

MÅGEBO

da

no

sv

fi



Design and Quality
IKEA of Sweden



Se sidste side i vejledningen med en komplet liste over IKEA's udpegede udbydere af eftersalgsservice og tilhørende lokale telefonnumre.

DANSK

3



Se manualens siste side for en komplett oversikt over IKEA-godkjente tjenesteleverandører for ettersalgsservice og aktuelle telefonnummer.

NORSK

37



Se den sista sidan i den här användarmanualen för en fullständig lista över kundservice som är godkänd av IKEA och respektive nationella telefonnummer.

SVENSKA

71



Tämän oppaan viimeisellä sivulla on täydellinen luettelo IKEA:n nimeämistä huoltopalvelujen tarjoajista sekä niiden paikalliset puhelinnumerot.

SUOMI

105

Indholdsfortegnelse

Oplysninger om sikkerhed	3	Rengøring og vedligeholdelse	26
Vigtige installationsanvisninger	7	Ovndør	27
Beskrivelse af produktet	8	Hvad gør jeg hvis...	31
Brug af tilbehør	8	Tekniske data	32
Kontrolpanel	9	Energieffektivitet	32
Første brug	11	Miljøhensyn	34
Daglig brug	13	IKEAs garanti	34
Råd og tip	24		

Med forhold for ændringer uden varsel.

Oplysninger om sikkerhed

- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller instrueres i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes autoriserede servicecenter eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare
- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes, for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Små børn skal holdes på afstand.
- Der må ikke anvendes en damprenser.
Overfladen på en opbevaringsskuffe kan blive varm.
- Brug ikke hårde slibemidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i splintring af glasset.
- Apparatet bliver varmt under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inden i ovnen.
- Brug kun stegetemperaturspyddet, der anbefales til ovnen (gælder for ovne med et værktøj til brug af stegetemperaturspyd).

- For at undgå overophedning må apparatet ikke monteres bag en dekorativ dør
- ADVARSEL: Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da de sandsynligvis vil eksplodere.
- Brug apparatet et sted med god ventilation.
- En afbryderfunktion for alle poler skal indarbejdes i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- Brug ikke hårde slibemidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i splintring af glasset.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Rør ikke ovnen med våde eller fugtige hænder eller fødder.
- For ovn: Åbn ikke ovndøren ofte under tilberedningen.
- Lad ikke genstande stå på den åbne dør eller skuffe på ovnen. Det kan bringe ovnen ud af balance eller ødelægge døren.
- Det tilrådes at trække ledningen til ovnen ud af stikkontakten, hvis ovnen ikke skal bruges i længere tid.
- Kontrollér, at ovnen er ubeskadiget, når den pakkes ud. Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Kontakt først eftersalgskundeservice.
- Hold plastikposer, polystyren, sømme og andet emballagemateriale uden for børns rækkevidde, da materialerne udgør en fare for børn.
- Ovnens kan udsende en skarp lugt eller røg, når den tændes første gang. Det skyldes, at rustbeskyttende olie på ovnens varmeelementer opvarmes og fordamper under den første brug. Det er helt normalt. Vent, indtil lugten er forsvundet, før du placerer madvarer i ovnen. Det anbefales, at oven første gang bruges et åbent sted eller med emhætten i køkkenet tændt i 30-60 minutter.
- Afbryd strømforsyningen, hvis ovnen er beskadiget eller ikke fungerer korrekt. Rør ikke ovnen, og kontakt en fagmand med henblik på reparation eller genbrug.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en fagmand fra producenten, dennes serviceafdeling eller lignende for at undgå fare.

- Der bruges permanente magneter i kontrolpanelet eller i kontrolelementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater skal holde en afstand på mindst 10 cm fra kontrolpanelet.
- Foretag ikke ændringer af ovnen.

Risiko for elektrisk stød!

- Tilslut ikke strømmen, før ovnen er installeret. Afbryd straks strømforsyningen, hvis apparatet er beskadiget.
- For at undgå fare skal dele repareres eller udskiftes af en fagmand fra producenten, dennes reparationsafdeling eller lignende.
- Beskadigede eller defekte apparater er forbudte.
- Brug ikke højtryksrensere eller damprensere for at undgå elektrisk stød.

Brandfare!

- Opbevar ikke genstande i ovnrummet.
- Hold ovndøren lukket, hvis der er åbne flammer eller røg i ovnrummet. Træk derefter ledningen ud af stikkontakten, eller slå afbryderen fra i sikringskassen.
- Læg under ingen omstændigheder brændbare eller brandfarlige genstande (f.eks. papirstykker, træflis osv.) i ovnen.

Fare for personskade!

- Brug ikke grove eller skarpe genstande til at rengøre ruden i ovndøren. Hvis ruden bliver ridset, kan det medføre, at den går i stykker og forårsager personskade.
- Hængslerne på ovndøren bevæger sig ved åbning og lukning. Hold derfor hænderne væk fra hængslerne.

Risiko for forbrænding!

- Hold altid børn væk fra apparatet.
- Rør ikke ved apparatets indvendige overflader, varmeelementer og ventilationsåbninger under tilberedningen.
- Åbn ovndøren på klem efter tilberedningen for at undgå forbrændinger. Vent, indtil varmen har spredt sig, og åbn derefter døren helt.
- Brug grydelapper (varmebestandige handsker), når du tager mad eller tilbehør ud af ovnen.
- Hæld ikke koldt vand ind i et varmt ovnrum.

Installation

- Apparatet opgraderes løbende. Det faktiske apparat er gældende, hvis billedet afviger fra det faktiske apparat.
- Tykkelsen på skabspladen er 18 mm.
- Hvis stikkontakten sidder bag ved apparatet, skal dybden af skabsåbningen forøges fra minimum 570 mm til 600 mm.
- Målene i figurerne er angivet i mm.

Vigtige installationsanvisninger

! Obligatorisk

- Apparatets sikre drift kan kun garanteres, hvis det installeres i henhold til en professionel standard i overensstemmelse med installationsanvisningerne.
- Installatøren er ansvarlig for eventuelle skader som følge af forkert installation.
- Hele installationen kræver to professionelle installatører. Brug tørre beskyttelseshandsker under installationen for at undgå ridser eller elektrisk stød. Indbyggede enheder skal være varmebestandige op til 90 °C og forsiderne på tilstødende enheder op til 70 °C.
- Der skal bruges en stikkontakt på 16 A.

⊘ Forbudt

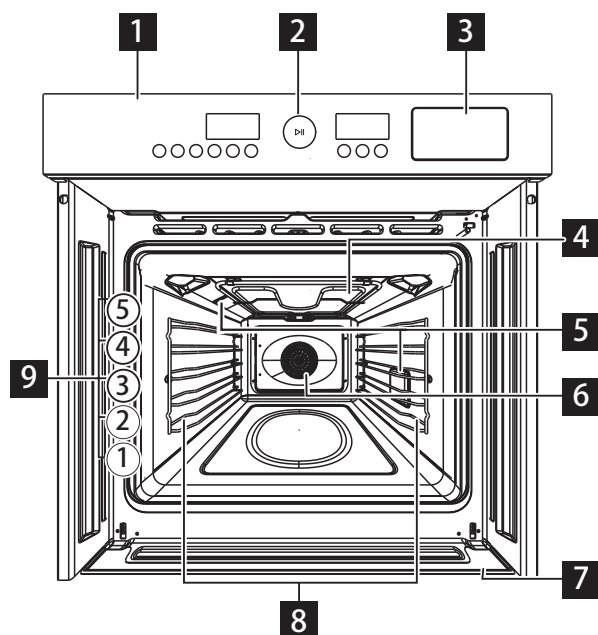
- Installér ikke apparatet bag en pyntedør eller døren til et køkkenskab, da det kan få apparatet til at overophede.
- Undersøg apparatet for skader efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det er beskadiget under transporten.
- Blokér ikke ventilationsåbningerne på apparatet og mellemrummet mellem skab og apparat.
- Vær meget forsigtig ved flytning eller installation af apparatet. Det er meget tungt. Løft ikke apparatet i håndtaget på ovndøren.
- Stop straks brugen af apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, for at undgå brand, elektrisk stød eller andre skader.

⚠ Bemærk

- Vær meget forsigtig ved flytning eller installation af apparatet for at undgå skade på apparatet eller skabene.
- Fjern al emballage og alt tilbehør fra ovnrummet, før du starter apparatet.
- Stikkontakten skal være tilgængelig for brugere (f.eks. ved siden af skabet), så strømmen nemt kan afbrydes.
- Se "Skabsdiagram" vedrørende kravene til nettodybden af skabet. Afstanden mellem skabsbunden og bagpladen (eller væggen) skal mindst være 50 mm.

