeret måler centrumtemperaturen i kødet. Ovnen slukker automatisk, når kødet har nået den indstillede temperatur.

**⚠ Advarsel** Madlavningstermometeret er meget varmt! Risiko for forbrænding! Pas på, når du trækker stikket og spidsen ud.

- Tryk stegetermometerets stik helt ind i kontakten i ovnens sidevæg.
- Sæt madlavningstermometerets spids ind i midten af kødet, så langt som den kan komme.
- Tryk en eller flere gange på Valg-knappen, til lampen for Madlavningstermometer blinker.

- Brug knapperne " + " / " - " til at indstille den ønskede centrumtemperatur. Temperaturindstillingen går fra 30 °C til 99 °C. Se de anbefalede værdier i tabellen.
- Indstil ovnfunktion og - temperatur med betjeningsknapperne.
- Ovnen slukker automatisk, når kødet har nået den indstillede centrumtemperatur.
- Tag madlavningstermometeret ud.

| Anbefalet centrumtemperatur |               |
|-----------------------------|---------------|
| 50 °C                       | rødt i midten |
| 60 °C                       | rosa i midten |
| 70 °C                       | gennemstegt   |

Hvis kødet ikke er tilstrækkelig gennemstegt: Gentag ovenstående trin, og indstil en højere centrumtemperatur.

### Slå displayet fra

- Man kan spare strøm ved at slukke for uret.

- Tryk samtidig på knapperne " + " og " - ", og hold dem nede i 5 sekunder. Displayet slukkes.
- Slå displayet til ved at trykke på en vilkårlig knap.

## Tilberedning med damp

Fyld altid vandtanken, før du tilbereder med damp. Tanken rummer højst 0,8 l. Det rækker til ca. 40-45 minutters tilberedning.

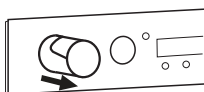
Du finder anbefalinger om vand under "Vandtyper" i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

 Hvis du hælder for meget vand i vandtanken, bliver det hældt tilbage i bunden af ovnen gennem et overløb. Tør vandet op med en svamp eller en klud.

 Der kommer damp, når ovnen har nået den indstillede temperatur.

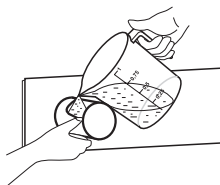
 **Advarsel** Pas på, når du åbner ovndøren: Dampen strømmer straks ud.

1



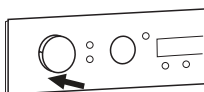
Træk vandtanken så højt op, som den kan komme.

2



Fyld vand i tanken, til lampen Tank fuld lyser.

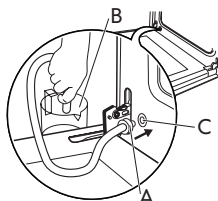
3



Tryk vandtanken på plads.

1. Læg maden i kogeкар, der er egnede til ovn, og sæt dem på risten i 2. rille fra nederen.
2. Sæt ovnens funktionsvælger på .
3. Indstil en temperatur mellem 130 og 230 °C. Tilberedning med damp giver ikke gode resultater ved temperaturer over 230° C.
4. Tøm vandtanken, hver gang du har lavet mad med damp (se under "Tømme vandtanken")

### Tømme vandtanken



Åbn døren, og sæt enden af afløbsslangen (**A**) i afløbsventilen (**C**). Afløbsventilen sidder i dørrammens nederste venstre hjørne. Læg den anden ende af afløbsslangen (**B**) i en tom beholder.

Når alt vandet er løbet ud, tages afløbsslangen af afløbsventilen.

## Tilberedningstabeller

| Vægt (kg) | Madvarer                                                  | Ovnfunktion                                                                         | Rille | Ovntemperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|-----------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|------------------------|
| 1         | Svinekød / Lam                                            |    | 2     | 180                | 100-110                |
| 1         | Kalvekød / Oksekød                                        |    | 2     | 190                | 70-100                 |
| 1,2       | Kylling / Kanin <sup>1)</sup>                             |    | 2     | 200                | 70-80                  |
| 1,5       | And                                                       |    | 1     | 160                | 120-150                |
| 3         | Gås                                                       |    | 1     | 160                | 150-200                |
| 4         | Kalkun                                                    |    | 1     | 180                | 210-240                |
| 1         | Fisk <sup>1)</sup>                                        |    | 2     | 190                | 30-40                  |
| 1         | Fyldte peberfrugter<br>Tomater/Ovnkartofler <sup>1)</sup> |    | 2     | 175                | 50-70                  |
|           | Traditionelle grøntsager                                  |    | 2     | 175                | 25-35                  |
|           | Kager af kagemix                                          |    | 2     | 160                | 45-55                  |
| 1         | Tærter <sup>1)</sup>                                      |    | 2     | 160                | 80-100                 |
|           | Sukkerbrøds kager                                         |    | 3     | 140                | 25-35                  |
| 2         | Lasagne                                                   |    | 2     | 180                | 45-60                  |
| 1         | Franskbrød <sup>1)</sup>                                  |    | 2     | 190                | 50-60                  |
| 1         | Pizza                                                     |  | 1     | 190                | 25-35                  |

1) Alt efter tilberedningstiden i tabellen vil det være nødvendigt at påfylde vand efter 40-45 minutters madlavning. Når vandtanken er tom, lyser lampen for "Tank tom" (se under "Produktbeskrivelse").

**⚠ Advarsel** Dæk ikke ovnen med alufolie, og stil aldrig en bageplade eller en bradepande direkte i ovns bund. Det ophober varme, der kan beskadige ovns emalje.

**⚠ Advarsel** Hold altid ovndøren lukket under tilberedningen, også under

grillstegning. Hold afstand, når ovndøren vippes ned. Lad den ikke falde ned af sig selv - hold i dørgrebet, til den er helt åben.

## Vedligeholdelse og rengøring

**⚠ Advarsel** Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.

**⚠ Advarsel** Af sikkerhedsgrunde må ovnen ikke rengøres med damp- eller højtryksrensere.

**⚠ Advarsel** Hold altid ovnen ren. Ansamlinger af fedt eller madrester kan medføre brand, især i bradepanden.

### Udvendig

- Aftør fronten med en blød klud opvredet i varmt sæbevand.
- Til metalfronter bruges gængse rengøringsmidler.
- Brug ikke skurepulver/-pasta eller skure-svampe.

### Ovnrum

- Tænd for ovnbelysningen før indvendig rengøring.
- Tør ovnen af med en blød klud opvredet i varmt sæbevand, og lad den tørre.

### Tilbehørsdele

Efter hver brug rengøres alle udtagelige dele (ovnribber, rist, bageplade osv.) med en blød klud opvredet i varmt sæbevand. Tør grundigt efter. En kort iblædsætning gør dem lettere at få rene.

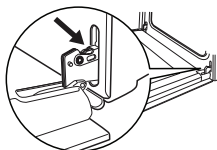
### Rengøring af ovndør

Ovndøren har to ovnglas monteret oven på hinanden. For at lette rengøringen kan du tage ovndøren og det inderste ovnglas af.

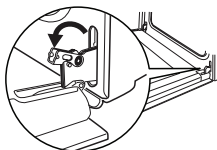
**⚠ Advarsel** Ovndøren kan smække i, hvis du prøver at fjerne det inderste ovnglas, mens ovndøren sidder på.

### Aftagning af ovndør og ovnglas

1



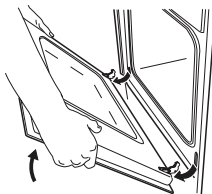
2



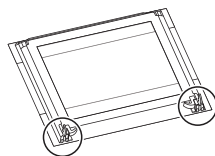
Åbn døren helt, og hold på de to hængsler.

Løft armene på de to hængsler, og drej dem.

3



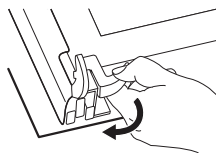
4



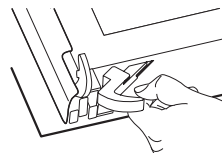
Sæt ovndøren i første åbne stilling (ca. 45°). Træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.

Læg døren på et fast underlag, med et blødt stykke stof under.

5

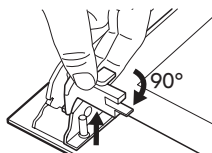


6

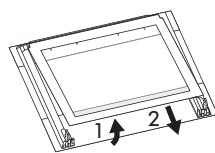


Udløs låsesystemet, så det inderste glas kan tages ud.

7



8



Drej de to holdere 90°, og tag dem ud af deres leje.

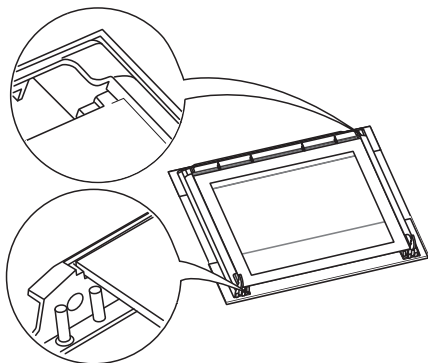
Løft forsigtigt ovnglasset, og tag det ud.

Rengør glasset med vand og sæbe. Tør det grundigt af.

### Isætning af dør og ovnglas

Efter rengøringen sættes ovnglas og ovndør på plads. Gentag de nævnte punkter i omvendt rækkefølge.

Det inderste glas skal sidde, så den dekorerede ramme (serigrafi) vender udad mod ovnens front. Du kan afprøve, om du har sat glasset rigtigt i, ved at køre fingrene hen over overfladen på det indvendige glas. Hvis glasset er sat rigtigt i, må det ikke føles ru. Sæt det inderste glas i de tilhørende lejer, som vist nedenfor.



### Rengøring af vandtank

Det er normalt, at der aflejres kalk i ovnen efter ca. 6 måneders brug.

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

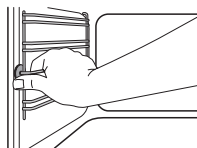
1. Hæld 0,8 l vand i tanken, og tilsæt to tsk. citronsyre. Sluk for ovnen, og lad den stå i ca. 60 minutter.
2. Tænd for ovnen, og indstil funktionen Damp. Indstil en temperatur mellem 130 og 230 °C. Sluk efter 20-25 minutter, og lad ovnen køle af inden rengøring.
3. Skyl vandtanken nogle gange, og fjern kalkresterne i ovnen med en klud.

| Vandtyper                       |                                                                                              |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blødt vand med lavt kalkindhold | Anbefales. Det mindsker behovet for rengøring (f.eks. efter 100 eller 150 ganges brug)       |
| Postevand                       | Du kan bruge postevand, hvis ejendommens vandforsyning har vandrenser eller blødgøringsanlæg |
| Hårdt vand med højt kalkindhold | Det forringer ikke ovnens ydeevne, men ovnen skal oftere gøres ren                           |

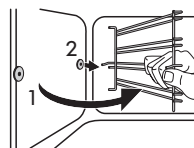
### Ovnribber

Tag ovnribberne af, når ovnens sidevægge skal gøres rene.

1



2



Træk forenden af ribberne ud af ovnvægen.

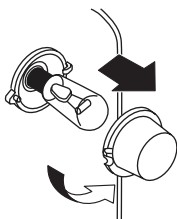
Hægt så ribberne af i bagenden.

Sæt ovnribberne på igen med samme fremgangsmåde, men i omvendt rækkefølge.

**Vigtigt** De afrundede ender på styreskinnerne skal vende fremad.

### Udskiftning af ovnpære og rengøring af dækglas

**⚠ Advarsel** Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten, før du skifter ovnpære. (Se under "Beskrivelse af produktet").



1. Drej dækglasset mod uret, og tag det af. Gør glasset rent.
2. Hvis nødvendigt: Udskift den gamle ovnpære med en ny 15/25 watt ovnpære, 230 V (50Hz), varmefast op til 300 °C (fatning: E14).
3. Sæt dækglasset på igen.

## Når der opstår fejl

| Problem                                                    | Mulig årsag                                                                        | Løsning                                                                                |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen virker ikke                                          | Ovnen er ikke blevet indstillet                                                    | kontroller, at der er valgt ovnfunktion og temperatur                                  |
| Ovnen virker ikke                                          | Apparatet er ikke korrekt tilsluttet, og/eller der er ingen forbindelse til lysnet | Kontroller, at apparatet er korrekt tilsluttet, og at der er forbindelse til lysnettet |
| Kontrollampen for temperatur lyser ikke                    | Ovnen er ikke blevet indstillet                                                    | Vælg ovnfunktion og temperatur                                                         |
| Ovnbelysningen virker ikke                                 | Pæren i ovnen er sprunget                                                          | Udskift ovnpæren                                                                       |
| Der er vand i ovnen                                        | Der er for meget vand i tanken                                                     | Sluk for ovnen, og tør vandet op med en klud eller svamp                               |
| Dampfunktionen virker ikke                                 | Hullet er blokeret af kalk                                                         | Kontroller dampåbningen. Fjern kalken                                                  |
| Der sætter sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet | Maden har stået for længe i ovnen                                                  | Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen             |
| Displayet viser "12.00", og urdisplayet blinker            | Strømmen er afbrudt                                                                | Stil uret igen                                                                         |
| Displayet viser F11                                        | Madtermometrets stik er ikke sat helt ind i bøsningen                              | Tryk madtermometrets stik så langt ind i bøsningen, som det kan komme                  |

Hvis der opstår en fejl: Forsøg først selv at finde en løsning. Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller servicecentret.

 Hvis fejlen skyldes forkert betjening, eller hvis installationen ikke er udført af en autoriseret installatør, kan du ikke gå ud fra, at et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren er gratis, heller ikke i garantiperioden.

Tekniske data

|                                                |                          |                   |
|------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| Mål (indvendig)                                | Bredde<br>Højde<br>Dybde | 395<br>335<br>400 |
| Nettorumfang                                   | 53 liter                 |                   |
| Areal, største bageplade (netto)               | 1 130 cm²                |                   |
| Nederste varmelegeme                           | 1000 W                   |                   |
| Øverste varmelegeme                            | 800 W                    |                   |
| Hele ovnen (over-/undervarme)                  | 1800 W                   |                   |
| Fuld grill                                     | 2450 W                   |                   |
| Varmluftgrill                                  | 1650 W                   |                   |
| Varmluft                                       | 2025 W                   |                   |
| Pizza-tærte                                    | 2675 W                   |                   |
| Dampfunktion                                   | 2825 W                   |                   |
| Ovnpære                                        | 25 W                     |                   |
| Motor til varmluftblæser                       | 25 W                     |                   |
| Køleblæser                                     | 25 W                     |                   |
| Tilsluttet effekt i alt <sup>1)</sup>          | 2825 W                   |                   |
| Antal funktioner                               | 9                        |                   |
| Strømforbrug                                   | 0,78 kWh                 |                   |
| Strømforbrug ved standardportion og undervarme | 0,79 kWh                 |                   |
| Strømforbrug ved standardportion og varmluft   | 0,78 kWh                 |                   |

1) Oplysningerne om tilslutning til lysnet, spænding og samlet effektoptag står på typepladen (se under "Produktbeskrivelse").

## Installation

 **Bemærk** Se monteringsvejledningen vedr. installation.

 **Advarsel** Apparatet må kun installeres af en faguddannet, autoriseret installatør. Hvis du ikke henvender dig til en faguddannet eller autoriseret person, bortfalder garantien i tilfælde af skader.

- Hvis apparatet skal indbygges i et skabs-element: Kontroller først, at nichemålene er passende.
- Kontroller, at installationen er beskyttet mod elektrisk stød.
- Ifølge gældende regler skal alle dele, der beskytter mod elektrisk stød, fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden brug af værktøj.

- Apparatet kan placeres med bagsiden og den ene side op ad et andet apparat eller en væg, der er højere. Den anden side skal stå op ad et møbel med samme højde.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.
- Indbygningsovne og kogesektioner er forsynet med særlige tilslutningssystemer. Af sikkerhedsmæssige grunde må de kun kombineres med apparater af samme fabrikat.

## Tilslutning, el

 **Advarsel** Den elektriske tilslutning må kun udføres af en faguddannet, autoriseret installatør.

- Producenten påtager sig intet ansvar, hvis disse forholdsregler ikke tages.
- Tilslut apparatet til jord i h.t. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at mærkespændingen og strømtyperen på typepladen svarer til el-forsyningen på installationsstedet.
- Apparatet leveres med et tilslutningskabel uden stik.
- Elektriske dele må kun monteres eller udskiftes af en tekniker fra servicecentret eller en autoriseret installatør.
- Brug altid en korrekt monteret stødsikker kontakt.

- Brug ikke multistik, stikdåser og forlængerledninger. Brandfare.
- Sørg for, at der er adgang til netstikket efter installationen.
- Sluk ikke for apparatet ved at trække i ledningen. Tag altid selve netstikket ud.
- Den elektriske installation skal udføres, så apparatet kan afbrydes fra nettet med en flerpolet afbryder med en brydeafstand på mindst 3 mm, f.eks. automatisk linjeafbryder, jordafbryder eller sikring.



Dette apparat opfylder gældende EU-direktiver.

## Miljøhensyn

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge

for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette

produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

### Emballagemateriale

Materialer mærket med symbolet  kan genanvendes. Aflever emballagen i de rigtige containere på kommunens genbrugsstation.

### Før apparatet bortskaffes

 **Advarsel** Gør følgende, før du bortskaffer apparatet:

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Klip netledningen af, og kassér den.
- Fjern dørlåsen, og kassér den. Det hindrer, at børn kan smække sig inde i apparatet. Risiko for kvælning.

## IKEA-GARANTI

### Hvor længe gælder IKEA-garantien?

Garantien gælder i fem (5) år regnet fra levering fra IKEA, med mindre produktet hedder LAGAN, idet det i så fald kun er omfattet af den almindelige reklamationsret. Den originale kvittering kræves som købsbevis.

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

Den serie produkter, der hedder LAGAN, og alle produkter, der er købt hos IKEA før 1. august 2007.

### Hvem udfører servicearbejdet?

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

### Hvad omfatter denne garanti?

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

### Hvad vil IKEA gøre for at afhjælpe problemet?

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

### Hvad er ikke omfattet af denne garanti?

- Normalt slid.
- Bevidst eller uagtsom skade, skader, der skyldes manglende overholdelse af brugsanvisninger, forkert installation eller tilslutning til forkert spænding, skader der skyldes kemisk eller elektrochemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke udelukkende skader, der skyldes for meget kalk i vandforsyningen, skader, der skyldes unormale forhold i det miljø, hvori produktet er opstillet.
- Forbrugsdele, herunder batterier og lamper.
- Ikke funktionelle og kosmetiske dele, der ikke påvirker produktets normale brug, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Utilsigtet skade, der skyldes fremmedlegemer eller stoffer og rengøring eller rensning af filtre, afløbssystemer eller sæbeskuffer.

- Skader på følgende dele: keramisk glas, tilbehør, porcelæns- og bestikkurve, tilførsels- og afløbsrør, tætninger, lamper og lampe-skærme, skærme, greb, kabinetter og dele af kabinetter. Med mindre det kan bevises, at sådanne skader skyldes produktionsfejl.
- Tilfælde, hvor der ikke kunne konstateres fejl ved teknikerbetjening.
- Reparationer, der ikke udføres af vores udpegede serviceudbydere og/eller autoriserede servicepartnere, eller hvor der er anvendt uoriginale dele.
- Reparationer, der skyldes installation, der er defekt eller ikke i overensstemmelse med specifikationen.
- Brug af produktet uden for en almindelig husholdning, f.eks. erhvervsmæssig anvendelse.
- Skader opstået under transport.
- Udgifter til gennemførelse af installationen af IKEA-produktet, med mindre denne skyldes en reparation eller udskiftning på grund af defekte dele.

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

### Hvordan gælder de enkelte landes lovgivning

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

### Gyldighedsområde

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

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

### Den særlige SERVICE for IKEA-produkter

Kontakt endelig IKEAs udpegede SERVICE for

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

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

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



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

**Vigtigt** For at give dig en hurtigere service anbefaler vi, at du anvender de specifikke telefonnumre, der er anført sidst i denne manual. Se altid de numre, der er anført i brochuren for netop det produkt, du har brug for assistance til. Før du kontakter os, skal du sørge for at have IKEAs varenummer (8-cifret kode), modelbetegnelse, produktnummer og serienummer for det produkt, du har brug for assistance til.

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

**Har du brug for ekstra hjælp?**

For eventuelle yderligere spørgsmål, der ikke er anført i ovenstående paragraf "Den særlige SERVICE for IKEA-produkter", skal du ikke bruge de særlige telefonnumre på sidste side i denne brochure, men kontakte vores nærmeste IKEA-forretnings Call Center. Vi anbefaler, at du læser produktets dokumentation omhyggeligt, før du kontakter os.

## Innhold

|                       |    |                        |    |
|-----------------------|----|------------------------|----|
| Sikkerhetsinformasjon | 20 | Hva må gjøres, hvis... | 30 |
| Produktbeskrivelse    | 21 | Tekniske data          | 30 |
| Før første gangs bruk | 22 | Montering              | 31 |
| Daglig bruk           | 22 | Elektrisk tilkopling   | 31 |
| Dampkoking            | 25 | Miljøvern              | 32 |
| Tilberedningstabell   | 26 | IKEA EUROPA GARANTI    | 33 |
| Stell og rengjøring   | 27 |                        |    |

Med forbehold om endringer

## Sikkerhetsinformasjon

**i** For din egen sikkerhets skyld og for å sikre korrekt bruk, bør du lese denne bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker produktet. Ta vare på denne bruksanvisningen og pass på at den følger med produktet hvis du selger eller flytter det. Den som bruker produktet må være godt kjent med sikkerhetsfunksjonene og hvordan produktet betjenes.

### Riktig bruk

- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Dette produktet er utelukkende beregnet for bruk i vanlig husholdning.
- Produktet må aldri benyttes som arbeidsbenk eller oppbevaringshylle.
- Ikke plasser eller oppbevar brennbare væsker, brannfarlige materialer eller lettantennelige gjenstander (f.eks. plastfolie, plast, aluminium) i eller i nærheten av produktet.
- Vær forsiktig når du kople elektriske produkter til veggkontakt i nærheten. Ikke la strømledningen komme i kontakt med eller bli klemte av den varme ovnsdøren.
- Ikke oppbevar fuktige matretter i ovnen etter at tilberedningen er ferdig, for fuktigheten kan skade emaljen eller smitte over på maten.
- Ikke foreta reparasjoner selv, da dette kan føre til personskader eller skader på produktet. Ta alltid kontakt med kundeservice.
- Ikke bruk skurende vaskemidler eller skarpe metallgjenstander for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe opp overflaten og føre til at glasset kan knuse.

### **i** Merknad om emaljelakken

Fargeendringer i ovnens emaljelakk på grunn av bruk har ingen innvirkning på produktets egnethet for normal og korrekt bruk. Dette utgjør derfor ingen feil etter garantiloven.

### Barns sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes av voksne. Hold tilsyn med barn, slik at de ikke leker med produktet.
- Hold all emballasje borte fra barns rekkevidde. Det er fare for kvelning.
- Hold barn borte fra produktet når døren er åpen.

### Generelt om sikkerhet

- Dette produktet er ikke beregnet på å bli brukt av personer (også barn) med redusert fysisk eller psykisk helse eller som mangler erfaring eller kunnskaper om bruken, dersom de ikke er gitt innføring eller instruksjon om bruken av produktet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Forbrenningsfare! Ovnrommet blir varmt under bruk.
- Pass på når du åpner ovnsdøren. Dampen er varm!

### Installasjon

- Kontroller at dette produktet ikke er skadet under transport. Ikke kople til et skadet produkt. Kontakt leverandøren ved behov.
- Kun en autorisert servicetekniker kan reparere dette produktet. Bruk kun originale reservedeler.

- Innbygningsprodukter skal bare brukes når de er bygd inn i egnede skrog og arbeidsbenker som oppfyller standardene.
- Ikke modifiser eller endre spesifikasjonene på dette produktet. Fare for personskade eller skade på produktet.

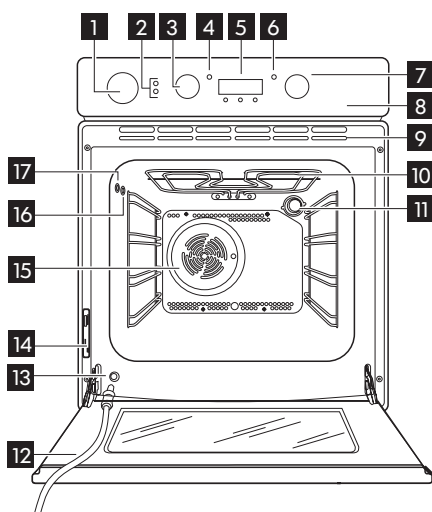
**⚠ Advarsel** Følg anvisningene om elektrisk tilkopling nøye.

### Akrylamidopplysninger

**Viktig** Ifølge ny vitenskapelig kunnskap kan matvarer som brunes intenst, særlig produkter som inneholder stivelse, utgjøre helsefare på grunn av akrylamider. Derfor anbefaler vi å tilberede matrettene ved lave temperaturer og ikke bruke maten for sterkt.

## Produktbeskrivelse

### Generell oversikt



- 1 Vanntank
- 2 Vanntank-indikatorer
- 3 Betjeningsbryter for temperatur
- 4 Indikatorlampe for temperatur
- 5 Elektronisk tidsur
- 6 Energiindikator
- 7 Betjeningsbryter for ovnsfunksjon
- 8 Betjeningspanel
- 9 Ventilåpninger for kjølevifte
- 10 Grillelement
- 11 Ovnslampe
- 12 Vannavløpsslange
- 13 Vannavløpsventil
- 14 Typeskilt
- 15 Vifte
- 16 Åpning for damptilførsel
- 17 Støpsel for steketermometer

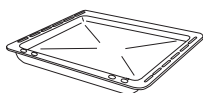
### Ovnens tilbehør

Dryppebrett

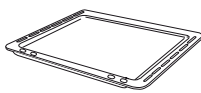
Stekebrett

Rist

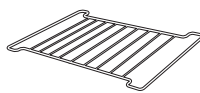
Steketermometer



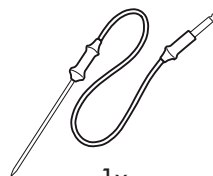
1x



1x

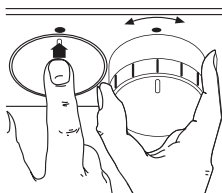


1x



1x

### Trykk-dra betjeningsbrytere



Ovnens er utstyrt med trykk-dra betjeningsbrytere. Trykk-dra betjeningsbryterne kan trykkes inn i betjeningspanelet når ovnen er av. Drei trykk-dra betjeningsbryterne med urviserne for å stille inn temperatur og ovnsfunksjon.

## Før første gangs bruk

**i** Fjern all emballasje både inni og utenpå ovnen før du tar den i bruk. Du må ikke fjerne typeskiltet.

Når apparatet koples til strøm, eller ved strømbrudd, blinker tidsindikatoren automatisk.

Bruk "+" eller "-" -knappen for å stille inn klokken. Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen, og klokken viser det innstilte klokkeslettet.

Hvis klokkeslettet ikke er innstilt, virker ikke apparatet.

### Første gangs rengjøring

Rengjør produktet før første gangs bruk. Rengjør tilbehøret og ovnsrommet med en myk klut fuktet i varmt såpevann.

Varm deretter opp ovnen uten mat.

### Forvarming

Drei ovns betjeningsbryter for ovnsfunksjon til  og la ovnen stå på i 45 minutter med maksimal varme for å brenne av eventuelle rester fra flatene i ovnsrommet. Tilbehøret kan bli varmere enn ved vanlig bruk. I løpet av denne fasen kan du kjenne en lukt. Dette er normalt. Luft godt ut i rommet.

## Daglig bruk

### Slå produktet på

Still inn ovnsfunksjon og temperatur.

### Innstilling av ovnsfunksjon

Drei på betjeningsbryteren for ovnsfunksjoner (se etter i "Produktbeskrivelse").

### Innstilling av temperaturen

Drei på betjeningsbryteren for temperatur (se etter i "Produktbeskrivelse"). Du kan stille inn temperaturen mellom 50 °C og 250 °C.

### Slå produktet av

Drei betjeningsbryterne for temperatur og ovnsfunksjoner til av-posisjon.

### Ovnsfunksjoner

| Ovnsfunksjon                                                                        | Bruk                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | AV-posisjon                                       |
|  | Lyset i ovnen- tennes uten tilberedningsfunksjon. |

| Ovnstfunksjon                                                                     | Bruk                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Over- og undervarme. Varmen kommer både fra taket og bunnen av ovnen. For steking av kaker eller middagsretter på én ovnsrille.                                                       |
|  | Overvarme. Varmen kommer kun fra taket i ovnen. For ettersteking av ferdigretter.                                                                                                     |
|  | Undervarme. Varmen kommer fra bunnen av ovnen. For steking av kaker som skal ha sprø bunn.                                                                                            |
|  | Full grill. Hele grillelementet er på. For grilling av flate matvarer i store mengder. Riste brød.                                                                                    |
|  | Omluftgrilling - grillelementet og ovnsviften drives vekselvis og sirkulerer varm luft rundt maten. Steke store kjøttstykker. Ikke bruk denne funksjonen med temperaturer over 200°C. |
|  | Varmluft - for tilberedning av matretter som skal ha samme steketemperatur på mer enn én rille, uten at smaken smitter over/overføres.                                                |
|  | Tine - tiner frossen mat. Betjeningsbryteren for temperatur må stå i av-posisjon.                                                                                                     |
|  | Pizza - bunnelementet gir varme til undersiden av pizzaer, terter eller paier, mens viften sirkulerer luft for å steke oversiden av pizzaer eller paifyllet.                          |
|  | Dampkoking - tilberede eller varme opp frossen eller kjøleskapskald mat. Også til tilberedning av frukt, grønnsaker, fisk, poteter, ris og pasta.                                     |

### Driftsindikator

Driftsindikatoren (se etter i "Produktbeskrivelse") tennes når betjeningsbryteren for ovnsfunksjon brukes.

### Indikatorlampe for temperatur

Temperaturindikatoren (se etter i "Produktbeskrivelse") lyser når ovnen varmes opp. Den slukker når ovnen har nådd korrekt temperatur. Deretter slår den seg på og av for å vise at temperaturen opprettholdes.

### Sikkerhetstermostat

For å unngå farlig overoppvarming (på grunn av feil bruk av produktet eller defekte deler), er stekeovnen utstyrt med en sikkerhetstermostat som kan bryte strømtilførselen. Stekeovnen slår seg på igjen av seg selv når temperaturen har sunket til trygt nivå.

Hvis det oppstår feil på sikkerhetstermostaten, må du ikke prøve å reparere den selv. Ta kontakt med kundeservice.

### "Full tank" -indikator

Indikatoren viser at ovnen er klar for dampkoking.

### "Tom tank" -indikator

Indikatoren viser at tanken er tom, og du må fylle på tanken.

Se etter i "Dampkoking" for mer informasjon.

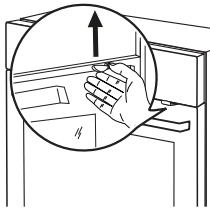
 Indikatorne for dampkoking tennes bare når du stiller inn dampfunksjonen .

### Kjølevifte

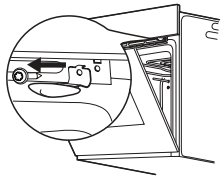
Kjøleviften (ikke synlig) holder frontpanelet, bryterne og ovnsdørhåndtaket kalde. Når ovnen er på, koples kjøleviften inn automatisk. Varm luft blåser ut gjennom ventilasjonsåpningene i nærheten av ovnsdørhåndtaket. For å holde bryterne kalde, kan viften fortsette å gå etter at ovnen er av.

Mekanisk barnesikring

produktet leveres med en festet og aktivert barnesikring. Den er plassert like under ovnens betjeningspanel til høyre.



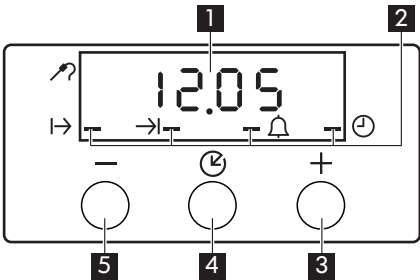
For å åpne ovnsdøren mens barnesikringen er satt i, trekk spaken på barnesikringen oppover som vist på bildet. Lukk døren uten å trekke i barnesikringen.



For å fjerne barnesikringen, åpne ovnsdøren og skru ut barnesikringen med skrunøkkel som du finner i monteringsposen.

Klokkefunksjoner

| Symbol | Funksjon                          | Beskrivelse                                                       |
|--------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| I→I    | Steketid                          | For innstilling av hvor lenge stekeovnen skal være på             |
| →I     | Stekeslutt                        | Stilles inn når ovnen skal slås av                                |
| I→I→I  | Steketid kombinert med stekeslutt | Stille inn utsatt start for apparatet                             |
| 🔔      | Stoppeklokke                      | For innstilling av varseluret. Når tiden er over, høres et signal |
| 🕒      | Klokke                            | Stille inn klokkeslett                                            |
| 🌡️     | Steketermometer                   | Måler kjernetemperaturen ved steking av store kjøttstykker        |



- 1 Display for tid og steketermometerets temperatur
- 2 Funksjonsindikatorer
- 3 Knappen " + "
- 4 Valgknappen ↻
- 5 Knappen " - "

Stille inn klokkefunksjoner

- Trykk flere ganger på valgknappen ↻ , til indikatoren for ønsket funksjon blinker.
- Still inn eller endre klokken med " + " / " - " de neste 5 sekundene. Deretter starter den innstilte tiden.