Beskrivelse af produktet

Generel oversigt



- 1** Kontrolpanel
- 2** Indstillingsknap
- 3** Vandskuffe
- 4** Grill
- 5** Lys
- 6** Blæser
- 7** Vandopsamler
- 8** Hyldestøtte, aftagelig
- 9** Hyldepositioner

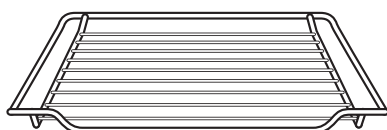
Tilbehør

- **Trådrist x 1**
Til ovngrej, kageforme og ovnfaste fade.
Til steg og grillmad
- **Bradepande x 1**
Til bagning i bradepande og små bagte produkter.
- **Bageplade x 1**
Til bagning i bradepande og små bagte produkter.
- **Teleskopiske udtræksskinner x 2**
Til trådrist og plader
- **Børnelås x 1**
Forhindrer børn i at åbne døren og blive forbrændt

Brug af tilbehør

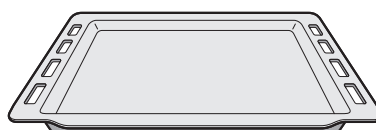
Apparatet leveres med en række tilbehør. Nedenfor er der en oversigt over det medfølgende tilbehør og oplysninger om korrekt brug heraf.

Medfølgende tilbehør



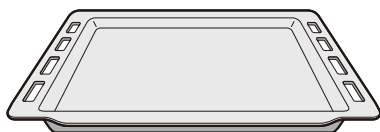
Trådrist

Til grilning af mad eller placering af varmfaste madbeholdere

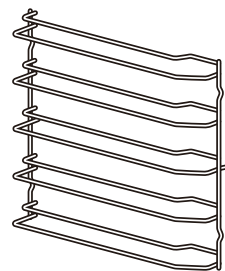
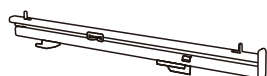


Bageplade

Til tilberedning af større portioner mad eller opfangst af madrester

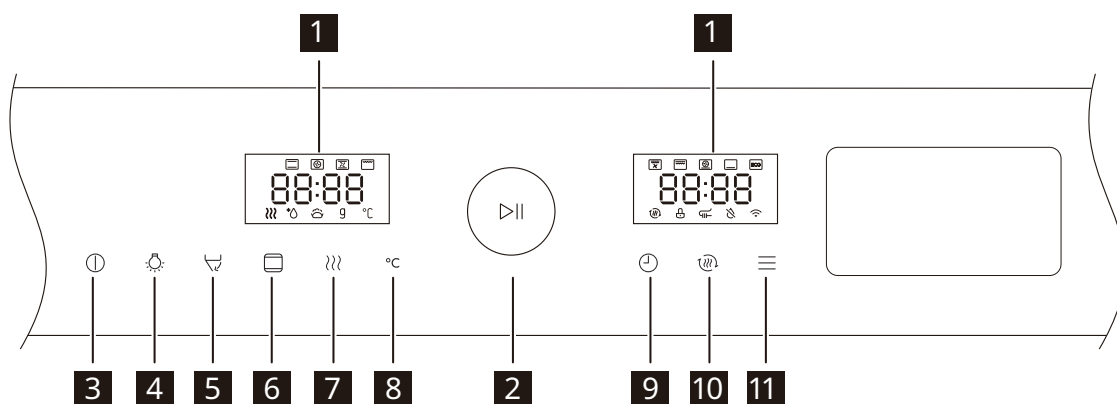
**Bradepande**

Til tilberedning af større portioner mad
eller opfangst af madrester

**Sidestativ x 2****Udtræksskinner**

Kontrolpanel

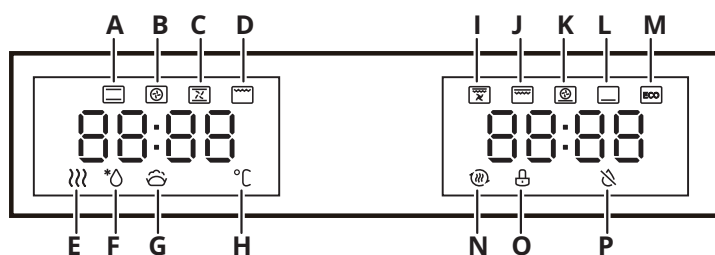
Skærmen viser kun oplysninger, der hjælper med forståelsen, og de viste oplysninger afhænger af den faktiske handling.
Brug varmebestandige handsker, når du tager mad og tilbehør ud af ovnen efter tilberedningen.

Oversigt over kontrolpanel

Brug de trykfølsomme felter, når du skal betjene ovnen.

	Trykfølsomt felt	Funktion	Oversigt
1	-	Display	Viser de aktuelle indstillinger for ovnen.
2		Drejeknap	Drej drejeknappen for at justere tilberedningstiden/dampmængden. Tryk på drejeknappen for at starte eller sætte ovnen på pause.
3		Annullér	Annullerer den aktuelle indstilling, og ovnen vender tilbage til standbytilstand.
4		Lys	Tryk kort for at tænde eller slukke ovnlyset.
5		Vandskuffe	Tag vandbeholderen ud.
6		Valg af tilstand	Valg af tilberedningstilstand.
7		Damp	Tryk for at indtaste indstillingerne for tilberedning med damp.
8	°C	Temperatur	Tryk på tasten for at justere tilberedningstemperaturen.
9		Tid	Tryk på tasten for at justere tilberedningstiden ved at dreje på drejeknappen.
10		Hurtig forvarmning	Forvarmer ovnrummet for at bevare madens smag og næringsindhold.
11		Automenu	Automatisk menuvalg (A01-A18).

Display



- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| A. Konventionel | J. Dobbeltgrill |
| B. Konvektion | K. Pizza |
| C. Konventionel + blæser | L. Bundvarme |
| D. Grill | M. ØKO |
| E. Damp | N. Hurtig forvarmning |
| F. Optøning | O. Børnelås |
| G. Hævning af dej | P. Påfyldt vand |
| H. Temperatur | |
| I. Dobbeltgrill + blæser | |

Første brug

Rengør ovnen og tilbehøret let, før ovnen bruges første gang.

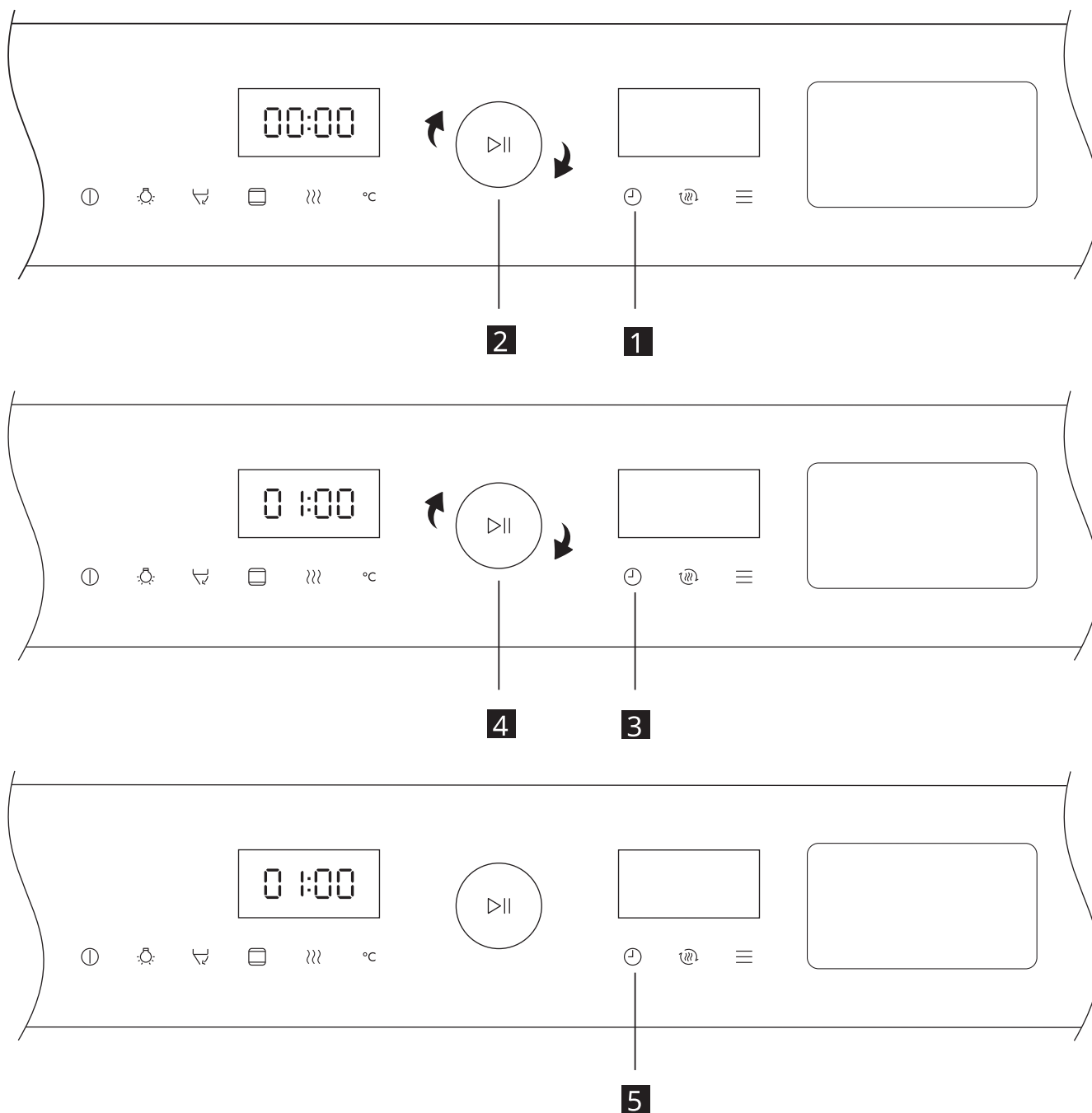
- Fjern ovnens beskyttende transportemballage.
- Fjern alt tilbehør (såsom bageplader, grill, skum osv.) fra ovnrummet.
- Rengør tilbehøret grundigt med sæbevand og en klud eller en blød børste.
- Tør ovnrummet og overfladerne på ovnen af med en blød, fugtig klud.
- Kontrollér, at der ikke er emballagemateriale eller tilbehør i ovnrummet for at undgå brand, når ovnen bruges første gang, og sørg for god udluftning i køkkenet under den første brug (start emhætten, og åbn vinduerne).
- Sørg også for at holde børn og kæledyr ude af køkkenet, og hold dørene til tilstødende rum lukkede.
- Brug følgende tilstand for at fjerne lugten af nyt produkt:

Tilstand	Temperatur	Tid
 Konventionel + blæser	250 °C	30-60 minutter

Indstilling af ur

Indstil uret, før du bruger ovnen.