Avbryte klokkefunksjonen

Trykk flere ganger på valgknappen ↻ , til funksjonsindikatoren viser den riktige funksjonen, og trykk på " - " -knappen. Etter få sekunder slås klokkefunksjonen av.

### Steketermometer

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

**⚠ Advarsel** Steketermometeret er svært varmt! Forbrenningsfare! Vær forsiktig når du fjerner spissen og støpselet fra steketermometeret.

1. Sett steketermometerets støpsel inn i stikkontakten i stekeovns sidevegg.
2. Sett spissen på steketermometeret inn i sentrum av kjøttet, så langt det går.
3. Trykk flere ganger på valgknapp , til indikatoren for steketermometeret  blinker.
4. Bruk "+" / " / "-" -knappene for å stille inn ønsket kjernetemperatur. Du kan stille inn temperaturen fra 30 °C til 99 °C. Se etter i tabellen for anbefalte verdier.
5. Bruk betjeningsbryterne for å stille inn ovenns stekefunksjon og temperatur.

6. Når kjøttet når den innstilte kjernetemperaturen, slås ovnen av automatisk.
7. Ta ut steketermometeret.

| Anbefalte kjernetemperaturer |              |
|------------------------------|--------------|
| 50 °C                        | Rød          |
| 60 °C                        | Rosa         |
| 70 °C                        | Gjennomstekt |

Hvis stekegraden ikke er tilfredsstillende, går du gjennom trinnene ovenfor en gang til og stiller inn en høyere kjernetemperatur.

### Slå av displayet

**i** Du kan spare energi ved å slå av klokke-displayet.

1. Hold samtidig inne knappene "+" og "-" i 5 sekunder. Nå slukkes displayet.
2. Trykk på en tilfeldig knapp for å slå displayet på igjen.

## Dampkoking

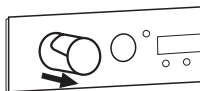
Fyll vanntanken hver gang før du bruker dampkoking. Tankens maksimale kapasitet er 0,8 l. Det er nok til å steke i 40–45 minutter. For informasjon om anbefalt vanntype, ser du etter i "Vanntyper" i kapitlet "Vedlikehold og rengjøring".

**i** Hvis du heller for mye vann i beholderen, vil et sikkerhetsavsløp helle det tilbake til bunnen av ovnen. Tørk opp vannet med en svamp eller klut.

**i** Dampen dannes når ovnen når den innstilte temperaturen.

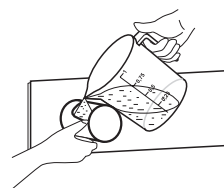
**⚠ Advarsel** Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren, fordi dampen siver raskt ut.

1



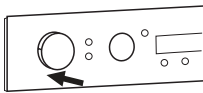
Trekk vanntanken oppover, så langt det går.

2



Fyll vanntanken med vann, til indikatoren for full tank tennes.

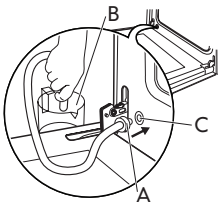
3



Trykk vanntanken tilbake på plass.

1. Tilbered maten i gryter som er egnet til bruk i ovnen, og sett de på risten, på 2. ovnsrille nedenfra.
2. Drei betjeningsbryteren for ovnsfunksjon til
3. Still inn temperaturen mellom 130 og 230 °C. Dampkoking gir ikke gode resultater ved temperaturer over 230° C.
4. Tøm vanntanken hver gang du har brukt dampkoking (se etter i "Tømme vanntanken")

Tømme vanntanken



Åpne døren og fest enden av vannavløpsslangen **(A)** til vannavløpsventilen **(C)** . Vannavløpsventilen er nede i venstre hjørne på dør-rammen. Legg den andre enden av vannavløpsslangen **(B)** i en tom beholder. Når alt vannet er tømt ut, fjerner du vannavløpsslangen fra vannavløpsventilen.

Tilberedningstabell

| Vekt (kg) | Matvare                                            | Ovnfunksjon | Ovnslille | Ovnstemperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|-----------|----------------------------------------------------|-------------|-----------|---------------------|------------------------|
| 1         | Svin / lam                                         |             | 2         | 180                 | 100-110                |
| 1         | Kalv / biff                                        |             | 2         | 190                 | 70-100                 |
| 1,2       | Kylling/kanin <sup>1)</sup>                        |             | 2         | 200                 | 70-80                  |
| 1,5       | And                                                |             | 1         | 160                 | 120-150                |
| 3         | Gås                                                |             | 1         | 160                 | 150-200                |
| 4         | Kalkun                                             |             | 1         | 180                 | 210-240                |
| 1         | Fisk <sup>1)</sup>                                 |             | 2         | 190                 | 30-40                  |
| 1         | Fylte paprika tomat-er/bakte poteter <sup>1)</sup> |             | 2         | 175                 | 50-70                  |
|           | Grønnsaker                                         |             | 2         | 175                 | 25-35                  |
|           | Kakemix                                            |             | 2         | 160                 | 45-55                  |
| 1         | Paier <sup>1)</sup>                                |             | 2         | 160                 | 80-100                 |

| Vekt (kg) | Matvare                 | Ovnsfunksjon                                                                      | Ovnsl-<br>le | Ovnstempe-<br>ratur (°C) | Tilbered-<br>ningstid<br>(min) |
|-----------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|--------------------------------|
|           | Kjeks                   |  | 3            | 140                      | 25-35                          |
| 2         | Lasagne                 |  | 2            | 180                      | 45-60                          |
| 1         | Hvetebrød <sup>1)</sup> |  | 2            | 190                      | 50-60                          |
| 1         | Pizza                   |  | 1            | 190                      | 25-35                          |

1) I forhold til tilberedningstiden som er oppført i tabellen, er det nødvendig å etterfylle tanken etter ca. 40-45 minutters drift. Når vanntanken er tom, tennes "Tom tank" -indikatoren (se etter i "Produktbeskrivelse").

 **Advarsel** Ikke bruk aluminiumsfolie i ovnsrommet, og ikke plasser stekepanner eller kakeformer rett på bunnen. Stekeovens emalje kan bli skadet på grunn av den ekstra varmeutviklingen.

 **Advarsel** Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på, selv under grilling. Vær forsiktig når du åpner stekeovnsdøren. Hold i dørhåndtaket til døren er helt åpen.

## Stell og rengjøring

 **Advarsel** Slå av ovnen og la den avkjøles før du rengjør den.

 **Advarsel** Av sikkerhetsgrunner må du ikke rengjøre produktet med damp- eller høytrykksspyler.

 **Advarsel** Hold produktet rent til enhver tid. Oppsamlet fett eller matrester kan føre til brann, spesielt i dryppbrettet.

### Produktets utsider

- Rengjør produktets front med en myk klut fuktet i varmt såpevann.
- Bruk vanlige rengjøringsmidler for fronter av metall.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skuresvamper.

### Stekeovnsrommet

- Slå stekeovnslampen på før rengjøring.
- Rengjør ovnen med en myk klut fuktet i varmt såpevann. La ovnen tørke godt.

### Tilbehør

Rengjør alle innsettingsenhetene med en myk klut fuktet i varmt såpevann (stekebrett, rist, ovnsstiger osv.) etter hver gangs bruk og tørk godt. Legg delene i bløt, så er de lettere å rengjøre.

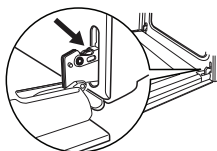
### Rengjøring av stekeovnsdøren

Stekeovnsdøren har to dørglass utenpå hve-  
randre. For å gjøre rengjøringen enklere, kan  
du ta av ovnsdøren og den indre glassruten.

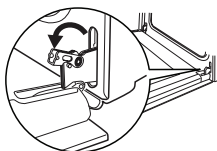
 **Advarsel** Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du fjerner den indre glassplaten mens døren fortsatt er montert.

**Ta av ovnsdøren og glassruten**

1



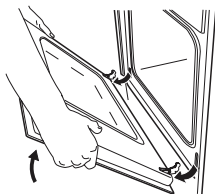
2



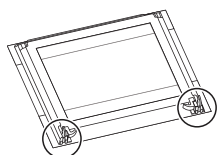
Åpne døren helt, og hold de to dørhengslene.

Løft og dreii spakene på de to hengslene.

3



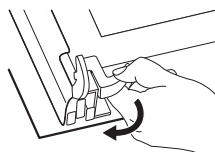
4



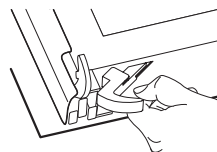
Lukk døren til første åpneposisjon (ca. 45°). Trekk så døren til forover og ta den ut av holderen.

Legg døren på et fast underlag, som er dekket av et mykt tøyestykke.

5

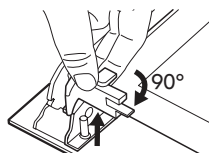


6

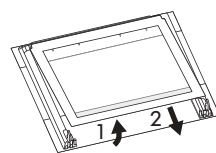


Frigjør låsesystemet for å ta ut glassrutene.

7



8



Drei de 2 festene 90° og ta dem ut av holderne.

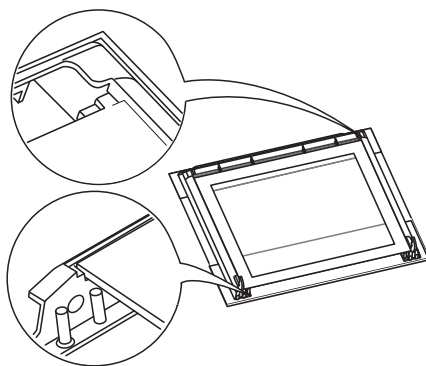
Rengjør glassruten med såpe og vann. Tørk den forsiktig.

**Sette døren og glassruten tilbake på plass**

Når rengjøringsprosedyren er fullført, setter du glassruten og ovnsdøren tilbake på plass. Gå frem i motsatt rekkefølge for å gjøre dette.

Den innerste glassruten må monteres slik at rammen med dekor (påtrykk) vender utover fra ovnen. For å være helt sikker på at du har fulgt fremgangsmåten over på riktig måte kan du kjenne med fingrene på glassets overflate. Hvis glassruten er montert korrekt, skal du ikke føle mønsteret.

Sett den innvendige glassruten inn i de rette holderne som vist under.

**Rengjøre vanntanken**

Det er normalt at det danner seg kalkavleiringer i ovnen, når den har vært i bruk i omtrent 6 måneder.

For å forhindre dette, må du rengjøre de delene av ovnen som kommer i kontakt med dampen. Tøm ut tanken hver gang du har brukt dampkoking.

1. Fyll vanntanken med 0,8 l vann og to teskjeer med sitronsyre. Slå ovnen av, og vent i ca. 60 minutter.

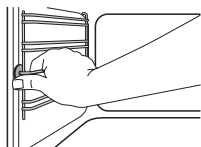
2. Slå ovnen på, og still inn dampfunksjonen. Still inn temperaturen mellom 130 og 230 °C. Slå ovnen av etter 20-25 minutter, og la den kjøle seg ned.
3. Skyll vanntanken et par ganger, og rengjør eventuelle kalkrester på innsiden av ovnen med en klut.

| Vanntyper                       |                                                                                                |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bløtt vann med lavt kalkinnhold | Anbefalt. Dette reduserer rengjøringscyklusene (for eksempel, hver 100. eller 150. gangs bruk) |
| Vann fra springen               | Du kan bruke det hvis vannet er bløtt.                                                         |
| Hardt vann med høyt kalkinnhold | Dette har ingen innvirkning på apparatets ytelse, men øker rengjøringscyklusene                |

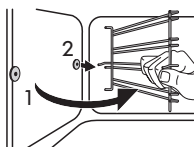
### Ovnstiger

Fjern ovnstigene for å rengjøre sideveggene i ovnsrommet.

1



2



Trekk stigene ut av ovnsveggen etter fremre kant.

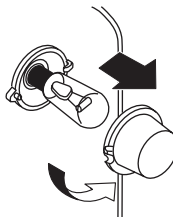
Deretter hefter du stigene av bak.

For å sette stigene tilbake på plass, følger du anvisningene i omvendt rekkefølge.

**Viktig** De avrundete endene på styrestengene må vende forover.

### Skifte pære i stekeovnslampen og rengjøre lampedekselet

**⚠ Advarsel** Før du skifter ovnslampen (se "Produktbeskrivelse"), slår du av ovnen og kobler fra strømmen.



1. Drei lampedekselet mot urviserne, og ta det av. Rengjør lampedekselet.
2. Om nødvendig, skift ut den gamle lyspæren med en varmeresistent stekeovnspære av typen 15/25 W, 230V (50Hz), 300 °C (tilkopleingstype: E14).
3. Skru lampedekselet på igjen.

## Hva må gjøres, hvis...

| Problem                                                          | Mulig årsak                                                                           | Løsning                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stekeovnen virker ikke                                           | Du har ikke gjort nødvendige innstillinger                                            | kontroller om du har valgt tilberedningsfunksjon og temperatur                                             |
| Stekeovnen virker ikke                                           | Støpselet er ikke satt i stikkontakten eller/og strømforsyningen til ovnen er ikke på | Kontroller om støpselet er satt inn i stikkontakten og at stikkontakten er strømførende                    |
| Temperaturindikatoren lyser ikke                                 | Du har ikke gjort nødvendige innstillinger                                            | Velg tilberedningsfunksjon og temperatur                                                                   |
| Stekeovnslampen virker ikke                                      | Lyspæren er defekt                                                                    | Skift lyspære i stekeovnslampen                                                                            |
| Det er vann i ovnen                                              | Det er for mye vann i tanken                                                          | Slå ovnen av og tørk opp vannet med en klut eller svamp                                                    |
| Dampkokingen virker ikke                                         | Kalk blokkerer hullet                                                                 | Kontroller åpningen for damptilførsel. Fjern kalken                                                        |
| Det legger seg kondensvann og damp på maten og i stekeovnsrommet | En matrett er blitt stående i stekeovnen for lenge                                    | Ikke la en matrett bli stående i stekeovnen lengre enn 15-20 minutter etter at tilberedningen er ferdig    |
| "12.00" vises i displayet og klokke-LEDen blinker                | Strømtilførselen avbrytes                                                             | Tilbakestill klokken                                                                                       |
| F11 vises i displayet                                            | Pluggen til steketermometeret sitter ikke skikkelig i stikkontakten                   | Sett steketermometerets støpsel godt inn i stikkontakten i stekeovens sidevegg, så langt det lar seg gjøre |

Hvis det oppstår en feil, bør du først prøve å finne en løsning på problemet selv. Hvis du ikke kan finne noen løsning på problemet selv, kan du kontakte forhandleren eller kundeservice.

 Ved feilbruk eller feil montering må du selv betale for eventuell service selv om dette skjer innenfor garantitiden.

## Tekniske data

|                                              |                          |                   |
|----------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| Mål (innvendig)                              | Bredde<br>Høyde<br>Dybde | 395<br>335<br>400 |
| Bruksvolum                                   | 53 l                     |                   |
| Størrelse på største stekebrett (stekeflate) | 1130 cm <sup>2</sup>     |                   |
| Undervarme-elementet                         | 1000 W                   |                   |
| Overvarme-element                            | 800 W                    |                   |
| Hele ovnen (overvarme + undervarme)          | 1800 W                   |                   |

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Maks. grill                                        | 2450 W   |
| Omluftgrill                                        | 1650 W   |
| Varmluft                                           | 2025 W   |
| Pizza                                              | 2675 W   |
| Dampfunksjon                                       | 2825 W   |
| Ovnslampe                                          | 25 W     |
| Varmluftviftens motor                              | 25 W     |
| Kjølevifte                                         | 25 W     |
| Nominell effekt <sup>1)</sup>                      | 2825 W   |
| Antall funksjoner                                  | 9        |
| Energiforbruk                                      | 0,78 kWh |
| Energiforbruk med standard matmengde og undervarme | 0,79 kWh |
| Energiforbruk med standard matmengde               | 0,78 kWh |

1) På typeskiltet finner du opplysninger om elektrisk tilkopling, spenning og total effekt (se etter i "Produktbeskrivelse").

## Montering

**⚠ Obs** Se etter i monteringsanvisningene angående installasjon.

**⚠ Advarsel** Installasjonen må gjøres av en autorisert person. Hvis du ikke lar en autorisert person gjøre dette, vil ikke garantien gjelde dersom det skulle oppstå skade.

- Når du skal bygge ovnen inn i kjøkkenet, må du først kontrollere at målene i nisjen passer.
- Kontroller at installasjonen er beskyttet mot elektrisk støt.
- I henhold til gjeldende bestemmelser må alle deler som beskytter mot elektrisk støt være festet slik at de ikke kan demonteres uten verktøy.

- Apparatet kan plasseres med baksiden og den ene siden inntil høyere apparater eller vegg. Den andre siden må plasseres inntil en seksjon med samme høyde.
- Innbyggingsskapet må være montert i overensstemmelse med kravene til stabilitet ifølge DIN 68930.
- Innbygningsovner og innbyggningsplatetopper skal monteres med spesielle tilkoplingssystemer. Av sikkerhetsgrunner må du kun kombinere produkter fra samme produsent.