1. Tryk én gang på tasten "⌚" i standbytilstand.
2. Drej **drejeknappen** for at indstille time.
3. Tryk på tasten "⌚".
4. Drej **drejeknappen** for at indstille minut.
5. Tryk igen på tasten "⌚" for at afslutte indstillingen af uret.

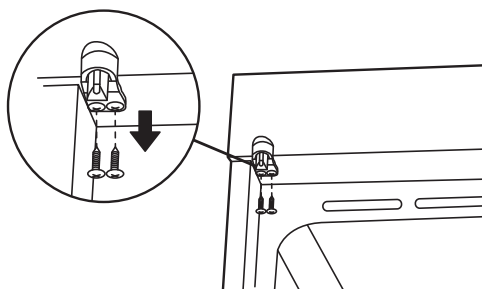
**Bemærk**

Gentag trin 1, hvis du senere skal ændre indstillingen af uret.

Afmontering af børnelås på dør

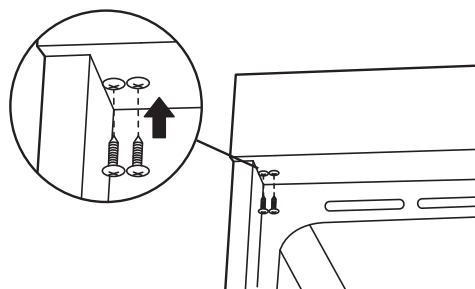
Døren på apparatet er udstyret med en børnelås på dør. Du kan afmontere børnelåsen på døren ved at følge trinnene nedenfor, hvis låsen ikke er nødvendig.

1. Løsn to skruer på børnelåsen på døren i nederste venstre hjørne af kontrolpanelet.



2. Fjern børnelåsen på døren fra kontrolpanelet, og opbevar den et sikkert sted.

3. Skru de to skruer i hullet i kontrolpanelet igen, når du har afmonteret børnelåsen på døren.



- ⚠ Advarsel!** Undgå at ridse kontrolpanelet.

Daglig brug

⚠ Advarsel! Se afsnittet om sikkerhed.

Brug af menuerne

1. Tryk flere gange på tasten "☐" i standbytilstand for at vælge tilberedningstilstand.
2. Drej **drejeknappen** for at justere tilberedningstemperaturen.
3. Tryk på tasten "⌚".
4. Drej **drejeknappen** for at indstille tilberedningstiden.
5. Tryk på tasten "▷||" på drejeknappen for at starte tilberedningen.

Det er valgfrit at indstille klokkeslættet.

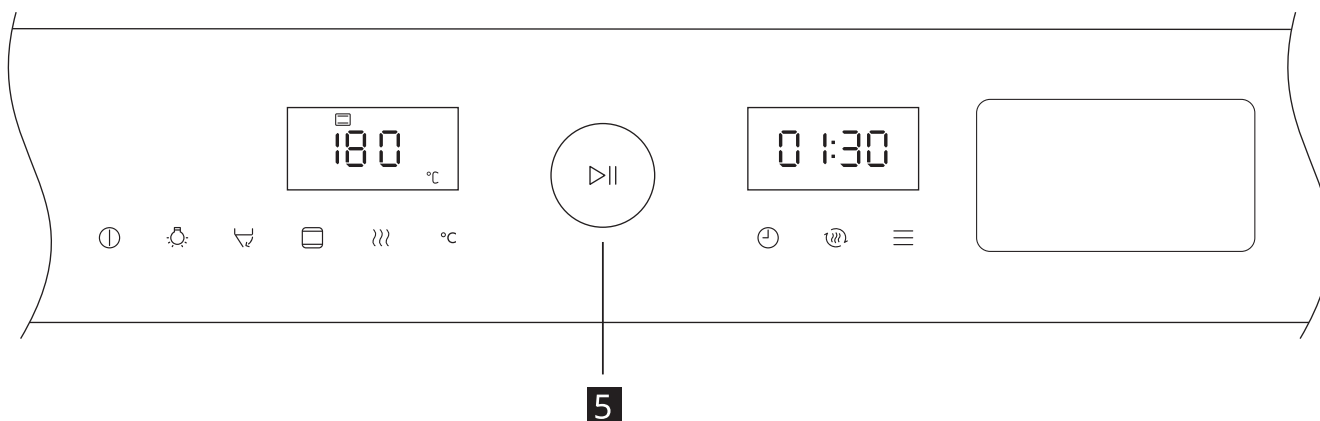
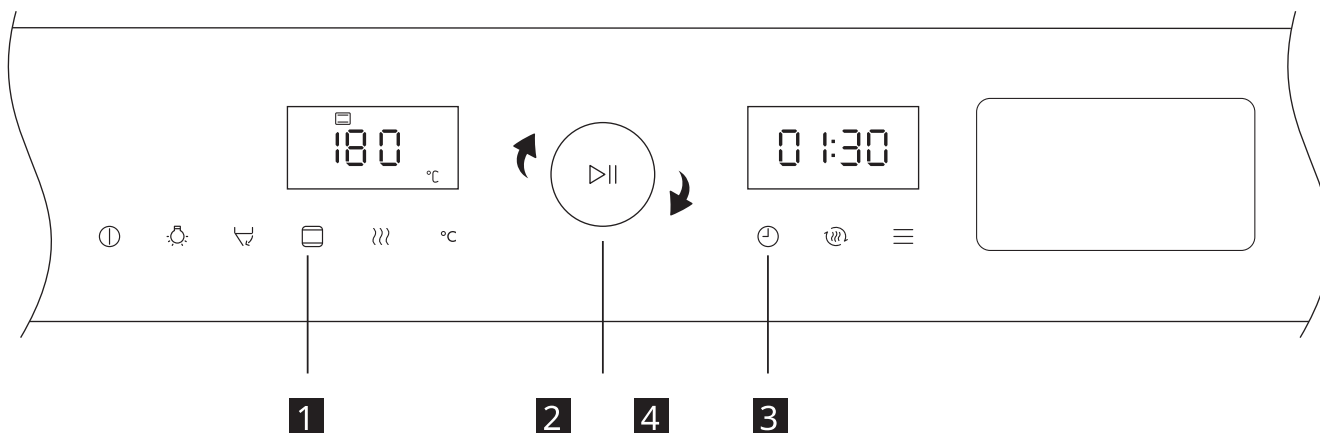
Overblik over menuer

Hovedmenu

Tilstand	Tilstandsbeskrivelse
 Konventionel	Øverste og nederste varmeelementer fungerer på samme tid, og tilstanden er ideel til bagning af større bagværk. Temperaturintervallet er 30-250 °C.
 Konvektion	Blæseren tændes automatisk i konvektionstilstand, og varmen fordeles jævnt til bagning på enkelt hylde eller flere hylder. Tilstanden er specielt egnet til tilberedning af mad, der skal have en ensartet farve. Temperaturintervallet er 50-250 °C.
 Konventionel + blæser	Kombinationen af blæser og varmeelementer giver en mere ensartet varmeeffekt, og der spares 30-40 % energi. Temperaturintervallet er 50-250 °C.
 Grill	Til tilberedning af små mængder mad. Anbring maden på den midterste hylde i ovnrummet. Temperaturintervallet er 150-250 °C.
 Dobbeltgrill + blæser	Til tilberedning af flad barbecuemat. Jævnt fordelt varme og samtidig brug af de øverste to varmeelementer. Temperaturintervallet er 50-250 °C.
 Dobbeltgrill	Til tilberedning af små mængder flad mad. De to øverste varmeelementer bruges samtidig. Temperaturintervallet er 150-250 °C.
 Pizza	Til bagning af pizza. Temperaturintervallet er 50-250 °C.
 Bundvarme	Til brunning af undersiden af flad mad. Temperaturintervallet er 30-200 °C.
 ØKO	Til energibesparende tilberedning. Temperaturen kan indstilles i intervallet 140-240 °C.
 Optøning	Til optøning af frosne madvarer.
 Hævning af dej	Til gærdej eller yoghurt. Temperaturintervallet er 30-45 °C.
 Tørrefunktion	Funktionen bruges til at tørre ovnrummet og forhindre bakterievækst.
 Afkalkning	Hæld citronsyre til vandbeholderen for at fjerne kalk i rørene.

Almindelig betjening

1. Tryk flere gange på tasten "☐" i standbytilstand for at vælge tilberedningstilstand.
2. Drej **drejeknappen** for at justere tilberedningstemperaturen.
3. Tryk på tasten "⌚".
4. Drej **drejeknappen** for at indstille tilberedningstiden.
5. Tryk på tasten "▶||" på drejeknappen for at starte tilberedningen.



Det er valgfrit at indstille klokkeslættet.

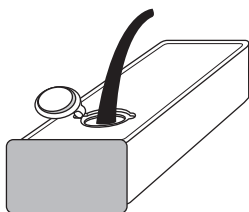
Brug af vandbeholder

Sørg for, at vandbeholderen er skubbet helt i bund, når du sætter vandbeholderen tilbage i holderen til vandbeholderen.

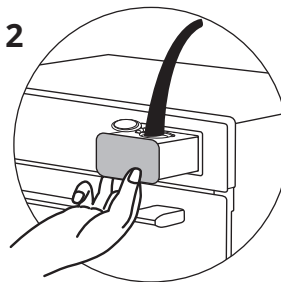
Tøm vandbeholderen for eventuelt restvand efter tilberedningen, og tør vandbeholderen for at forhindre bakterievækst.

Hæld oprenset vand på vandbeholderen, før du bruger funktionen til tilberedning med damp og den automatiske menu.

måde 1



måde 2



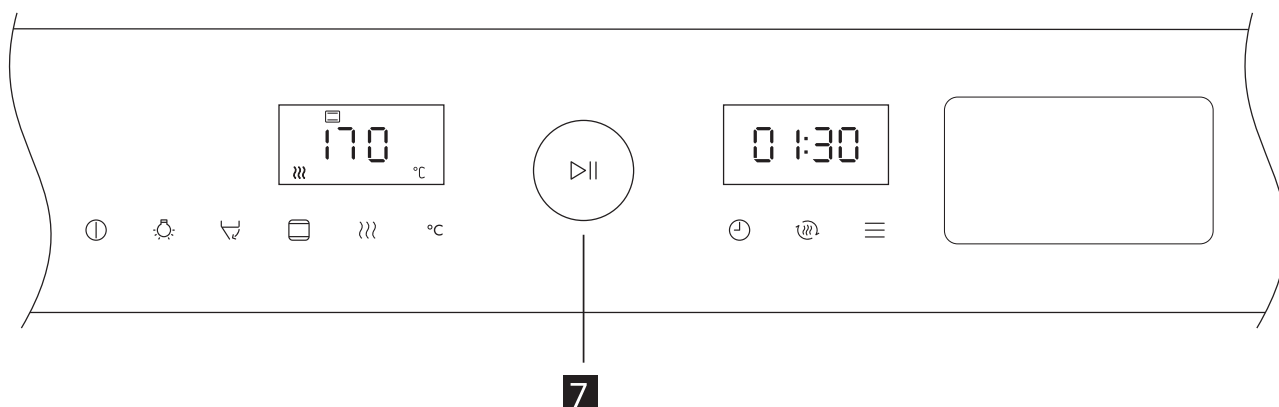
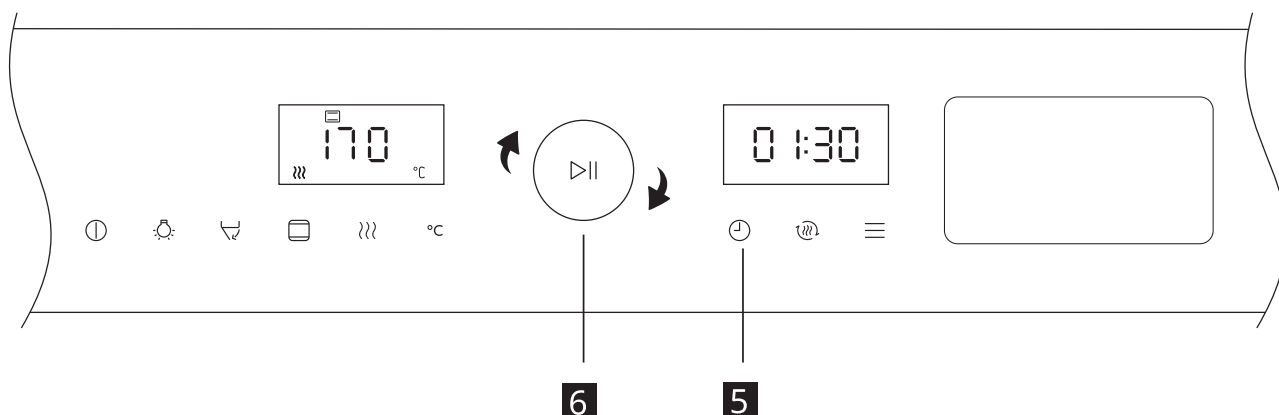
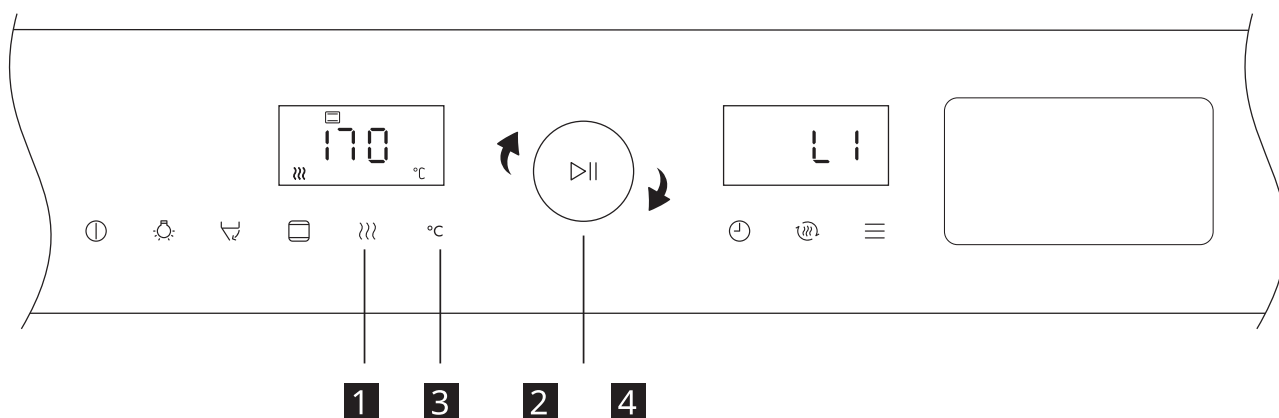
1. Tryk på tasten "☒" for at tage hele vandbeholderen ud, åbn gummiringen, og hæld vand på.
2. Tryk på tasten "☒" for at få vandbeholderen til at springe op, åbn gummiringen, og hæld vand på.

Afkalkningsfunktion

1. Tryk på knappen "☒" for at tage vandbeholderen ud, hæld vand og en halv pakke citronsyre i beholderen, og sæt den tilbage i holderen.
2. Tryk på knappen "☐" i standbytilstand for at vælge afkalkningsfunktionen, og tryk på drejeknappen for at starte afkalkningen.
3. Tag vandbeholderen ud, når tiden viser "08:00 min", hæld vand på, og sæt vandbeholderen tilbage i holderen. Tryk på drejeknappen for at fortsætte funktionen.

Tilberedning med damp

1. Tryk på tasten "|||" for at vælge tilstanden for tilberedning med damp.
2. Drej **drejeknappen** for at justere tilberedningstemperaturen.
3. Tryk på tasten "°C" for at få adgang til justering af dampmængden.
4. Drej **drejeknappen** for at justere dampmængden (L1-L3 øger dampmængden).
5. Tryk på tasten "⌚" for at få adgang til justering af tilberedningstiden.
6. Drej drejeknappen for at justere tilberedningstiden.
7. Tryk på tasten "▷||" på drejeknappen for at starte tilberedningen.