## Elektrisk tilkopling

**⚠ Advarsel** Bare en autorisert elektriker skal utføre den elektriske installasjonen.

- Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger disse sikkerhetsforholdsreglene.

- Sørg for jording av produktet i samsvar med sikkerhetsbestemmelsene.
- Påse at den nominelle spenningen og strømtyperen på typeskiltet er i overensstemmelse med spenningen og strømtyperen i strømfor- syningen der du bor.
- Dette apparatet leveres med en strømled- ning uten støpselet.
- Alle elektriske komponenter må installeres eller skiftes av en servicetekniker eller kva- lifisert servicepersonell.
- Sett alltid støpselet inn i en jordnet og isolert stikkontakt som er korrekt montert.
- Ikke bruk doble stikkontakter, konnektorer eller skjøteledninger. Det er fare for brann.
- Påse at støpselet er tilgjengelig etter instal- lasjonen.
- Ikke trekk i kabelen når du trekker støpselet ut av stikkontakten. Trekk alltid i selve støp- selet.
- Kople produktet til strømmettet med en en- het som gjør det mulig å kople produktet fra strømmettet på alle poler med en kontak- tåpningsbredde på minst 3 mm, f.eks. auto- matisk ledningsbeskyttende strømbryter, jordlekkasjeutløser eller sikring.



Dette produktet er i overensstemmelse med EU. direktiver.

## Miljøvern

Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

### Emballasjematerialene

Materiale som er merket med symbolet  kan gjenvinnes. Kast emballasjen i en passende beholder for gjenvinning.

### Før produktet kasseres



**Advarsel** Gjør følgende før du kasserer produktet:

- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Kutt av strømkabelen og kast den.
- Ødelegg dørlåsen. Dette forhindrer at barn kan låse seg inne i produktet. Kvelningsfare.

## IKEA EUROPA GARANTI

### Hvor lenge er garantien fra IKEA gyldig?

Denne garantien gjelder i fem (5) år fra datoen apparatet ble opprinnelig kjøpt hos IKEA, med mindre apparatets merke er LAGAN. I så fall gjelder garantien bare i to (2) år. Originalkvitteringen kreves som kjøpsbevis. Dersom reparasjoner utføres i løpet av garantitiden, forlenges ikke garantiperioden for apparatet.

### Hvilke apparater dekkes ikke av (5) femårsgarantien fra IKEA?

Apparater med merkenavnet LAGAN, samt alle apparater som ble kjøpt hos IKEA før 1. august 2007.

### Hvem utfører servicearbeidet?

Serviceleverandøren til IKEA vil utføre servicearbeidet gjennom sin egen serviceorganisasjon eller et autorisert servicenettverk.

### Hva dekker garantien?

Garantien dekker feil ved apparatet som skyldes fabrikkasjons- eller materialfeil fra datoen det ble kjøpt hos IKEA. Garantien gjelder bare for husholdningsbruk. Garantiuntagene står oppført under overskriften "Det som ikke dekkes av denne garantien" I garantiperioden dekker garantien kostnadene forbundet med å reparere eventuelle feil, dvs. reparasjoner, deler, arbeids- og reiseutgifter vil dekkes, forutsatt at apparatet står tilgjengelig og kan repareres uten ekstrautgifter og at feilen skyldes fabrikkasjons- eller materialfeil. Europarådets direktiv (99/44/EG) og relevante lokale forskrifter gjelder. Utskiftete deler skal bli IKEA sin eidom.

### Det IKEA ikke gjør for å utbedre problemet.

IKEA sin utpakte serviceleverandør vil undersøke produktet og bestemme etter eget skjønn om det dekkes av denne garantien. Dersom problemet er funnet å være dekket av garantien, vil IKEA sin serviceleverandør eller autorisert servicepartner i sitt eget servicenettverk etter eget skjønn, enten reparere det defekte produktet eller erstatte det med det samme eller et tilsvarende produkt.

### Det som ikke dekkes av denne garantien

- Slitasje i forbindelse med bruk.

- Forsettelig eller uaktsom skade, skade som følge av at bruksanvisningen ikke ble fulgt, feil installering eller tilkobling til feil spenning, kjemisk eller elektrokjemisk reaksjonsskade, rust, korrodering eller vannskade, inkludert, men ikke begrenset til, skade som følge av for høyt kalkinnhold i vannet, samt miljøskade.
- Forbruksdeler, inkludert batterier og pærer/dioder.
- Dekorative deler eller deler som ikke fungerer og som ikke har noen virkning på bruken av apparatet, inkludert riper og eventuelle fargeforskjeller.
- Tilfeldig skade påført av fremmede legemer eller substanser og rengjøring eller fjerning av blokkeringer fra filtre, uttømmingssystem eller såpeskuffer.
- Eventuell skade på følgende deler: keramikkglass, tilbehør, service- og bestikkurver, fylling og uttømmingsrør, pakninger, lamper og lampedeksler, skjermer, knotter, kabinett eller deler av kabinett. Med mindre det ikke kan bevises at slik skade skyldes fabrikkasjonsfeil.
- Tilfeller det ikke kan påvises noen feil under et besøk av en servicetekniker.
- Reparasjoner som ikke utføres av våre tilsatte serviceleverandører og/eller en autorisert og kontrahert servicepartner eller dersom ikke-originaldeler er brukt.
- Reparasjoner som skyldes en installasjon som er utført feil eller i strid med spesifikasjonene.
- Apparatbruk i andre miljø enn husholdningsmiljø, dvs. i et fagmessig bruksområde.
- Skader oppstått under transport.
- Installasjonskostnader for IKEA-apparatet, med mindre det gjelder reparasjon eller utskifting av defekte deler.

Disse restriksjonene gjelder ikke for arbeid som utføres av en kvalifisert spesialist som bruker våre originaldeler for å tilpasse apparatet i samsvar med tekniske sikkerhetsspesifikasjoner for et annet EU-land.

**Landenes lover gjelder på følgende vis**

IKEA-garantien gir deg spesifikke rettigheter som dekker, eller overgår, de lokale juridiske krav som kan variere fra land til land. Garantien vil på ingen måte gi dårligere betingelser enn hva de lokale forbrukerlovgivningen krever.

**Gyldighetsområde**

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

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

**Dedikert SERVICE for IKEA-apparater**

Ikke nøl med å kontakte IKEA serviceavdeling for å:

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

For å forsikre deg om at vi kan hjelpe deg på best mulig måte, må du lese monteringsanvisningen og/eller -anvisningene i brukerhåndboken før du kontakter oss.

**Slik når du oss dersom du trenger service**

Du henvises til den siste siden i denne håndboken hvor du finner en fullstendig liste over IKEAs tilsatte serviceleverandører og relevante telefonnumre i de forskjellige landene.

**Viktig** For å oppnå raskere service, anbefaler vi deg at du bruker der spesifikke telefonnumrene som står oppført bakerst i denne håndboken. Referer alltid til numrene oppført i heftet til det aktuelle apparatet du trenger hjelp for. Før du ringer oss, bør du forsikre deg at du har for hånden IKEAS apparatnummer (8-sifret nummer) for apparatet som du trenger hjelp med.

**Viktig TA VARE PÅ KVITTERINGEN!**

Den er ditt kjøpsbevis og er nødvendig for at garantien skal gjelde. Merk deg at kvitteringen også viser IKEA-apparatets navn og nummer (8-sifret nummer) for hvert apparat du har kjøpt.

**Trenger du mer hjelp?**

For spørsmål som ikke dekkes av paragrafen "Dedikert SERVICE for IKEA-apparater", kontakt callsenteret til nærmeste IKEA-butikk uten å bruke de spesifikke telefonnumrene på den siste siden i denne håndboken. Vi anbefaler at du leser dokumentasjonen for apparatet grundig før du kontakter oss.

## Sisälllys

|                        |    |                   |    |
|------------------------|----|-------------------|----|
| Turvallisuusohjeet     | 35 | Käyttöhäiriöt     | 45 |
| Laitteen kuvaus        | 36 | Tekniset tiedot   | 46 |
| Käyttöönotto           | 37 | Asennus           | 47 |
| Päivittäinen käyttö    | 38 | Sähköliitäntä     | 47 |
| Höyrytoiminto          | 41 | Ympäristönsuojelu | 48 |
| Ruoanvalmistustaulukot | 42 | IKEA-TAKUU        | 48 |
| Hoito ja puhdistus     | 42 |                   |    |

Oikeus muutoksiin pidätetään

## Turvallisuusohjeet

**i** Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen asentamista ja käyttöä, jotta osaat käyttää sitä turvallisesti ja oikein. Pidä käyttöohjeet aina laitteen mukana esimerkiksi muuton yhteydessä tai jos myyt laitteen toiselle. Käyttäjien tulee hallita täydellisesti laitteen käyttö ja tuntea sen turvallisuusominaisuudet.

### Käyttötarkoitus

- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä pidä laitetta työtasona tai säilytystilana.
- Älä säilytä tulenarkoja nesteitä, helposti syttyviä tai sulavia esineitä (esimerkiksi muovielmua, muovia, alumiinia) laitteen sisällä tai sen läheisyydessä.
- Ole varovainen kytkiessäsi sähkölaitteita pistorasiaan laitteen läheisyydessä. Älä anna virtajohtojen päästä kosketukseen kuumun uunin luukun kanssa tai jäädy luukun väliin.
- Älä pidä kosteita astioita ja ruokia uunissa kypsennyksen jälkeen, sillä kosteus voi vahingoittaa emalipintoja tai kalustekaappia.
- Älä yritä korjata laitetta itse välttääksesi vahingot ja laitteen vaurioitumisen. Ota aina yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uunin luukun lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.

### **i** Emalipintoja koskeva huomautus

Uunin emalipintoihin käytön aikana syntyvät värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan normaalissa ja asianmukaisessa käytössä. Tällaisia muutoksia ei siis katsota viaksi takuuoikeudellisessa mielessä.

### Lasten turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu vain aikuisten käyttöön. Pikkulapsia on valvottava, eikä heidän pidä antaa leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. Ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun sen luukku on auki.

### Yleiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti, motorisesti tai henkisesti rajoitteisten tai kokeamattomien tai taitamattomien henkilöiden (eikä lasten) käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä.
- Palovammojen vaara! Uunin sisätila kuumenee käytön aikana.
- Pysytele sopivalla etäisyydellä uunista avatessasi luukku ruoanvalmistuksen aikana tai sen päätyttyä, jotta et polta itseäsi uunin sisältä tulevan höyryn ja lämmön vuoksi.

### Asennus

- Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Vaurioitunutta laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan. Ota tarvittaessa yhteys jälleenmyyjään.
- Laitteen huoltotyöt saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Käytä vain alkuperäisiä varaosia.
- Kalusteeseen sijoitettavia laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.
- Laitteen teknisten ominaisuuksien muuttaminen tai muiden muutosten tekeminen laitteeseen on kielletty. Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.

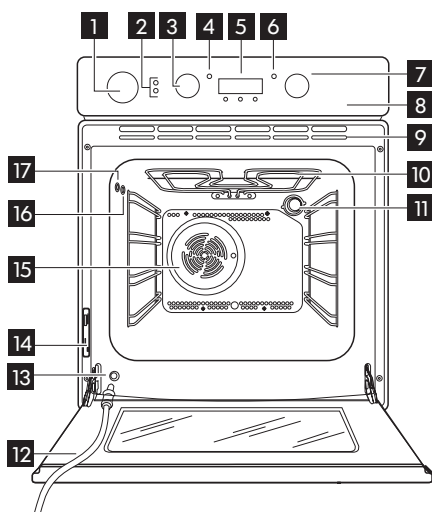
**⚠ Varoitus!** Noudata tarkasti sähköliittäntää koskevia ohjeita.

### Akryyliamidia koskeva varoitus

**Tärkeää** Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti erityisesti tärkkelyspitoisten ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

## Laitteen kuvaus

### Laitteen osat



- 1 Vesisäiliö
- 2 Vesisäiliön merkkivalot
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkkivalo
- 5 Elektroninen ajastin
- 6 Virran merkkivalo
- 7 Uunin toimintojen valitsin
- 8 Käyttöpaneeli
- 9 Jäähdytyspuhaltimen ilma-aukot
- 10 Grilli
- 11 Uunin lamppu
- 12 Vedentyhjennysletku
- 13 Vedentyhjennysventtiili
- 14 Arvokilpi
- 15 Puhallin
- 16 Höyryntuloaukko
- 17 Paistomittarin pistorasia

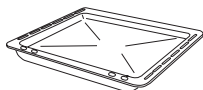
**Uunin varusteet**

Uunipannu

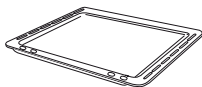
Leivinpelti

Ritilä

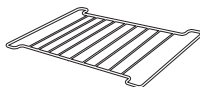
Paistomittari



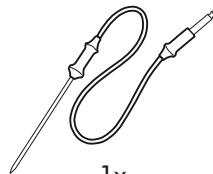
1x



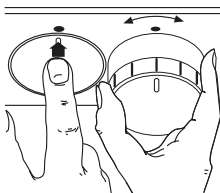
1x



1x



1x

**Valitsimet (työntö/veto)**

Uunissa on työntö/veto-tyyppiset valitsimet. Valitsimet voidaan painaa alas käyttöpaneelin tasolle silloin, kun uuni ei ole toiminnassa. Lämpötila ja uunin toiminto asetetaan kiertämällä työntö/veto-valitsinta myötäpäivään.

**Käyttöönotto**

**i** Poista kaikki pakkausmateriaalit sekä uunin ulko- että sisäpuolelta ennen kuin käytät laitetta. Älä irrota arvokilpeä.

Kun laite kytketään verkkovirtaan tai sähkökatkon esiintyessä, ajastimen merkkivalo vilkkuu.

Kellonaika asetetaan painikkeella + tai -. Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja kello näyttää asetettua aikaa.

Uuni toimii vasta sen jälkeen, kun kellonaika on asetettu.

**Uuden laitteen puhdistaminen**

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pese varusteet ja uunin sisäpinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Kuumenna uuni sen jälkeen tyhjänä.

**Ensikäyttö**

Käännä uunin toimintojen valitsin asentoon  ja anna uunin toimia 45 minuuttia maksimilämpötilassa, jotta sisäpintoihin valmistuksen yhteydessä jääneet aineet palavat pois. Varusteet voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä. Ensikäytön aikana uunista saattaa tulla epämiellyttävää hajua. Tämä on normaalia. Tuuleta huone hyvin.

## Päivittäinen käyttö

### Laitteen kytkeminen toimintaan

Valitse uunin toiminto ja lämpötila.

### Uunin toimintojen valitseminen

Käännä uunin toimintojen valitsinta (katso kohta Laitteen kuvaus).

### Lämpötilan säätäminen

Käännä lämpötilan valitsinta (katso kohta Laitteen kuvaus). Lämpötilan voi asettaa välille 50-250 °C.

### Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Käännä lämpötilan ja uunin toimintojen valitsimet pois toiminnasta -asentoon.

### Uunin toiminnot

| Uunin toiminto                                                                      | Käyttökohde                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Pois toiminnasta                                                                                                                                                                                           |
|    | Uunin valo - Valo syttyy tässä asennossa ilman uunin toimintoa.                                                                                                                                            |
|    | Ylä- ja alalämpö - Sekä ylä- että alavastus ovat toiminnassa. Paistaminen yhdellä kannatintasolla.                                                                                                         |
|    | Ylälämpö - Vain uunin ylävastus on toiminnassa. Valmiiden ruokien loppukypsennys.                                                                                                                          |
|    | Alalämpö - Vain uunin pohjassa oleva alavastus on toiminnassa. Rapea- tai mureapohjaisten kakkujen paistaminen.                                                                                            |
|    | Suuri grilli - Koko grillivastus on toiminnassa. Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus. Leipän paahtaminen.                                                                                            |
|    | Lämpögrilli - Grillivastus ja puhallin toimivat vuorotellen. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruoan ympärillä. Suurikokoisten lihapalojen paistaminen. Älä käytä tätä toimintoa yli 200 °C:n lämpötilassa. |
|  | Kiertoilma - Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.                                                              |
|  | Sulatus - Pakasteiden sulattaminen. Lämpötilan valitsimen on oltava Pois toiminnasta -asennossa.                                                                                                           |
|  | Pizza - Alavastus kohdistaa lämmön suoraan pizzan, piiraan tai pasteijoiden pohjaan, ja puhaltimen kierrättämä ilma kypsentää pizzan tai piiraan täyteen.                                                  |
|  | Höyrykypsennys - Pakasteiden tai jäähdettyjen ruokien paistaminen tai kuumentaminen. Sopii myös hedelmien, vihannesten, kalan, perunoiden, riisin ja pastan valmistukseen.                                 |

### Virran merkkivalo

Virran merkkivalo (katso kohta Laitteen kuvaus) syttyy, kun uunin toimintojen valitsin on käännetty jonkin toiminnon kohdalle.