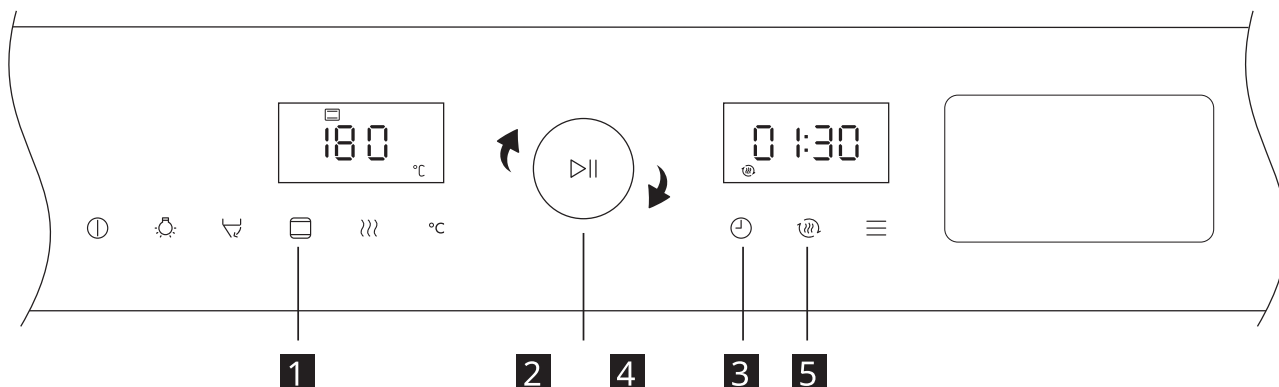
Tilstand for tilberedning med damp

Tilstand	Tilstandsbeskrivelse
 Konventionel	Øverste og nederste varmeelementer fungerer på samme tid, og tilstanden er ideel til bagning af større bagværk. Tilberedning med damp kan gøre maden blødere indvendigt og sprødere udvendigt. Temperaturintervallet er 30-250 °C. Damptrinnet er L1-L3.
 Konvektion	Blæseren tændes automatisk i konvektionstilstand, og varmen fordeles jævnt til bagning på enkelt hylde eller flere hylder. Tilstanden er specielt egnet til tilberedning af mad, der skal have en ensartet farve. Tilberedning med damp kan gøre maden blødere indvendigt og sprødere udvendigt. Temperaturintervallet er 50-250 °C. Damptrinnet er L1-L3.
 Konventionel + blæser	Kombinationen af blæser og varmeelementer giver en mere ensartet varmeeffekt, og der spares 30-40 % energi. Tilberedning med damp kan gøre maden blødere indvendigt og sprødere udvendigt. Temperaturintervallet er 50-250 °C. Damptrinnet er L1-L3.
 Grill	Til tilberedning af små mængder mad. Anbring maden på den midterste hylde i ovnrummet. Tilberedning med damp kan gøre maden blødere indvendigt og sprødere udvendigt. Temperaturintervallet er 150-250 °C. Damptrinnet er L1-L3.
 Bundvarme	Til brunning af undersiden af flad mad. Tilberedning med damp kan gøre maden blødere indvendigt og sprødere udvendigt. Temperaturintervallet er 30-200 °C. Damptrinnet er L1-L3.
 Rengøring med damp	Gør rengøringen af ovnrummet nem. Varigheden er 5 minutter.

Hurtig forvarmning

Følgende tilberedningstilstande (      ) kan bruges sammen med forvarmningsprogrammet.

1. Tryk på tasten " i standbytilstand for at vælge tilberedningstilstand.
2. Drej **drejeknappen** for at justere tilberedningstemperaturen.
3. Tryk på tasten ".
4. Drej **drejeknappen** for at indstille tilberedningstiden.
5. Tryk på knappen " for at starte forvarmningsprogrammet.

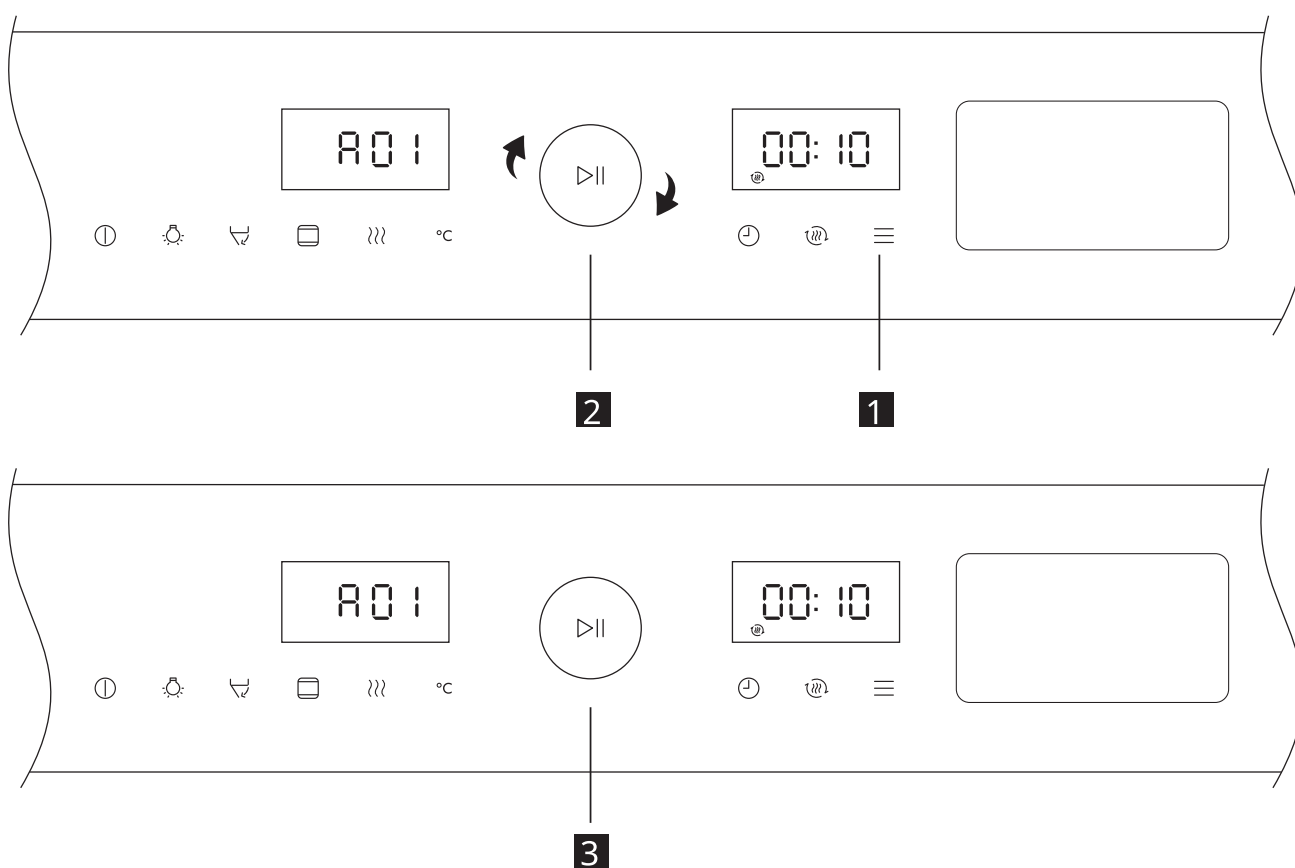


Bemærk

- Brummeren bipper, når forvarmningen er udført. Åbn nu ovndøren, læg ingredienserne i ovnen, og luk derefter ovndøren for at starte tilberedningen.
- Læg ikke ingredienserne i ovnen under forvarmningen.

Automenu

1. Tryk på tasten "≡" for at åbne skærmen til menuvalg.
2. Drej **drejeknappen** for at vælge en menu (A01-A18).
3. Tryk på tasten "▷||" på drejeknappen for at starte tilberedningen.



Oversigt over automenu

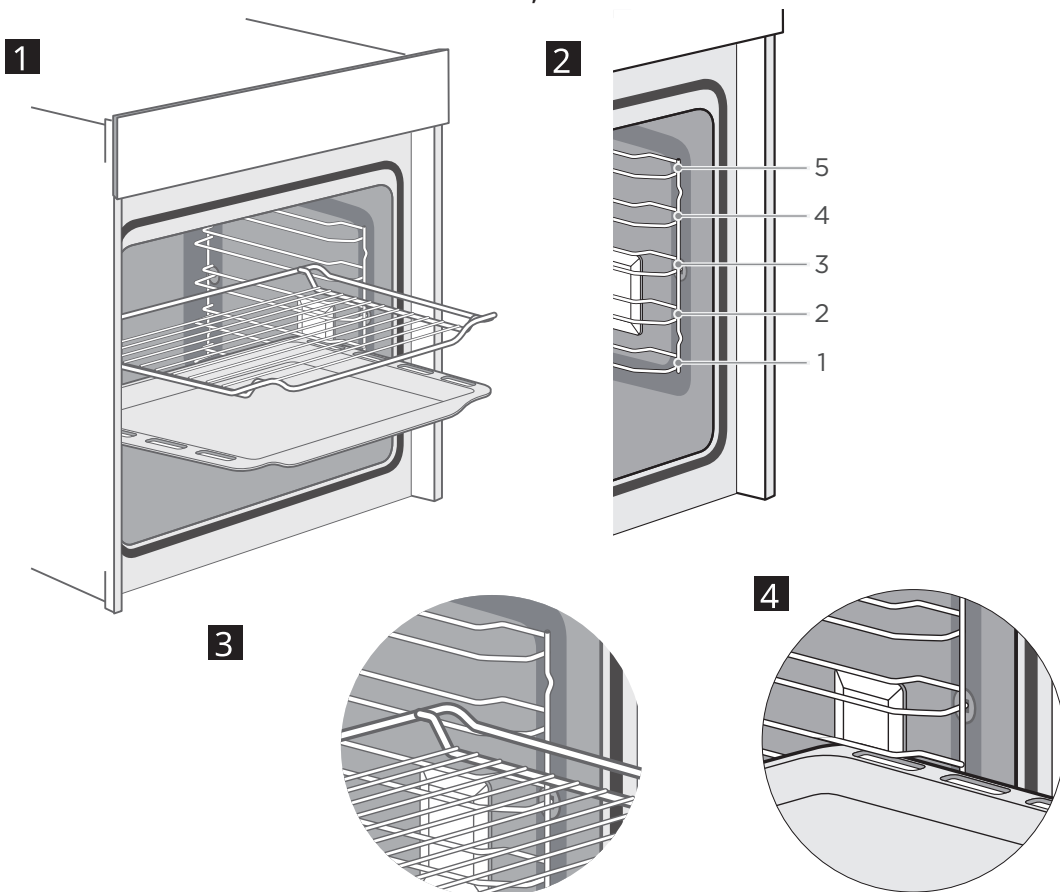
Display	Menu	Tilstand eller temperatur	Tid	Forvarmning
A01	Grillede okseribben	 250 °C	4 min.	JA
A02	Oksebøf med sort peber	 250 °C	8 min.	JA
A03	Chiffonkage	 150 °C	50 min.	JA
A04	Red velvet cupcakes	 160 °C	35 min.	JA
A05	Stegte svinekoteletter	 200 °C	50 min.	JA
A06	Italiensk frugtterne (20 cm)	 190 °C	22 min.	JA
A07	Flødeboller	 190 °C	24 min.	JA
A08	Stegt torsk	 250 °C	8 min.	JA
A09	Stegte kyllingevinger	 L1, 230 °C	25 min.	JA
A10	Stegte svineribben	 L1, 200 °C	25 min.	NEJ
A11	Stegt makrel	 L1, 220 °C	14 min.	JA
A12	Stegt hel kylling	 L1, 200 °C	45 min.	JA
A13	Flæsketeg	 L1, 180 °C	50 min.	JA
A14	Franske lammekoteletter	 L1, 220 °C	25 min.	JA
A15	Fransk ristet svineskank	 L1, 230 °C	80 min.	NEJ
A16	Ostekage	 L1, 160 °C	55 min.	JA
A17	Tranebærbrød med chokolade	 L1, 180 °C	25 min.	JA
A18	Nøddebrød	 L1, 190 °C	30 min.	JA

Montering af tilbehør

Ovnrummet har fem hyldepositioner. Hyldepositionerne angives fra bunden og opad. Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud uden at vippe.

Bemærkninger

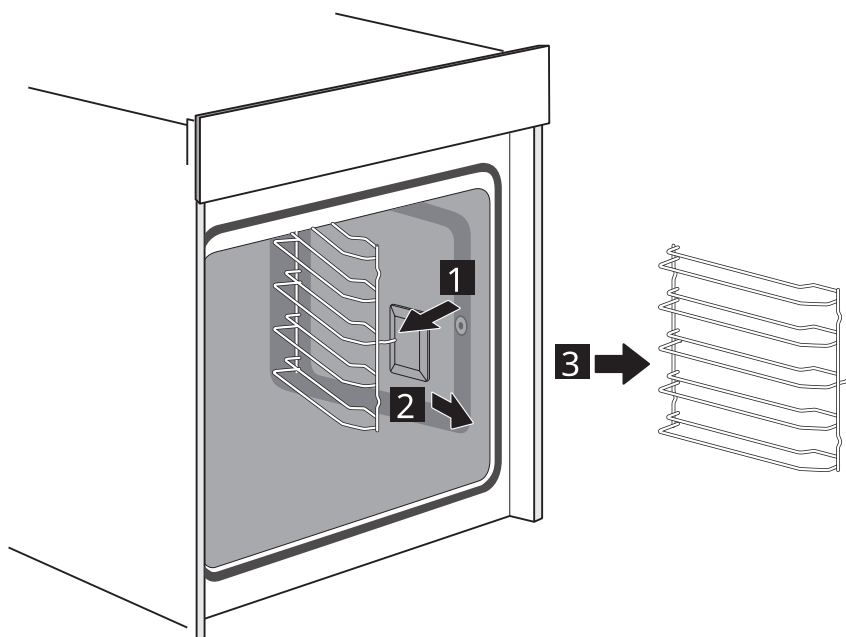
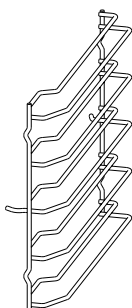
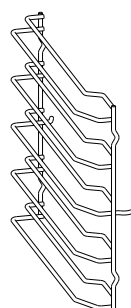
1. Sørg for altid at vende tilbehøret rigtigt, når du sætter det i ovnen.
2. Sæt altid tilbehøret helt ind i ovnen, så det ikke rører ved ovndøren.



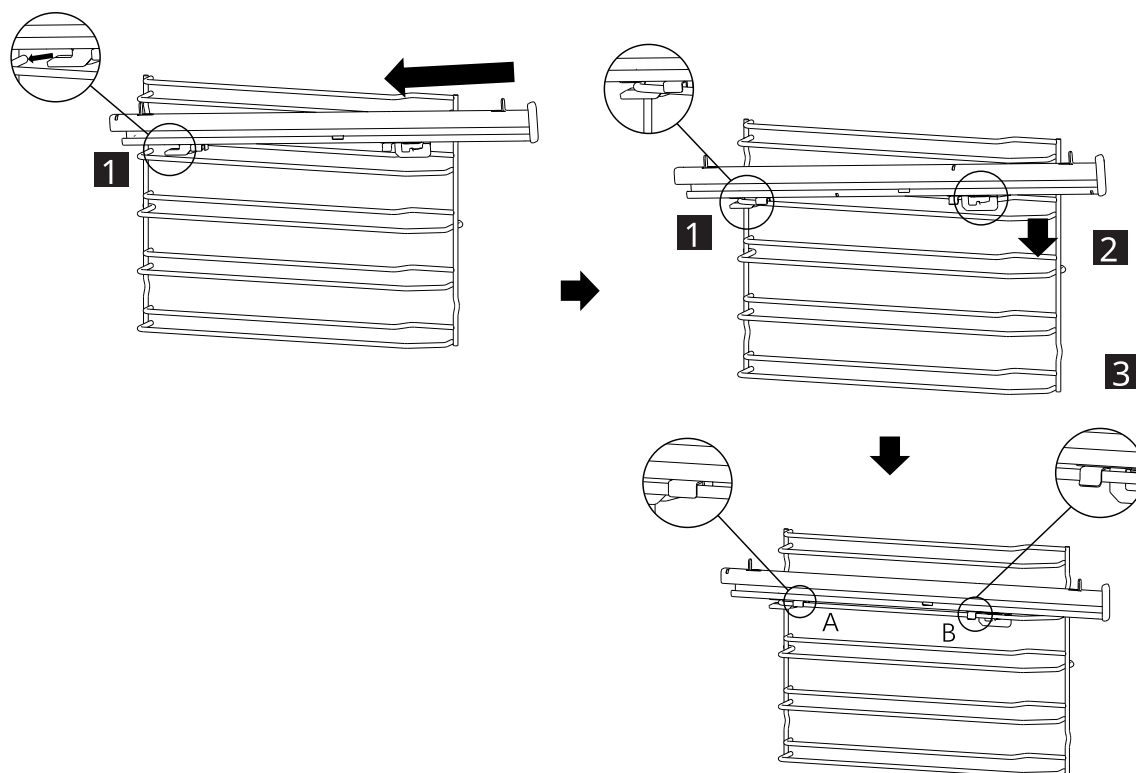
Skinner

Du kan fjerne hylderne under grundig rengøring af skinnerne og ovnrummet. Apparatet bevarer på den måde sit udseende og kan bruges i meget lang tid fremover.

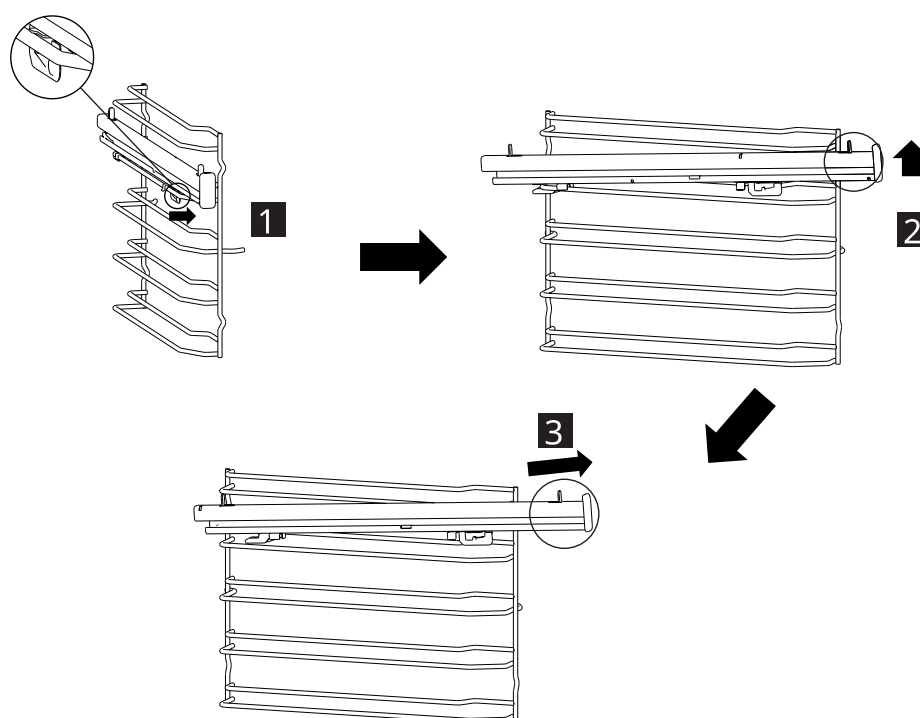
1. Træk den forreste del af sidestativet vandret i modsat retning, indtil emnet **1** løsnes. Du kan senere fjerne hylderne som vist på billederne.
2. Sæt sidestativet tilbage i ovnrummet. Sæt først den bagerste del af stativet korrekt i hullet i ovnrummet, og sæt derefter den forreste del af **1** i hullet.