### Lämpötilan merkkivalo

Lämpötilan merkkivalo palaa uunin kuumentumisen aikana (katso kohta Laitteen kuvaus). Merkkivalo sammuu, kun uuni on kuumentunut valittuun lämpötilaan. Sen jälkeen merkkivalo

syttyy ja sammuu lämpötilaa ylläpitävän termostaatin kytkeytymisen mukaisesti.

### Turvatermostaatti

Vaarallisen ylikuumenemisen välttämiseksi (laitteen virheellisen käytön tai vioittuneiden osien vuoksi) uunissa on turvatermostaatti, joka keskeyttää virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

Jos turvatermostaatti ei toimi oikein, älä yritä korjata sitä itse. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

### Vesisäiliö täynnä -merkkivalo

Merkkivalo ilmaisee, että uuni on valmis aloittamaan höyrykypsennyksen.

### Vesisäiliö tyhjä -merkkivalo

Merkkivalo ilmaisee, että säiliö on tyhjä, ja se on täytettävä.

Lisätietoja löytyy kohdasta Höyrytoiminto.

 Höyrytoiminnon merkkivalo syttyy vain, kun asetat höyrytoiminnon .

### Jäähdytyspuhallin

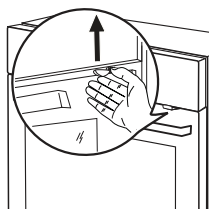
Jäähdytyspuhallin (ei näkyvässä) pitää etupaneelin, valitsimet ja luukun kahvan viileinä. Jäähdytyspuhallin käynnistyy automaattisesti, kun uuni kytetään toimintaan. Kuuma ilma poistuu uunin luukun kahvan vieressä olevien ilmanpoistoaukkojen kautta. Puhallin voi toimia vielä senkin jälkeen, kun uuni kytetään pois toiminnasta, jotta valitsimet pysyvät viileinä.

### Kellotoiminnot

| Symboli                                                                             | Toiminto                               | Kuvaus                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| I→I                                                                                 | Toiminta-aika                          | Uunin toiminta-ajan asettaminen                                                      |
| →I                                                                                  | Päättymisaika                          | Uunin poiskytkeytymisajan asettaminen                                                |
| I→I →I                                                                              | Toiminta-aika ja päättymisaika yhdessä | Ajastetun käynnistyksen asettaminen                                                  |
|  | Hälytinajastin                         | Hälytinajastimen asettaminen. Kun aika on kulunut loppuun, uunista kuuluu merkkiäni. |
|  | Kello                                  | Kellonajan asettaminen                                                               |

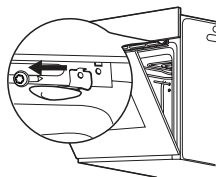
### Mekaaninen lapsilukko

Laitteessa on kiinteä lapsilukko, joka on toimittamassa kytketty toimintaan. Lapsilukko sijaitsee uunin käyttöpaneelin alapuolella, oikealla puolella.



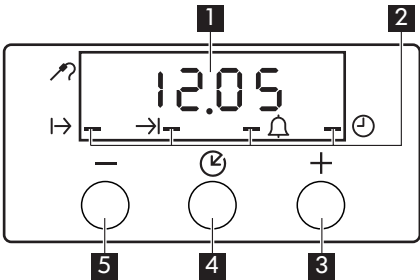
Uunin luukku avataan lapsilukon ollessa kytkettynä painamalla lukituksen vipua ylöspäin kuvan mukaisesti.

Sulje luukku vetämättä lapsilukon vipua.



Voit poistaa lapsilukon käytöstä avaamalla uunin luukun ja ruuvaamalla lukituksen irti uunin varustepussista löytyvän ruuviavaimen avulla.

| Symboli | Toiminto      | Kuvaus                                                                  |
|---------|---------------|-------------------------------------------------------------------------|
|         | Paistomittari | Mittaa ruoan sisälämpötilan paistettaessa suuri-<br>kokoisia lihapaloja |



- 1 Ajan ja paistomittarin lämpötilan näyttö
- 2 Toimintojen symbolit
- 3 Pluspainike +
- 4 Valintapainike
- 5 Miinuspainike -

Kellotoimintojen asettaminen

- Paina valintapainiketta , kunnes haluamasi toiminnon symboli alkaa vilkkua.
- Voit asettaa ajan tai muuttaa aikaa viiden sekunnin kuluessa painikkeella + tai -. Sen jälkeen asetettu aika alkaa kulua.

Kellotoiminnon peruuttaminen

Paina valintapainiketta , kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo vilkkuu. Paina sen jälkeen miinuspainiketta (-). Kellotoiminto on peruutettu ja sen merkkivalo sammuu muutaman sekunnin kuluttua.

Paistomittari

Paistomittari mittaa lihan sisälämpötilan. Kun liha saavuttaa asetetun lämpötilan, uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

**Varoitus!** Paistomittari on kuuma.  
Palovammojen vaara! Ole varovainen, kun vedät paistomittarin kärjen pois ruoasta ja irrotat pistokkeen.

1. Työnnä paistomittarin pistoke uunin sivuseinässä olevaan pistorasiaan.
2. Työnnä paistomittarin kärki lihan keskikohtaan.
3. Paina valintapainiketta , kunnes paistomittarin merkkivalo alkaa vilkkua.
4. Aseta haluamasi lihan sisälämpötila painikkeella + tai -. Lämpötilan voi asettaa välille 30-99 °C.

Katso taulukossa mainitut suosituslämpötilat.

5. Aseta haluamasi uunin toiminto ja lämpötila valitsimilla.
6. Kun liha saavuttaa asetetun sisälämpötilan, uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
7. Irrota paistomittari.

| Suositellut lihan sisälämpötilat |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| 50 °C                            | Raaka (punainen sisältä) |
| 60 °C                            | Puolikypsä               |
| 70 °C                            | Kypsä                    |

Jos kypsyytaso ei ole riittävä, aseta korkeampi sisälämpötila edellä kuvatulla tavalla.

Näytön kytkeminen pois toiminnasta

Voit säästää energiaa kytkemällä aikänäytön pois toiminnasta.

1. Paina samanaikaisesti painikkeita + ja - viiden sekunnin ajan.  
Näyttö sammuu.
2. Voit kytkeä näytön takaisin toimintaan painamalla jotakin painiketta.

## Höyrytoiminto



Täytä vesisäiliö aina ennen höyrytoiminnon käyttöä. Säiliön maksimitilavuus on 0,8 litraa. Tämä vesimäärä riittää noin 40-45 minuutin kypsennykselle.

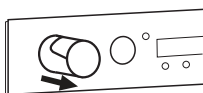
Veden käyttöä koskevia ohjeita löytyy kohdistusta Käytettävä vesi ja Huolto ja puhdistus.

**i** Jos kaadat säiliöön liikaa vettä, liika vesi valuu uunin pohjalle turvapoistoaukon kautta. Pyyhi vesi pois sienellä tai liinalla.

**i** Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, höyryä alkaa muodostua.

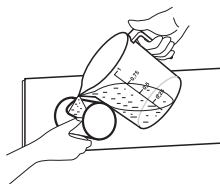
**!** **Varoitus!** Ole varovainen avatessasi uunin luukua, sillä höyryä tulee heti ulos uunista.

1



Vedä vesisäiliötä ylöspäin niin kauas kuin se menee.

2



Kaada vesisäiliöön vettä, kunnes Vesisäiliö täynnä -merkkivalo syttyy.

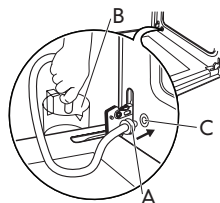
3



Paina vesisäiliö takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

1. Laita kypsennettävä ruoka uunille soveltuviin astioihin ja laita astiat ritilän päälle.
2. Käännä uunin toimintojen valitsin asentoon .
3. Aseta lämpötila välille 130-230 °C. Höyrykypsennyksen lopputulos ei ole hyvä, jos lämpötila on yli 230 °C.
4. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käytön jälkeen (katso kohta Vesisäiliön tyhjentäminen).

### Vesisäiliön tyhjentäminen



Avaa luukku ja kiinnitä vedentyhjennysletkun pää (A) vedentyhjennysventtiiliin (C). Vedentyhjennysventtiili on luukun kehyksen vasemmassa alanurkassa. Laita tyhjennysletkun toinen pää (B) tyhjään astiaan.

Kun kaikki vesi on poistunut, irrota tyhjennysletku tyhjennysventtiilistä.

Ruoanvalmistustaulukot

| Paino (kg) | Ruoka                                                  | Uunin toiminto                                                                      | Taso | Uunin lämpötila (°C) | Paistoaika (min) |
|------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------|------------------|
| 1          | Porsas/lammas                                          |    | 2    | 180                  | 100-110          |
| 1          | Vasikka/nauta                                          |    | 2    | 190                  | 70-100           |
| 1,2        | Kana/kaniini <sup>1)</sup>                             |    | 2    | 200                  | 70-80            |
| 1,5        | Ankka                                                  |    | 1    | 160                  | 120-150          |
| 3          | Hanhi                                                  |    | 1    | 160                  | 150-200          |
| 4          | Kalkkuna                                               |    | 1    | 180                  | 210-240          |
| 1          | Kala <sup>1)</sup>                                     |    | 2    | 190                  | 30-40            |
| 1          | Täytetyt paprikat, tomaatit, uuniperunat <sup>1)</sup> |    | 2    | 175                  | 50-70            |
|            | Vihannekset                                            |    | 2    | 175                  | 25-35            |
|            | Kakut                                                  |    | 2    | 160                  | 45-55            |
| 1          | Piiraat <sup>1)</sup>                                  |    | 2    | 160                  | 80-100           |
|            | Pikkuleivät                                            |    | 3    | 140                  | 25-35            |
| 2          | Lasagne                                                |    | 2    | 180                  | 45-60            |
| 1          | Vaalea leipä <sup>1)</sup>                             |    | 2    | 190                  | 50-60            |
| 1          | Pizza                                                  |  | 1    | 190                  | 25-35            |

1) Taulukossa mainitun paistoaajan mukaisesti säiliö on täytettävä noin 40–45 minuutin kypsennyksen jälkeen. Kun vesisäiliö on tyhjä, Vesisäiliö tyhjä -merkkivalo (katso kohta Laitteen kuvaus) syttyy.

 **Varoitus!** Älä laita uunin pohjalle alumiinifoliota, leivinpeltejä tai paistinpannua. Kerääntyvä lämpö voi vahingoittaa emalipintaa.

 **Varoitus!** Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana, myös

grillattaessa. Ole varovainen avatessasi alaspäin avautuvaa uunin luukkua. Älä anna luukun pudota auki, vaan pidä kiinni luukun kahvasta, kunnes luukku on kokonaan auki.

Hoito ja puhdistus

 **Varoitus!** Katkaise virta laitteesta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.

 **Varoitus!** Turvallisuussyistä laitetta ei saa puhdistaa höyrypesulaitteella tai painepesurilla.

 **Varoitus!** Pidä uuni aina puhtaana. Erityisesti rasvapannuun kerääntyvä rasva tai muut ruoka-aineet voivat aiheuttaa tulipalon.

### Laitteen ulkopinnat

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallisten pintojen puhdistuksessa tavallisia puhdistusaineita.
- Älä käytä hankausaineita ja karkeita pesusieniä.

### Uunin sisäpinnat

- Kytke uunin valo ennen puhdistusta.
- Puhdista sisäpinnat lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua.

### Varusteet

Pese kaikki uunipellit, ritilät ja kannattimet jokaisen käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää pesuliinaa. Kuivaa lopuksi hyvin. Voit liottaa varusteita lyhyen aikaa puhdistuksen helpottamiseksi.

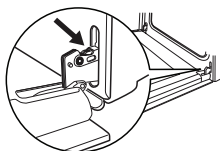
### Uunin luukun puhdistaminen

Uunin luukussa on kaksi päällekkäin asetettua lasia. Voit helpottaa luukun puhdistamista irrottamalla luukun ja sisemmän lasin.

**⚠ Varoitus!** Uunin luukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa sisemmän lasin luukun ollessa paikallaan.

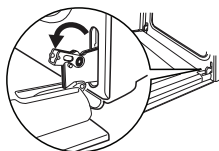
### Uunin luukun ja lasilevyn irrottaminen

1



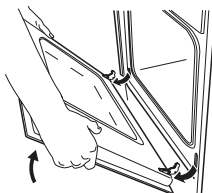
Avaa luukku kokonaan auki.

2



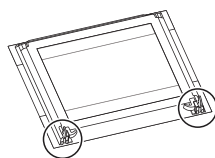
Nosta ja käännä sarranoissa olevia vipuja.

3



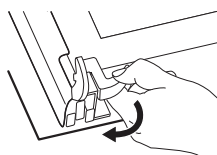
Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 45°). Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

4



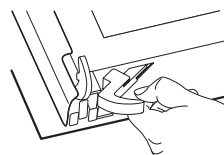
Aseta uunin luukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle.

5

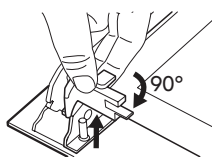


Vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa sisemmän lasilevyn.

6

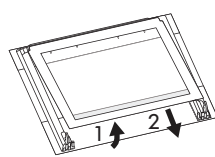


7



Käännä kiinnittimiä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.

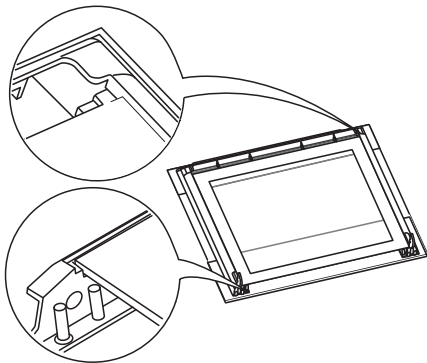
8



Puhdista lasi vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa varovasti.

**Luukun ja lasilevyn kiinnittäminen takaisin paikalleen**

Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun laita ne takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä. Sisälasin reunustetun (painatuksen) puolen tulee olla uunista poispäin. Voit tarkistaa, että lasi on oikeinpäin, tunnustelemalla sormilla lasin uunin puoleista pintaa. Lasi on oikein päin, jos sormeen ei tunnu karheutta. Laita sisempi lasilevy paikalleen alla olevan kuvan mukaisesti.



**Vesisäiliön puhdistaminen**

Uunin sisälle voi muodostua kalkkikerääntymiä noin 6 kuukauden käytön jälkeen. Voit välttää kalkin muodostumista puhdistamalla höyryä kehittävät uunin osat. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käytön jälkeen.

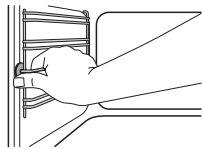
1. Kaada vesisäiliöön 0,8 litraa vettä ja 2 teelusikallista sitruunahappoa. Kytke uuni pois toiminnasta ja odota noin 60 minuuttia.
2. Kytke uuni toimintaan ja aseta höyrytoiminto. Aseta lämpötila välille 130-230 °C. Kytke uuni pois toiminnasta 20-25 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä.
3. Huuhtelee vesisäiliötä muutamia kertoja ja pyyhi kalkkijäämät uunin sisältä puhdistusliinalla.

| Käytettävä vesi                       |                                                                                            |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pehmeä vesi, alhainen kalkkipitoisuus | Suosittelava. Vähentää puhdistustarvetta (esimerkiksi 100-150 käyttökerran välein)         |
| Hanavesi                              | Voit käyttää vesijohtoverkon vettä, jos hanassa on vedenpuhdistin tai vedenpehmennyslaite. |
| Kova vesi, korkea kalkkipitoisuus     | Ei vaikuta laitteen toimintaan, mutta lisää puhdistustarvetta                              |

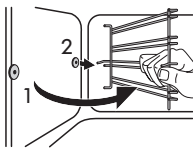
**Kannattimet**

Kun puhdistat uunin sivuseiniä, irrota kannattimet.

1



2



Vedä kannattimia etuosasta seinästä pois päin.

Irrota kannattimet sen jälkeen takao-  
sasta.

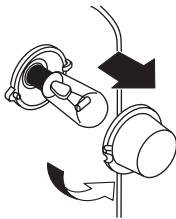
Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen päin-  
vastaisessa järjestyksessä.

**Tärkeää** Ohjaintappien pyöreiden päiden  
tulee olla eteenpäin.

**Uunin lampun vaihtaminen ja suojalasin  
puhdistaminen**

**⚠ Varoitus!** Katkaise virta laitteesta ja  
kytke laite irti verkkovirrasta ennen kuin

vaihdat uunin lampun (katso kohta Laitteen  
kuvaus).



- 1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäi-  
vään. Puhdista suojalasi.
- 2. Vaihda tarvittaessa vanhan lampun tilalle  
uusi: 15/25W, 230V (50Hz), lämmönkes-  
tävyys 300 °C (kanta: E14).
- 3. Kiinnitä suojalasi takaisin paikalleen.