**L****R**

Fastgørelse af udtræksskinner



Afmontering af udtræksskinner



Råd og tip

Anbefalinger vedrørende tilberedning

Fjern gitterristene og pladerne fra ovnrummet under forvarmningen, så forvarmningen kan ske hurtigst muligt.

Ovnen har fem hyldepositioner. Hyldepositionerne angives fra bunden af ovnrummet.

Ovnen har et særligt system, der cirkulerer luften og hele tiden genbruger dampen. Systemet giver dig mulighed for at tilberede mad i et dampmiljø og holde maden blød indvendigt og sprød udvendigt. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget til et minimum.

Fugt kan kondensere i ovnen eller på glastruden i døren under tilberedningen. Hold altid afstand til ovnen, når du åbner ovndøren.

Rengør ovnrummet med en blød klud, når ovnen er kølet af.

Bagning af bagværk

Åbn ikke ovndøren, før 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

Lad en hylde være tom mellem de to bageplader, hvis du bruger to plader på samme tid.

Tilberedning af kød og fisk

Brug en dyb form til meget fedtholdig mad for at undgå stænk i ovnen, der kan efterlade varige pletter.

Lad kød hvile i ca. 15 minutter, før du skærer det ud, så saften ikke siver ud.

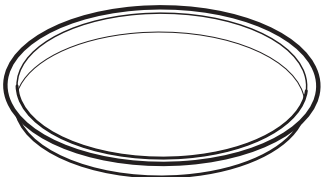
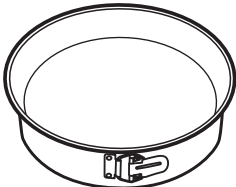
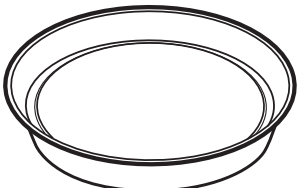
Hæld lidt vand i bradepanden for at undgå for meget røg i ovnen under stegningen. Hæld mere vand på, når vandet er fordampet, for at forhindre røgkondensering.

Bagning med fugtighed og blæser

 Få de bedste resultater ved at følge forslagene i tabellen nedenfor.

Bagning med fugtighed og blæser – anbefalet tilbehør

Brug bageforme og beholdere med mørk og ikke-reflekterende overflade. De absorberer varmen bedre end forme med lyse farver og reflekterende overflader.

Tilbehør	Størrelse	Billede
Pizzapande, mørk, ikke-reflekterende	Diameter på 28 cm	
Bageform, mørk, ikke-reflekterende	Diameter på 26 cm	
Portionsforme, keramik	Diameter på 8 cm, højde på 5 cm	
Lagkageform, mørk, ikke-reflekterende	Diameter på 28 cm	

Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

Rengøring og vedligeholdelse

 **Advarsel!** Se afsnittet om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler	Rengør forsiden af ovnen med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Fjern pletter med et mildt rengøringsmiddel.
Daglig brug	Rengør ovnrummet efter hver brug. Opsamlet fedt eller andre rester kan forårsage brand.
	Fugt kan kondenseres i ovnen eller på glasruden i døren. Lad ovnen være tændt i 10 minutter før brugen for at reducere kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen længere end 20 minutter. Tør ovnrummet af med en blød klud efter hver brug.
Tilbehør	Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Læg ikke tilbehøret i opvaskemaskinen.
	Rengør ikke tilbehør med slip let-belægning med et slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

Ovndør

Ovnen beholder sit udseende med god pleje og rengøring og kan bruges i mange år fremover. Her beskriver vi, hvordan du fjerner ovndøren og rengør den.

Du kan tage ovndøren af med henblik på rengøring og fjernelse af dørpanelerne.

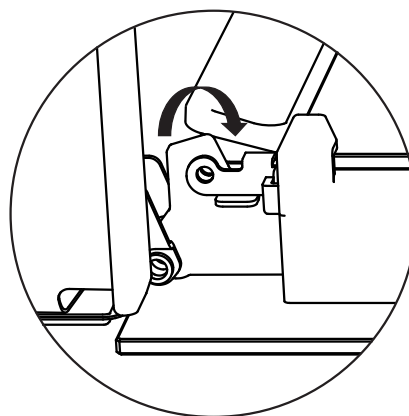
Hængslerne på ovndøren har et låsehåndtag.

Ovndøren er låst på plads, når låsehåndtagene er lukkede. Den kan ikke tages af.

Hængslerne er låste, når låsehåndtagene åbnes for at tage ovndøren af. De kan ikke smække i.



Låst op



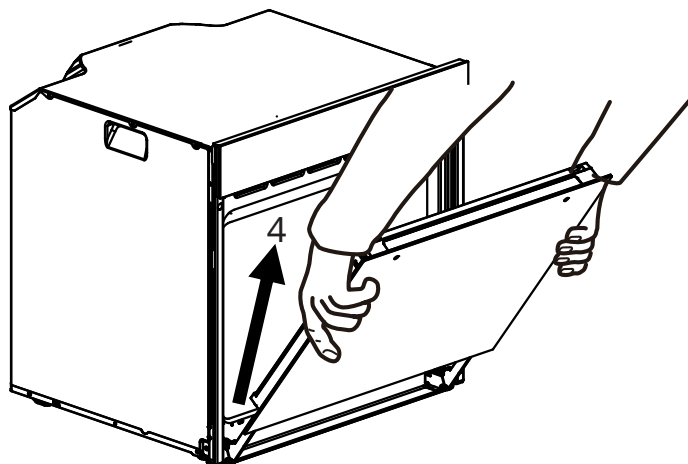
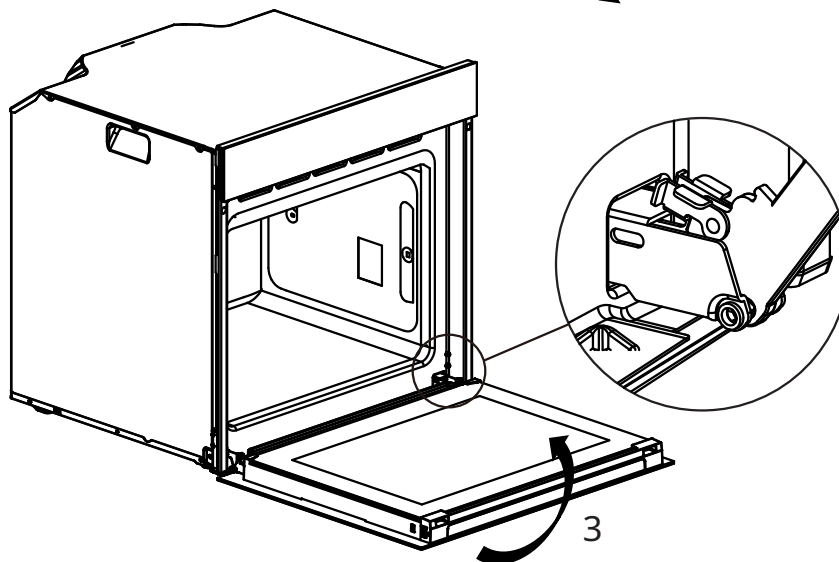
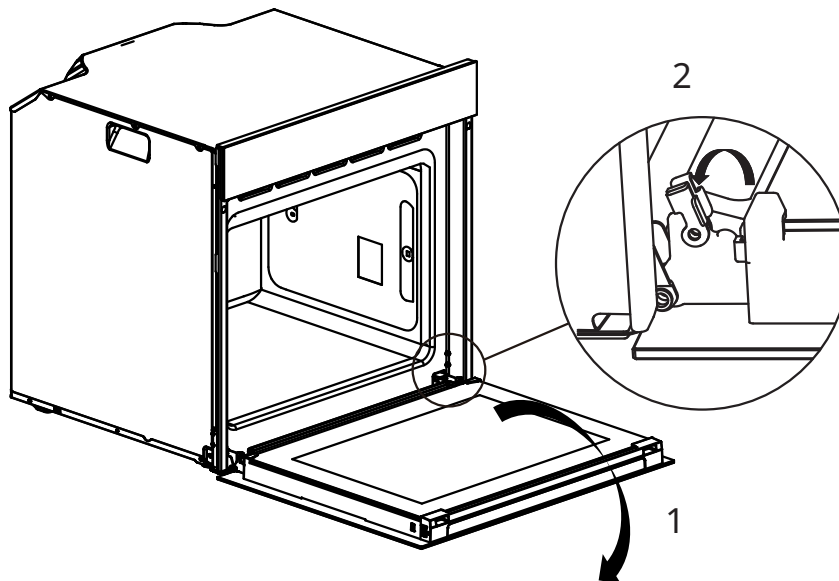
Låst

Advarsel – fare for personskade!

1. Hvis hængslerne ikke er låste, kan de smække i med stor kraft. Kontrollér, at låsehåndtagene altid er helt lukkede eller helt åbne, når du fjerner ovndøren.
2. Hængslerne på ovndøren bevæger sig, når døren åbnes og lukkes, og du kan komme i klemme. Hold hænderne væk fra hængslerne.