**Käyttöhäiriöt**

| Ongelma                                                       | Mahdollinen syy                                                                            | Ratkaisu                                                                               |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Uuni ei toimi.                                                | Tarvittavia asetuksia ei ole teh-<br>ty.                                                   | Tarkista, onko uunin toiminto ja<br>lämpötila valittu.                                 |
| Uuni ei toimi.                                                | Laitetta ei ole kytketty oikein<br>verkkovirtaan ja/tai laitteeseen<br>ei tule jännitettä. | Tarkista, onko laite kytketty oikein<br>verkkovirtaan ja tuleeko siihen<br>jännitettä. |
| Lämpötilan merkkivalo<br>ei syty.                             | Tarvittavia asetuksia ei ole teh-<br>ty.                                                   | Valitse uunin toiminto ja lämpöti-<br>la.                                              |
| Uunin valo ei toimi.                                          | Uunin lamppu on palanut.                                                                   | Vaihda lamppu.                                                                         |
| Uunin sisällä on vettä.                                       | Säiliössä on liikaa vettä.                                                                 | Kytke uuni pois toiminnasta ja<br>pyyhi vesi pois pehmeällä liinalla<br>tai sienellä.  |
| Höyrytoiminto ei toimi.                                       | Höyryaukossa on kalkkikerään-<br>tymiä.                                                    | Tarkista höyryntuloaukko. Poista<br>kalkki.                                            |
| Höyryä ja kosteutta<br>muodostuu ruokaan ja<br>uunin sisälle. | Ruoka on jätetty uuniin liian pit-<br>käksi ajaksi.                                        | Älä jätä ruokia uuniin 15-20 mi-<br>nuuttia pitemmäksi ajaksi kyps-<br>nyksen jälkeen. |

| Ongelma                                            | Mahdollinen syy                                       | Ratkaisu                                                                        |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Näytössä näkyy 12.00 ja kellon merkkivalo vilkkuu. | Sähkökatkos.                                          | Aseta kellonaika uudelleen.                                                     |
| Näytössä näkyy F11.                                | Paistomittarin pistoke ei ole kunnolla pistorasiassa. | Työnnä paistomittarin pistoke kunnolla uunin sivuseinässä olevaan pistorasiaan. |

Jos laitteen käytössä on ongelmia, yritä ensin selvittää ongelma itse. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

 Valtuutetun huoltoliikkeen käynnistä aiheutuvat kulut voidaan veloittaa myös takuuaikana, mikäli toimintahäiriö on aiheutunut virheellisen käytön tai valtuuttamattoman henkilön suorittaman asennuksen vuoksi.

Tekniset tiedot

|                                                       |                             |                   |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Sisämitat                                             | Leveys<br>Korkeus<br>Syvyys | 395<br>335<br>400 |
| Tilavuus                                              | 53 litraa                   |                   |
| Suurimman leivinpellin koko (nettopinta)              | 1130 cm <sup>2</sup>        |                   |
| Alalämpövastus                                        | 1000 W                      |                   |
| Ylälämpövastus                                        | 800 W                       |                   |
| Koko uuni (ylä- ja alalämpövastus)                    | 1800 W                      |                   |
| Suuri grilli                                          | 2450 W                      |                   |
| Lämpögrilli                                           | 1650 W                      |                   |
| Kiertoilmatoiminto                                    | 2025 W                      |                   |
| Pizza                                                 | 2675 W                      |                   |
| Höyrytoiminto                                         | 2825 W                      |                   |
| Uunin lamppu                                          | 25 W                        |                   |
| Kiertoilmapuhaltimen moottori                         | 25 W                        |                   |
| Jäähdytyspuhallin                                     | 25 W                        |                   |
| Kokonaisteho <sup>1)</sup>                            | 2825 W                      |                   |
| Toimintojen lukumäärä                                 | 9                           |                   |
| Energiankulutus                                       | 0,78 kWh                    |                   |
| Energiankulutus normaalikäytössä alalämpötoiminnoissa | 0,79 kWh                    |                   |

Energiankulutus normaalikäytössä kier-  
toilmatoiminnossa

0,78 kWh

1) Sähköliitännän tiedot, jännite ja kokonaisteho on merkitty arvokilpeen (katso kohta Laitteen kuvaus).

## Asennus

**⚠ Huomio** Lue asennusohjeet.

**⚠ Varoitus!** Laitteen asennus on annettava ammattitaitoisen asentajan tehtäväksi.

Muussa tapauksessa takuu ei vastaa mahdollisista vahingoista.

- Tarkista, että asennusaukon mitat ovat oikeat, ennen kuin asennat laitteen keittiökalu-  
lukseen sisään.
- Asennuksessa tulee käyttää sähköiskusuo-  
jausta.
- Voimassa olevien määräysten mukaisesti  
kaikki sähköiskuiltä suojaavat osat on kiin-  
nitettävä siten, ettei niitä voi irrottaa ilman  
työkaluja.

- Laite voidaan asentaa siten, että sen taka-  
seinä ja toinen kylki ovat toista korkeampaa  
laitetta tai seinää vasten. Laitteen toisen  
kyljen on oltava samankorkuisen laitteen tai  
kalusteen vieressä.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata  
standardin DIN 68930 vaatimuksia.
- Kalusteeseen asennettavissa uuneissa ja  
keittotasoisissa on mukana erityiset kiinnitys-  
välineet. Turvallisuussyistä vain saman val-  
mistajan laitteiden yhdistäminen on sallit-  
tua.

## Sähköliitäntä

**⚠ Varoitus!** Sähköliitäntä on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.

- Valmistaja ei vastaa vahingoista, ellei näitä  
turvallisuusohjeita ole noudatettu.
- Maadoita laite turvallisuusmääräysten mu-  
kaisesti.
- Tarkista, että arvokilvessä mainittu jännite  
ja virtalaji vastaavat laitteen asennuspai-  
kan arvoja.
- Laitteen mukana toimitetaan virtajohto, jos-  
sa ei ole pistoketta.
- Sähköosien asennuksen tai vaihdon saa  
suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita, liittimiä tai jatkojoh-  
toja. Tulipalon vaara.

- Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä  
on hyvin ulottuvilla laitteen asennuksen jäl-  
keen.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaes-  
sasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Sähköliitännän on asennettava kytkin, joka  
erottaa laitteen kaikki navat sähkövirrasta  
ja jonka kontaktien väli on vähintään 3 mm.  
Sopivia erotuslaitteita ovat esimerkiksi suo-  
jakytkimet, vikavirtakytkimet tai sulakkeet.



Tämä laite vastaa Euroopan yhteisön direktii-  
vejä.

## Ympäristönsuojelu

Tuotteeseen tai sen pakkaukseen merkitty symboli , osoittaa, että tätä tuotetta ei saa laittaa sekajätteen joukkoon, vaan se on toimitettava erilliseen sähkö- ja elektroniikkajätteiden keräyspisteeseen. Asianmukaisella jätehuollolla estetään mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat. Laitetta ei saa purkaa ennen jätahuoltoon luovuttamista eikä laitteen sisälle saa laittaa muita jätteitä.

Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta, liikkeestä josta tuote on ostettu tai internet sivuiltamme [www.electrolux.fi](http://www.electrolux.fi).

### Pakkausmateriaalit

Materiaalit, joissa on symboli , ovat kierrätettäviä. Vie pakkausmateriaalit kullekin materiaalille tarkoitettuun keräysastiain.

## Ennen laitteen käytöstäpoistoa

 **Varoitus!** Kun poistat laitteen lopullisesti käytöstä, toimi seuraavasti:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Irrota lukun lukitus. Tällä tavoin estät lasten loukkuunjäämisen koneen sisälle. Tukehtumisvaara.

## IKEA-TAKUU

### IKEA-takuun voimassaolo

Tämä takuu on voimassa viisi (5) vuotta laitteen IKEA:sta ostopäivästä lähtien, ellei laitteen nimi ole LAGAN, missä tapauksessa takuu on vain kaksi (2) vuotta. Alkuperäinen ostokuitti vaaditaan ostotodistukseksi. Jos takuu-aikana tehdään huoltotöitä, laitteen tai uusien osien takuu-aika ei pitene sen vuoksi.

### Laitteet, joita IKEA:n viiden (5) vuoden takuu ei koske

LAGAN-tuotesarjaan kuuluvat laitteet ja kaikki ennen 1.8.2007 IKEA:sta ostetut laitteet.

### Huoltotöiden suorittaja

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

### Takuun kattavuus

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

### Ongelman korjaaminen IKEA:n taholta

IKEA:n nimeämä palveluntarjoaja tarkastaa tuotteen ja määrittää omaan harkintaansa perustuen, onko tuote tämän takuun alainen. Jos se katsotaan takuun alaiseksi, IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike oman harkintaansa perustuen joko korjaa viallisen tuotteen tai vaihtaa sen samanlaiseen tai vastaavaan tuotteeseen.

### Takuun piiriin kuulumattomat asiat

- Normaalii kuluminen.
- Tahalliset tai laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, virheellinen asennus tai kytkentä väärään jännitteeseen, kemiallisen tai sähkökemiallisen reaktion aiheuttamat vahingot, ruostuminen, syöpyminen tai vesivahingot mukaan lukien näihin rajoittumatta vesijohtoverkon liian suuri kalkkipitoisuus, epätavallisten ympäristöolosuhteiden aiheuttamat vahingot.
- Kulutusosat mukaan lukien paristot ja lamput.
- Ei toiminnalliset ja koristeosat, jotka eivät vaikuta laitteen normaaliin käyttöön, mukaan lukien naarmut ja mahdolliset värimuutokset.
- Vierasesineiden tai aineiden aiheuttamat vahingossa syntyneet vauriot ja sihtien, vedenpoistojärjestelmien tai pesuainelokeroiden puhdistuksen yhteydessä syntyneet vahingot.
- Seuraavien osien vaurioituminen: keraaminen lasipinta, lisävarusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, syöttö- ja poistoputket, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kotelot ja koteloiden osat, ellei näitä vahinkoja voida osoittaa valmistusvirheiden aiheuttamiksi.
- Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.
- Korjaukset, joita eivät ole suorittaneet nimeämämme palveluntarjoajat ja/tai valtuutettu huoltoliike, tai jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisen tai määräysten vastaisen asennuksen aiheuttamat korjaukset.

- Laitteen käyttö muussa kuin kotitalousympäristössä, ts. ammattikäytössä.
- Kuljetusvahingot.
- IKEA-laitteen asennuskustannukset, ellei tämä ole korjauksen tai viallisten osien vaihtamisen seurausta.

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

### Maakohtaisen lainsäädännön soveltaminen

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

### Kelpoisuusalue

Palvelut laitteille, jotka on hankittu EU-maassa ja siirretty toiseen EU-maahan, tuotetaan uuden maan normaalien takuuehtojen mukaisesti. Palvelun suoritusvelvollisuus takuun rajoissa on olemassa vain, jos:

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

### IKEA-laitteille määritetty HUOLTO

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n nimeämään HUOLTOON seuraavissa tapauksissa:

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

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

### **Yhteydenotot palvelua tarvittaessa**



Tämän oppaan viimeisellä sivulla on täydellinen luettelo IKEA:n nimeämistä palveluntarjoajista sekä heidän puhelinnumerosa.

**Tärkeää** Jotta voimme palvella Sinua mahdollisimman nopeasti, pyydämme soittamaan tämän oppaan lopussa mainittuun puhelinnumeroon. Ilmoita aina tässä oppaassa mainittu asiaasi koskevan laitteen numero. Ennen kuin soitat meille, ota esille asiaasi koskevan laitteen IKEA:n tuotenumero (8-numeroinen koodi).

### **Tärkeää SÄILYTÄ OSTOKUITTI!**

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

### **Lisäavun tarve**

Jos Sinulla on muita kuin edellä olevassa kappaleessa, IKEA-laitteille määritetty HUOLTO, mainittuja kysymyksiä, älä soita tämän oppaan viimeisellä sivulla mainittuun numeroon, vaan ota yhteys lähimmän IKEA-myymälän puhelinpalveluun. Lue huolellisesti laitteen mukana toimitetut asiakirjat, ennen kuin otat yhteyttä meihin.

## Innehåll

|                                      |    |                           |    |
|--------------------------------------|----|---------------------------|----|
| Säkerhetsinformation                 | 51 | Underhåll och rengöring   | 58 |
| Produktbeskrivning                   | 52 | Om maskinen inte fungerar | 61 |
| Innan maskinen används första gången |    | Tekniska data             | 62 |
|                                      | 53 | Installation              | 63 |
| Daglig användning                    | 54 | Elektrisk anslutning      | 63 |
| Ångkokning                           | 57 | Miljöskydd                | 64 |
| Tillagningstabeller                  | 58 | IKEA-GARANTI              | 64 |

Med reservation för ändringar

## Säkerhetsinformation

**i** För din egen säkerhet och för att du skall kunna använda hushållsapparaten på korrekt sätt är det viktigt att du noggrant läser igenom denna bruksanvisning innan du installerar och använder hushållsapparaten. Spara denna bruksanvisning och se till att den följer med hushållsapparaten om du flyttar eller säljer hushållsapparaten. Alla användare måste ha fullgod kännedom om hur hushållsapparaten skall användas och om dess säkerhetsfunktioner.

### Korrekt användning

- Lämna inte ugnen utan tillsyn under användning.
- Ugnen är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ugnen får inte användas som arbetsyta eller förvaringsplats.
- Placera eller lagra inte brännbara vätskor, eldfångda material eller föremål som kan smälta (t.ex. plastfolie, plast, aluminium) i eller nära ugnen.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till eluttag i närheten. Se noga till att kablarna inte kommer i kontakt med ugnens heta ytor eller kläms i ugnsluckan.
- Låt inte fuktiga maträtter stå kvar i ugnen när tillagningen är klar eftersom fukten kan skada emaljen och tränga in i enheterna.
- Försök inte att reparera ugnen på egen hand, detta för att undvika personskador och skador på ugnen. Kontakta alltid kundtjänst.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.

### **i** Anmärkning om emaljbeläggning

Färgförändringar på emaljbeläggningen, som ett resultat av användningen, påverkar inte ugnens lämplighet för normal och korrekt användning. De utgör därför heller inget fel som täcks av garantin.

### Barnsäkerhet

- Denna ugn får endast användas av vuxna personer. Barn måste övervakas så att de inte leker med ugnen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Risk för kvävning föreligger.
- Håll barn borta från ugnen när luckan är öppen.

### Allmän säkerhet

- Denna ugn är inte avsedd att användas av personer (även barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller om de har bristande erfarenhet och kunskap, om de inte instrueras och övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Risk för brännskador! Ugnens insida blir het under användning.
- Håll dig på avstånd från ugnen när du öppnar ugnsluckan under tillagning, eller när maten är klar, så att du inte står i vägen för den ånga eller värme som kan strömma ut när luckan öppnas.

### Installation

- Kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten. Nätanslut inte ugnen om den är skadad. Kontakta leverantören vid behov.
- Reparationer av denna ugn får endast utföras av en auktoriserad servicetekniker. Använd endast originaldelar vid reparationer och utbyten.
- Inbyggingsprodukter får endast användas efter inbyggnad i lämplig inbyggnadsenhet och med arbetsytor som följer tillämpliga standarder.
- Modifiera inte denna produkt och ändra inte dess specifikationer. Risk för personskador och skador på ugnen föreligger.

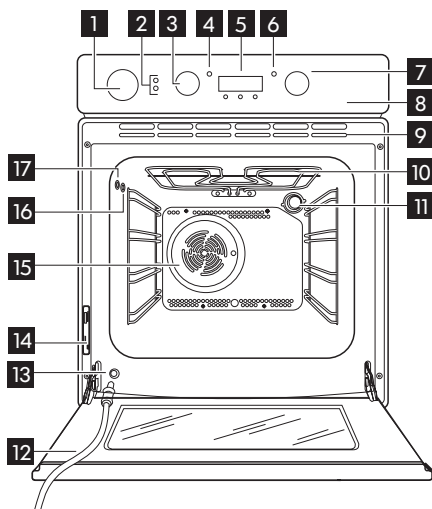
**⚠ Varning** Följ noga instruktionerna om elektriska anslutningar.

### Information om akrylamid

**Viktigt** Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan intensiv bryning av mat, särskilt produkter som innehåller stärkelse, orsaka hälsorisker på grund av akrylamid. Vi rekommenderar därför tillagning vid så låga temperaturer som möjligt och att inte bryna maträtter för kraftigt.

## Produktbeskrivning

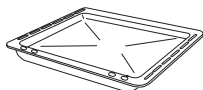
### Översikt



- 1 Vattentank
- 2 Kontrolllampor för vattenbehållare
- 3 Temperaturvred
- 4 Temperaturindikator
- 5 Elektronisk timer
- 6 Nötindikator
- 7 Funktionsvred
- 8 Kontrollpanel
- 9 Ventilationsöppningar för kylfläkt
- 10 Grill
- 11 Ugnslampa
- 12 Vattenutloppsslang
- 13 Vattenutloppsventil
- 14 Typskylt
- 15 Fläkt
- 16 Ångintag
- 17 Uttag för matlagningstermometer

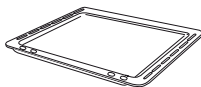
**Tillbehör till ugnen**

Långpanna



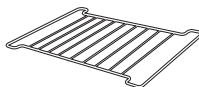
1x

Bakplåt

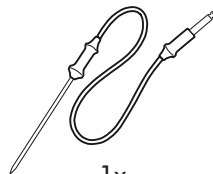


1x

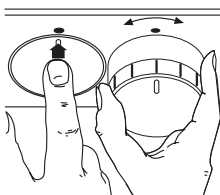
Galler



1x

Matlagningstermo-  
meter

1x

**Intryckbara reglage**

Denna ugn är försedd med intryckbara kontrollvred. Dessa kontrollvred kan tryckas in i kontrollpanelen när ugnen inte används. Vrid kontrollvreden medurs för att ställa in temperatur och ugnsfunktion.

**Innan maskinen används första gången**

**i** Avlägsna allt förpackningsmaterial som finns både inuti och utanpå ugnen innan du använder ugnen. Ta inte bort typskylten.

Efter anslutning till elnätet eller efter ett strömavbrott blinkar klockans indikering automatiskt.

Använd knappen " + " eller " - " för att ställa in aktuell tid. Efter ca. 5 sekunder slutar blinkningarna och i klockdisplayen visas den inställda tiden.

Ugnen fungerar bara när klockan har ställts in.

**Första rengöring**

Rengör ugnen innan du använder den första gången. Rengör tillbehören och ugnsutrymmet med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel.

Värm sedan upp ugnen utan mat.

**Förvärmning**

Vrid ugnsfunktionsvredet till  och låt ugnen vara i drift 45 minuter för att bränna bort eventuella rester i ugnsutrymmet. Tillbehören kan bli hetare än vid normal användning. Under denna period kan ugnen avge en viss lukt. Detta är normalt. Se till att ventiler rummet ordentligt.

Daglig användning

Påslagning

Ställ in önskad ugsnfunktion och temperatur.

Inställning av ugsnfunktion

Vrid funktionsvredet (se "Produktbeskrining").

Inställning av temperatur

Vrid temperaturvredet (se "Produktbeskrivning"). Du kan ställa in temperaturen mellan 50 och 250 °C.

Avstängning

Vrid temperaturvredet och funktionsvredet till respektive AV-läge.

Ugsnfunktioner

| Ugsnfunktion                                                                        | Användning                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | AV-läge                                                                                                                                                                                                                  |
|    | Ugnslampa - Ugnens belysning är tänd utan någon tillagningsfunktion.                                                                                                                                                     |
|    | Traditionell matlagning - Värmen kommer från både det övre och det undre värmeelementet. För bakning och stekning på en ugnsnivå.                                                                                        |
|    | Övervärme - Värmen kommer endast från det övre värmeelementet. För att slutföra tillagningen av maträtter.                                                                                                               |
|    | Undervärme - Värmen kommer endast från det undre värmeelementet. För bakning av kakor med knapriga eller skorpartade bottenar.                                                                                           |
|    | Max grill - Värmen kommer från hela grillelementet. För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För rostning av bröd.                                                                                              |
|    | Varmluftsgrillning - Här arbetar grillelementet och fläkten tillsammans så att den varma luften cirkulerar runt maträtten. För tillagning av stora köttstycken. Använd inte denna funktion vid temperaturer över 200 °C. |
|  | Tillagning med varmluft - För att ugnsteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på olika hyllnivåer, utan att aromerna blandas.                                                                     |
|  | Upptining - För att tina fryst mat. Temperaturvredet måste vara inställt på AV-läget.                                                                                                                                    |
|  | Pizza - Det undre elementet tillför värme direkt till undersidan av pizza, quiche eller pajer medan fläkten cirkulerar luft för att tillaga garneringen eller fyllningen på ovensidan.                                   |
|  | Tillagning med ånga - För att baka, steka, värma upp fryst eller kyld mat. Även för att tillreda frukter, grönsaker, fisk, potatis, ris och pasta.                                                                       |

Effektindikering

Effektindikeringen (se "Produktbeskrivning") tänds när ugnens funktionsvred ställs in.

Temperaturindikator

Temperaturindikatorn (se "Produktbeskrivning") tänds när ugnen värms upp. Den släcks när ugnen uppnår rätt temperatur. Indikatorn tänds och släcks sedan omväxlande för att indikera att temperaturen upprätthålls.

**Säkerhetstermostat**

För att undvika farlig överhettnig på grund av felaktig användning av ugnen, eller defekta komponenter, är ugnen utrustad med en säkerhetstermostat som vid behov kopplar bort strömmen. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker. Försök inte att reparera säkerhetstermostaten på egen hand om det blir något fel på den. Kontakta kundtjänst.

**Indikator för "Vattenbehållaren är full"** 

Indikatorn visar att ugnen är redo för ångtillagning.

**Indikator för "Vattenbehållaren är tom"**



Indikatorn visar att vattenbehållaren är tom och måste fyllas på. Se avsnittet "Ångkokning" för mer information.

 Indikatorerna för ångkokning tänds endast när du ställer in ångfunktionen .

**Kylfläkt**

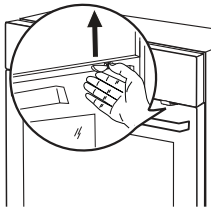
Kylfläkten (syns ej) håller kontrollpanelen, reglagen och ugnsluckans handtag svala. När ugnen är påslagen startar fläkten automatiskt. Varm luft strömmar då ut genom ventilationsöppningarna nära ugnsluckans handtag. Fläkten kan vara igång även efter det att ugnen stängs av för att hålla reglagen kalla.

**Klockfunktioner**

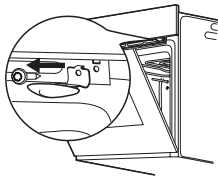
| Symbol                                                                              | Funktion                          | Beskrivning                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|  | Koktid                            | För att ställa in hur länge ugnen skall vara i drift               |
|  | Stopptid                          | För att ställa in när ugnen skall stängas av                       |
|  | Koktid och Stopptid i kombination | För att ställa in en fördröjd start av ugnen                       |
|  | Timer                             | För att ställa in en timetid. En signal hörs när tiden har gått ut |
|  | Klocka                            | För att ställa klockan                                             |
|  | Matlagningstermometer             | Mäter innetemperaturen när stora köttstycken steks                 |

**Mekaniskt barnlås**

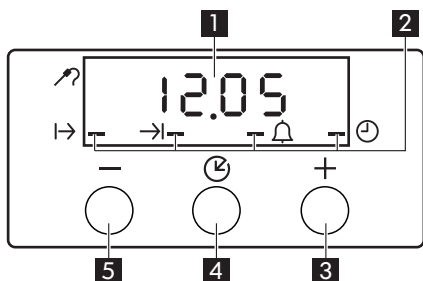
Ugnen levereras med ett monterat och aktivrat barnlås. Det sitter precis under ugnens kontrollpanel på höger sida.



För att öppna ugnen med barnlåset på plats, dra barnlåsets handtag uppåt såsom visas i figuren. Stäng luckan utan att dra i barnlåset.



För att demontera barnlåset, öppna ugnsluckan och skruva loss låset med medföljande skruvnyckel som du finner i tillbehörspåsen.



- 1** Display för visning av tid och matlagningstermometerns temperatur
- 2** Funktionsindikeringar
- 3** Knapp "+"
- 4** Valknapp
- 5** Knapp "-"

### Inställning av klockfunktioner

- Tryck upprepade gånger på Valknappen tills indikeringen för önskad funktion blinkar.
- För att ställa in eller ändra tiden, använd "+" / "-" inom 5 sekunder. Därefter börjar den inställda tiden att räknas ner.

### Avbryta klockfunktionen

Tryck på Valknappen tills funktionsindikeringen visar den rätta funktionen och tryck på knappen "-". Efter några sekunder slocknar klockfunktionen.

### Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen på kött. När köttet uppnår inställd temperatur stängs ugnen av automatiskt.

**Varning** Matlagningstermometern är het! Risk för brännskador! Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt.

- Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget på ugnens sidovägg.
- För in matlagningstermometern så att spetsen hamnar mitt i köttstycket.
- Tryck upprepade gånger på knappen tills indikeringen Matlagningstermometer blinkar.

- Använd knapparna "+" / "-" för att ställa in den önskade innetemperaturen. Du kan ställa in temperaturen från 30 till 99 °C. Se rekommenderade värden i tabellen.
- Använd kontrollvreden för att ställa in önskad ugnsfunktion och temperatur.
- När köttet uppnår den inställda innetemperaturen stängs ugnen av automatiskt.
- Tag bort matlagningstermometern.

| Rekommenderade innetemperaturer |               |
|---------------------------------|---------------|
| 50 °C                           | Röd i mitten  |
| 60 °C                           | Rosa i mitten |
| 70 °C                           | Genomstekt    |

Om tillagningsnivån inte är tillfredsställande, utför ovanstående steg på nytt och ställ in en högre innetemperatur.

### Stänga av displayen

- Du kan spara energi genom att stänga av klockdisplayen.
- Håll knapparna "+" och "-" intryckta samtidigt i 5 sekunder. Därefter stängs displayen av.
  - Tryck på en valfri knapp för att sätta på displayen igen.

## Ångkokning

Fyll alltid på vattenbehållaren innan du använder ångfunktionen. Behållaren rymmer maximalt 0,8 liter. Det räcker till cirka 40-45 minuters tillagning.

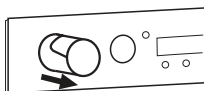
För information om rekommenderad typ av vatten, se "Typer av vatten" i avsnittet "Skötsel och rengöring".

 Om du fyller på för mycket vatten i behållaren rinner vattnet tillbaka till botten av ugnen via ett säkerhetsutlopp. Torka upp vattnet med en trasa eller svamp.

 Ånga syns när ugnen uppnår inställd temperatur.

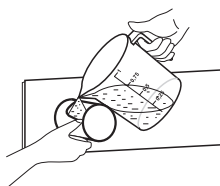
 **Varning** Var försiktig när du öppnar ugnsluckan eftersom ånga omedelbart strömmar ut.

1



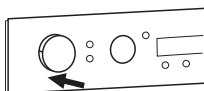
Dra vattenbehållaren uppåt så långt det går.

2



Fyll på med vatten tills indikatorn "Vattenbehållaren är full" tänds.

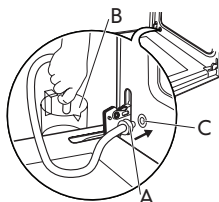
3



Tryck tillbaka vattenbehållaren till utgångsläget.

1. Förbered maten i lämpliga ugnskärl och placera kärlet på gallret på andra nivån underifrån räknat.
2. Vrid ugnens funktionsvred till .
3. Ställ in temperaturen mellan 130 och 230 °C. Ångtillagning ger inte bra resultat vid temperaturer över 230 °C.
4. Töm vattenbehållaren efter varje tillagning med ånga (se avsnittet "Tömning av vattenbehållaren").

### Tömning av vattenbehållaren



Öppna luckan och anslut änden på vattenutloppsslangen (A) till vattenutloppsventilen (C). Vattenutloppsventilen sitter i det nedre, vänstra hörnet i luckans ram. Placera den andra änden av utloppsslangen (B) i en tom behållare.

Lossa utloppsslangen från utloppsventilen när allt vatten har runnit ut.

Tillagningstabeller

| Vikt (kg) | Typ av mat                                              | Ugnsfunktion                                                                        | Nivå | Ugnstemperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|-----------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|--------------------------|
| 1         | Griskött / Lammkött                                     |    | 2    | 180                 | 100-110                  |
| 1         | Kalkkött / Nötkött                                      |    | 2    | 190                 | 70-100                   |
| 1,2       | Kyckling / Hare <sup>1)</sup>                           |    | 2    | 200                 | 70-80                    |
| 1,5       | Anka                                                    |    | 1    | 160                 | 120-150                  |
| 3         | Gås                                                     |    | 1    | 160                 | 150-200                  |
| 4         | Kalkon                                                  |    | 1    | 180                 | 210-240                  |
| 1         | Fisk <sup>1)</sup>                                      |    | 2    | 190                 | 30-40                    |
| 1         | Fyllda pepperonitomater / Ugnstektpotatis <sup>1)</sup> |    | 2    | 175                 | 50-70                    |
|           | Grönsaker                                               |    | 2    | 175                 | 25-35                    |
|           | Snabbkakor                                              |    | 2    | 160                 | 45-55                    |
| 1         | Paj <sup>1)</sup>                                       |    | 2    | 160                 | 80-100                   |
|           | Släta bullar                                            |    | 3    | 140                 | 25-35                    |
| 2         | Lasagne                                                 |    | 2    | 180                 | 45-60                    |
| 1         | Franskbröd <sup>1)</sup>                                |   | 2    | 190                 | 50-60                    |
| 1         | Pizza                                                   |  | 1    | 190                 | 25-35                    |

1) Enligt den tillagningstid som anges i tabellen måste vattenbehållaren fyllas på efter cirka 40-45 minuters tillagning. När vattenbehållaren är tom tänds kontrollampan "Vattenbehållaren är tom" (se "Produktbeskrivning").

 **Varning** Lägg inte ut aluminiumfolie i ugnen och ställ inte stekfat eller bakplåtar på ugnens botten. Emaljen i ugnen kan skadas av hettan som genereras.

 **Varning** Ha alltid ugnsluckan stängd när du lagar mat, även när du grillar. Var

försiktig när du öppnar ugnsluckan. Låt inte luckan falla ned - håll i luckans handtag tills luckan har öppnats helt.

Underhåll och rengöring

 **Varning** Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.

 **Varning** Av säkerhetsskäl får ugnen inte rengöras med ång- eller högtryckstvätt.

 **Varning** Var noga med att alltid hålla ugnen ren. Ansamling av fett eller andra matrester kan orsaka brand, särskilt i droppannan.

### Ugnens utsida

- Torka av ugnens framsida med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel.
- Använd vanliga rengöringsmedel till metallytorna.
- Använd inte skurmedel eller svampar med slipeffekt.

### Ugnsutrymme

- Tänd ugnsbelysningen före rengöring.
- Rengör sedan ugnsutrymmet med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel. Låt sedan ugnen själv torka.

### Tillbehör

Rengör alla tillbehör (galler, bakplåt, ugnstegar, etc.) med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel efter varje användningstillfälle och torka noga. Blötlägg delarna en stund för att underlätta rengöringen.

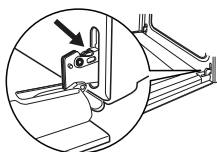
### Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har två glasrutor monterade som ett dubbelglas. Demontera ugnsluckan och glasrutorna för att underlätta rengöringen.

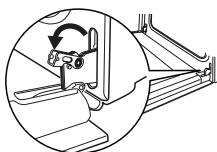
**⚠ Varning** Ugnsluckan kan plötsligt slå igen om du försöker ta bort glasrutorna när luckan fortfarande är monterad.

### Demontering av ugnslucka och glasrutor

1



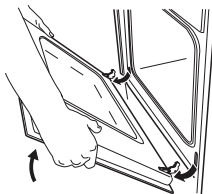
2



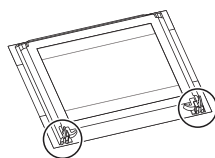
Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.

Lift upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.

3



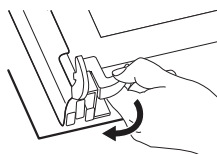
4



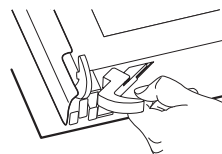
Stäng luckan till den första öppna positionen (cirka 45°). Dra sedan luckan mot dig och avlägsna den från sätet.

Lägg luckan ned på ett stadigt och mjukt underlag (t.ex. en filt).

5

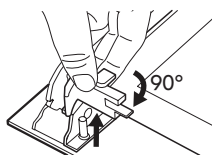


6

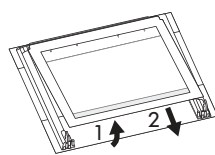


Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.

7



8



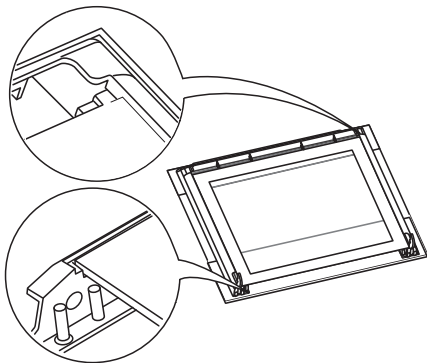
Vrid de två fästena 90° och lossa dem försiktigt från sätena.

Lift och avlägsna försiktigt glasrutorna.

Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga.

**Montering av ugnslucka och glasrutor**

Sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan på plats när du är klar med rengöringen. Gör detta genom att följa anvisningarna för demontering i omvänd ordning.  
Den inre glasrutan måste monteras så att den dekorativa ramen (screentryck) är vänd utåt. För att kontrollera att glasrutan är korrekt monterad kan du dra med fingrarna över glasrutans inre yta. Glasrutan är korrekt monterad om du då inte känner någon strävhet. Placera den inre glasrutan i dess säten såsom visas nedan.



**Rengöring av vattenbehållaren**

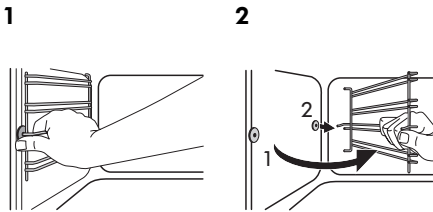
Det är normalt att kalkavlagringar bildas i ugnen efter cirka sex månaders användning. För att motverka detta, rengör de delar av ugnen som genererar ånga. Töm vattenbehållaren efter varje tillagning med ångfunktionen.

1. Fyll på vattenbehållaren med 0,8 liter vatten och två teskedar citronsyra. Stäng av ugnen och vänta cirka 60 minuter.
2. Sätt på ugnen och välj ångfunktionen. Ställ in temperaturen mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 20-25 minuter och låt den kallna.
3. Skölj ur vattenbehållaren några gånger och avlägsna kvarvarande kalkrester i ugnsutrymmet med en trasa.

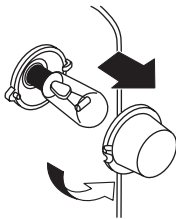
| Typer av vatten               |                                                                                                                       |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mjukt vatten med låg kalkhalt | Rekommenderas. Detta vatten förlänger rengöringsintervallet (t.ex. efter var 100:e eller 150:e användningstillfälle). |
| Kranvatten                    | Du kan använda kranvatten om din vattentillförsel har vattenrenare.                                                   |
| Hårt vatten med hög kalkhalt  | Detta vatten påverkar inte ugnens prestanda, men det förkortar rengöringsintervallet.                                 |

**Ugnsstegar**

För att rengöra ugnsutrymmets sidoväggar kan ugnsstegarna tas bort.



ugnslampan (se avsnittet "Produktbeskrivning").



Drag först ut stegar-  
na framtill från ugn-  
sidan.  
Sätt tillbaka ugnstegarna genom att följa an-  
visningarna ovan i omvänd ordning.

**Viktigt** Styrapparnas avrundade ändar skall  
peka framåt.

**Byte av glödlampa och rengöring av  
lampglas**

**⚠ Varning** Stäng av ugnen och koppla loss  
den från eluttaget innan du byter ut

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det  
moturs. Rengör lampglaset.
2. Byt ut ugnslampan mot en värmestål-  
ig lam-  
pa med följande märkdata: 15/25 watt,  
230 volt (50 Hz), 300 °C (sockel: E14).
3. Sätt tillbaka lampglaset på plats.

**Om maskinen inte fungerar**

| Problem                                                       | Möjliga orsaker                                                               | Lösning                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte.                                          | De nödvändiga inställningarna<br>är inte gjorda.                              | Kontrollera att tillagningsfunktion<br>och temperatur har ställts in.                     |
| Ugnen fungerar inte.                                          | Ugnen är inte nätansluten på<br>korrekt sätt eller eluttaget är<br>strömlöst. | Kontrollera att ugnen är korrekt<br>ansluten och att strömförsörjning-<br>en är påslagen. |
| Temperaturindikatorn<br>tänds inte.                           | De nödvändiga inställningarna<br>är inte gjorda.                              | Välj tillagningsfunktion och tem-<br>peratur.                                             |
| Ugnslampan fungerar<br>inte.                                  | Glödlampan är trasig.                                                         | Byt ut glödlampan.                                                                        |
| Det är vatten inne i ug-<br>nen.                              | Det är för mycket vatten i vat-<br>tenbehållaren.                             | Stäng av ugnen och torka upp<br>vattnet med en trasa eller svamp.                         |
| Ångfunktionen fungerar<br>inte.                               | Kalk täpper igen hålet.                                                       | Inspektera ångöppningen. Av-<br>lägsna kalkavlagringarna.                                 |
| Ånga och kondens av-<br>sätts på maten och i<br>ugnsutrymmet. | Maten har fått stå kvar för länge<br>i ugnen.                                 | Låt inte maträtter stå i ugnen<br>längre än 15-20 minuter när till-<br>agningen är klar.  |

| Problem                                                        | Möjliga orsaker                                                   | Lösning                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| "12.00" visas på displayen och klockans LED (lysdiod) blinkar. | Ett strömavbrott har inträffat.                                   | Ställ klockan.                                                                  |
| F11 visas på displayen.                                        | Matlagningstermometerns kontakt sitter inte ordentligt i uttaget. | Sätt i matlagningstermometerns kontakt hela vägen i uttaget på ugnens sidovägg. |

Om ett fel uppstår, försök först att åtgärda problemet på egen hand. Kontakta din återförsäljare eller vår serviceavdelning om du inte kan lösa problemet.

 Om du har hanterat ugnen på fel sätt, eller om installationen inte har utförts av en behörig tekniker, och du måste tillkalla en servicetekniker från vår kundtjänst eller din återförsäljare kanske detta besök inte är kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.

Tekniska data

|                                                      |                       |                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Mått (invändiga)                                     | Bredd<br>Höjd<br>Djup | 395<br>335<br>400 |
| Användbar volym                                      | 53 liter              |                   |
| Maximal yta på bakplåt (netto)                       | 1130 cm <sup>2</sup>  |                   |
| Undre värmeelement                                   | 1000 W                |                   |
| Övre värmeelement                                    | 800 W                 |                   |
| Övervärme + undervärme                               | 1800 W                |                   |
| Max Grill                                            | 2450 W                |                   |
| Termisk grill                                        | 1650 W                |                   |
| Varmluft                                             | 2025 W                |                   |
| Pizza                                                | 2675 W                |                   |
| Ångfunktion                                          | 2825 W                |                   |
| Ugnslampa                                            | 25 W                  |                   |
| Varmluftsmotor                                       | 25 W                  |                   |
| Kylfläkt                                             | 25 W                  |                   |
| Total effekt <sup>1)</sup>                           | 2825 W                |                   |
| Antal funktioner                                     | 9                     |                   |
| Energiförbrukning                                    | 0,78 kWh              |                   |
| Energiförbrukning med en standardrätt och undervärme | 0,79 kWh              |                   |

|                                                     |          |
|-----------------------------------------------------|----------|
| Energiförbrukning med en standarddrätt och varmluft | 0,78 kWh |
|-----------------------------------------------------|----------|

1) Information om elektrisk anslutning, nätspänning och total effekt anges på typskylten (se "Produktbeskrivning").

## Installation

 **Försiktighet** Se monteringsanvisningarna för installationen.

 **Varning** Endast en kvalificerad och kompetent person får installera ugnen. Om du inte kontakter en kvalificerad och kompetent person gäller inte garantin om skador uppstår.

- Se till att urtagets mått är lämpliga innan du bygger in ugnen i köksenheten.
- Se till att installationen av ugnen förses med ett skydd mot elektriska stötar.
- Enligt gällande bestämmelser måste alla delar som ingår i skyddet mot elektriska stötar vara förankrade på ett sådant sätt att de inte kan demonteras utan verktyg.

- Ugnen kan installeras med dess baksida och ena sidan mot en annan apparat eller vägg som är högre. Den andra sidan måste vara vänd mot en panel eller apparat som har samma höjd.
- Den inbyggda enheten måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.
- Inbyggda ugnar och spisytor är försedda med speciella anslutningssystem. Av säkerhetsskäl får du endast kombinera produkter från samma tillverkare.

## Elektrisk anslutning

 **Varning** Endast en kvalificerad elektriker och kompetent person får utföra den elektriska installationen.

- Tillverkaren ansvarar inte för skador orsakade av att dessa säkerhetsåtgärder inte har följts.
- Jorda ugnen enligt gällande säkerhetsbestämmelser.
- Kontrollera att elnätets spänning och effekt överensstämmer med ugnens märkdata som anges på typskylten.
- Ugnen levereras med en nätkabel utan stickkontakt.
- Elektriska komponenter får endast installeras eller bytas ut av vår serviceavdelning eller annan kvalificerad servicepersonal.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.

- Använd inte grenuttag, adaptrar eller förlängningskablar. Risk för brand föreligger.
- Se till att stickkontakten är åtkomlig när ugnen har installerats.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla loss ugnen från eluttaget - ta tag i stickkontakten.
- Anslut ugnen till elnätet via en fränkskiljare som kan göra ugnen strömlös i alla poler med ett kontaktavstånd på minst 3 mm, t.ex. automatisk linjeifrånkopplare, jordfelsbrytare eller säkring.



Denna ugn uppfyller kraven enligt gällande EG-direktiv för CE-märkning.

## Miljöskydd

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

### Förpackningsmaterial

Material märkta med symbolen  kan återvinnas. Kassera förpackningsmaterialen i lämpliga uppsamlingsbehållare för återvinning.

### Innan hushållsapparaten kasseras

 **Varning** Gör på följande sätt för att kassera hushållsapparaten:

- Koppla loss hushållsapparaten från eluttaget.
- Klipp av nätkabeln och kassera den.
- Förstör lucklåset. Detta gör att barn inte kan bli inestängda i hushållsapparaten med risk för deras liv. Risk för kvävning föreligger.

## IKEA-GARANTI

### Hur länge gäller IKEA garantin?

Garantin gäller i fem (5) år från det datum då du köpte produkten hos IKEA, såvida inte produkten är benämnd LAGAN: för dessa produkter gäller garantin i två (2) år. Försäljningskvittot i original krävs som bevis på köpet. Om servicearbete utförs under garantitiden förlängs därmed inte garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

### Vilka produkter täcks inte av IKEAs femåriga garanti?

Sortimentet av produkter som benämns LAGAN och alla produkter inköpta hos IKEA före den 1 augusti 2007.

### Vem utför service?

IKEAs serviceleverantör tillhandahåller service genom dess egen organisation eller genom auktoriserade servicepartners.

### Vad täcks av denna garanti?

Garantin täcker fel hos produkten som orsakats av bristfällig konstruktion eller materialfel från det datum då produkten köptes hos IKEA. Denna garanti gäller endast användning av produkter för hushållsbruk. Undantagen specificeras nedan i avsnittet "Vad täcks inte av denna garanti?". Under garantiperioden skall kostnaderna täckas för att åtgärda felet, t.ex. reparationer, delar, arbete och resor, förutsatt att produkten är tillgänglig för reparation utan speciella utgifter och att felet är relaterat till bristfällig konstruktion eller materialfel som täcks av garantin. På dessa villkor är EUs riktlinjer (Nr. 99/44/EG) och respektive lokala bestämmelser tillämpliga. Utbytta delar blir IKEAs egendom.

**Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?**

IKEAs auktoriserade serviceleverantör kommer att undersöka produkten och bestämma, efter eget gottfinnande, huruvida problemet täcks av denna garanti. Om problemet täcks av garantin kommer IKEAs serviceleverantör, eller dess auktoriserade servicepartner att, efter eget gottfinnande, antingen reparera den defekta produkten eller ersätta den med samma eller en jämförbar produkt.

**Vad täcks inte av denna garanti?**

- Normalt slitage.
- Avsiktlig skada eller skada orsakad av försumlighet, skada orsakad av underlåtenhet att följa instruktioner för användning, felaktig installation eller genom anslutning till felaktig nätspänning, skada orsakad av kemisk eller elektrokemisk reaktion, rost, korrosion eller vattenskada, inklusive men ej begränsat till skada orsakad av för mycket kalk i vattentillförseln eller skada orsakad av onormala miljöförhållanden.
- Förbrukningsartiklar, inklusive batterier och lampor.
- Icke-funktionella och dekorativa delar som inte påverkar den normala användningen av produkten, inklusive repor och färgförändringar.
- Oavsiktlig skada orsakad av främmande föremål eller substanser och rengöring eller rensning av filter, tömningssystem eller diskmedelsfack.
- Skador på följande delar: glaskeramik, tillbehör, porslins- och bestickskorgar, tilllopps- och tömningsslangar, tätningar, lampor och lampglas, displayer, rattar, höljen och delar av höljen, såvida inte sådana skador kan bevisas ha orsakats av produktionsfel.
- Fall där en servicetekniker vid besöket inte hittar något fel.
- Reparationer som ej utförts av vår auktoriserade serviceleverantör eller annan auktoriserad servicepartner, eller reparationer som utförts med annat än originaldelar.
- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte följer specifikationen.

- Användning av produkten i annat än hushållsmiljö, dvs. professionell användning.
- Transportskador.
- Kostnader för att utföra installationen av IKEAprodukten, såvida inte arbetet utförs i samband med en reparation eller utbyte av defekta delar.

Denna restriktion gäller inte ett felfritt arbete som utförts av en kvalificerad specialist som använt våra originaldelar för att anpassa produkten enligt de tekniska säkerhetsspecifikationerna i ett annat EU-land.

**Tillämpning av nationell lag**

IKEA-garantin ger dig specifika lagliga rättigheter som uppfyller eller utökar alla lokala juridiska krav, vilka varierar från land till land.

**Garantins internationella giltighet**

För produkter som köps i ett EU-land och förs till ett annat EU-land kommer service att tillhandahållas inom ramen för garantivillkoren som gäller i det nya landet. En skyldighet att utföra service inom ramen för garantin föreligger endast om:

- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt de tekniska specifikationerna som gäller i landet där anspråket framställs,
- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt installationsanvisningarna och säkerhetsinformationen i bruksanvisningen.

**Dedicerad SERVICE för IKEA produkter**

Tveka inte att kontakta IKEAs auktoriserade SERVICE för att:

- framställa ett anspråk under denna garanti.
- ställa frågor om installationen av IKEA-produkten i en IKEA köksmöbel. Servicen omfattar dock inte förklaringar / beskrivningar som relaterar till:
  - IKEAs övergripande köksinstallation,
  - anslutningar till elnätet (om produkten levereras utan nätkabel och stickkontakt) eller till vatten- eller gastillförsel eftersom dessa anslutningar måste utföras av en auktoriserad servicetekniker,
- be om förklaring beträffande bruksanvisningens innehåll och specifikationerna för IKEA-produkten.

För att vi skall kunna hjälpa dig på bästa sätt, ber vi dig noga läsa igenom installationsanvisningarna och/eller bruksanvisningen i denna handbok, innan du kontaktar oss.

### **Hur når du oss om du behöver service?**



Var god se sista sidan i denna handbok för en komplett lista över IKEAs auktoriserade serviceleverantörer och nationella telefonnummer.

**Viktigt** För att kunna ge dig en snabbare service rekommenderar vi att du använder det specifika telefonnummer som listas i slutet av denna handbok. Använd alltid telefonnumret i den handbok som avser produkten du behöver ha hjälp med. Innan du kontaktar oss, se till att du har artikelnumret (den 8-siffriga koden) till hands för aktuell produkt.

### **Viktigt SPARA FÖRSÄLJNINGSKVITTOT!**

Försäljningskvitto är ditt bevis på köpet och krävs för att garantin skall gälla. Observera att försäljningskvittot också anger IKEA:s produkt-namn och artikelnummer (8-siffrig kod) för varje produkt som du har köpt.

### **Behöver du extra hjälp?**

För övriga frågor som inte besvaras i avsnittet "Dedicerad SERVICE för IKEA produkter" ovan, var god undvik att använda de specifika telefonnumren på den sista sidan i denna handbok, utan kontakta i stället Kundtjänst hos närmaste IKEA-butik. Vi rekommenderar att du noga läser igenom produktdokumentationen innan du kontaktar oss.

|                |                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| France         | 0170 36 02 05                                                                      |
| Germany        | 01803-334532 (0,09€/Min. aus dem Festnetz der DTAG;<br>Mobilfunkpreise abweichend) |
| Italy          | 02 00620818                                                                        |
| Spain          | 91 1875537                                                                         |
| UK             | 020 3347 0044                                                                      |
| Holland        | 0172 468 568                                                                       |
| Sweden         | 0770 330015                                                                        |
| Norway         | 815 22052                                                                          |
| Denmark        | 07922 1368                                                                         |
| Belgium        | 070 246016                                                                         |
| Austria        | 081 300486 zum Ortstarif                                                           |
| Switzerland    | 031 5500 324                                                                       |
| Portugal       | 211 557 985                                                                        |
| Czech Republic | 246 019721                                                                         |
| Poland         | 012 297 8787                                                                       |
| Russia         | 495 666 2929                                                                       |
| Hungary        | 061 998 0549                                                                       |
| Finland        | 0207 85 1000                                                                       |
| Slovakia       | 012 3300 2554                                                                      |
| Romania        | 212 121 224                                                                        |
| Cyprus         | 22 030 529                                                                         |
| Ukraine        | 044 586 2078                                                                       |
| Turkey         | 212 244 0769                                                                       |
| Greece         | 211 176 8276                                                                       |
| Bulgaria       | 0700 10 218                                                                        |