Afmontering af ovndør

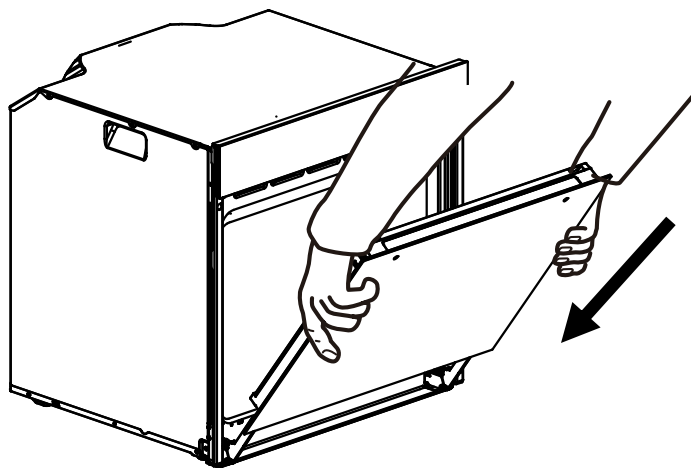
1. Åbn ovndøren helt.
2. Åbn de to låsehåndtag til venstre og til højre.
3. Luk ovndøren, indtil den stopper.
4. Grib fat i døren i venstre og højre side med begge hænder, og træk døren opad.



Montering af ovndør

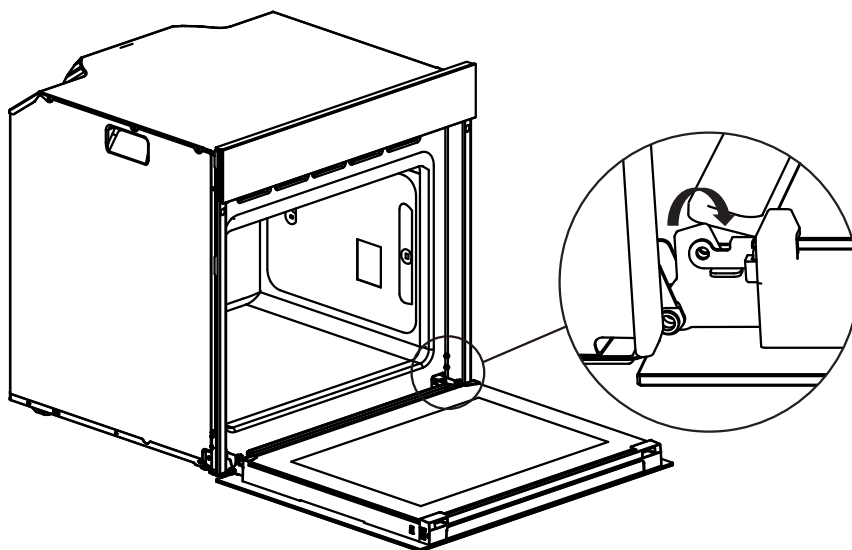
Sæt ovndøren på plads i modsat rækkefølge som ved afmonteringen.

1. Hægt hængslet på igen. Kontrollér, at begge hængsler er placeret præcist i installationshullerne på forsidepanelet som vist i billedet nedenfor.



Bemærk: Kontrollér, at hængslerne er sat korrekt i hullerne, hvis du mærker modstand.

2. Åbn ovndøren helt. Luk derefter håndtagene på begge hængsler.



Bemærk: Døren kan ikke åbnes helt, hvis hængslerne ikke sidder rigtigt.

3. Luk døren.

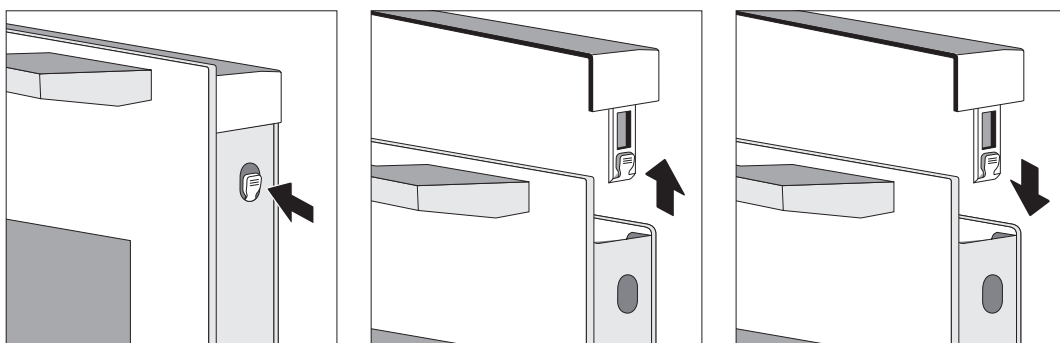
Bemærk: Vi anbefaler kraftigt, at du kontrollerer endnu en gang, at døren sidder rigtigt.

Afmontering af dørbeklædning

Plastikindlægget i dørbeklædningen kan blive misfarvet. Du kan fjerne beklædningen med henblik på grundig rengøring.

Fjern ovndøren ved at følge anvisningerne ovenfor.

1. Tryk på højre og venstre side af beklædningen.
2. Fjern beklædningen.
3. Når dørbeklædningen er fjernet, kan de resterende dele af ovndøren nemt tages af, så du kan starte rengøringen. Når ovndøren er rengjort, skal du sætte beklædningen på plads igen og trykke på den, indtil den klikker på plads med et tydeligt klik.
4. Sæt ovndøren i, og luk den.



Forsigtig!

Hvis døren er installeret korrekt, kan dørbeklædningen også fjernes, når døren er åben helt.

1. Når du fjerner dørbeklædningen, frigøres den indvendige rude i ovndøren. Ruden flytter sig nemt og kan forårsage skade og personskade.
2. Hvis du fjerner dørbeklædningen og den indvendige rude, reduceres ovndørens samlede vægt. Hængslerne bevæger sig nemmere, når døren lukkes, og du kan komme i klemme. Hold hænderne væk fra hængslerne.

På grund af ovennævnte 2 grunde anbefaler vi stærkt, at du ikke afmonterer dørbeklædningen, medmindre ovndøren er afmonteret. Skader som følge af forkert betjening dækkes ikke af garantien.

Hvad gør jeg hvis...

 **Advarsel!** Se afsnittet om sikkerhed.

Hvad gør jeg hvis...

Fejl	Mulig årsag	Bemærkninger/løsning
Ovnen virker ikke.	Fejl i sikring.	Kontrollér afbryderen i sikringskassen.
	Strømafbrydelse.	Kontrollér, at lyset i køkkenet eller andre køkkenapparater virker.
Drejeknapper er faldet ud af holderen i kontrolpanelet.	Drejeknapper er frakoblet ved et uheld.	Drejeknapper kan fjernes. Sæt drejeknapperne tilbage i holderen i kontrolpanelet, og skub dem ind, så de griber fat og kan drejes som sædvanligt.
Det er svært at dreje drejeknapperne.	Der er snavs under drejeknapperne	Drejeknapper kan fjernes. Du frakobler drejeknapperne ved blot at fjerne dem fra holderen. Eller du kan trykke på drejeknappens yderkant, så den vipper og nemt kan tages ud. Rengør drejeknapperne forsigtigt med en klud og sæbevand. Tør af med en tør klud. Brug ikke skarpe genstande eller slibende materialer. Læg dem ikke i blød, og læg dem ikke i opvaskemaskinen. Fjern ikke drejeknapperne for tit for at forhindre, at holderen går løs.
Blæseren fungerer ikke hele tiden i tilstanden: "Blæservarme"		Det er normalt for at opnå den bedst mulige varmefordeling og den bedst mulige ydelse af ovnen.
Der kan høres støj efter tilberedning af mad, og der registreres en luftstrøm i nærheden af kontrolpanelet.		Køleblæseren kører fortsat for at forhindre høj fugtighed i ovnrummet og afkøle ovnen. Køleblæseren slukkes automatisk.
Maden er ikke færdigtilberedt på den tid, der er angivet i opskriften.		Der er brugt en anden temperatur end angivet i opskriften. Kontrollér temperaturen en ekstra gang. Mængden af ingredienser svarer ikke til opskriften. Kontrollér opskriften en ekstra gang.
Ujævn bruning		Temperaturindstillingen er for høj, eller hyldeplaceringen kunne være bedre. Kontrollér opskriften og indstillingerne en ekstra gang. Overfladefinishen og/eller farven og/eller materialet på bageformen var ikke optimal til den valgte ovnfunktion. Når du bruger grill, såsom tilstanden "Top- og bundvarme", skal du bruge lette bageforme med mat finish eller mørke farver.
Lyset tænder ikke		Pæren skal udskiftes.

Tekniske data

Tekniske data

Mål (indvendig)	Bredde Højde Dybde	503 mm 353 mm 386 mm
Bagepladeareal	1.159 cm ²	
Øverste varmeelement	900 W	
Nederste varmeelement	1.500 W	
Grill	1.300 W	
Ring	1.800 W	
Effekt i alt	3.150 W	
Spænding	220-240 V	
Frekvens	50-60 Hz	
Antal funktioner	14	

Energieffektivitet

Produktoplysninger og ark med produktoplysninger*

Leverandørens navn	IKEA
Modelidentifikation	MÅGEBO 905-570-61
Indeks for energieffektivitet	76,9
Energiklasse	A+
Energiforbrug med standardmængde, konventionel tilstand	1,02 kWh
Energiforbrug med standardmængde, tilstand med tvungen blæser	0,65 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Rumfang	72 l
Ovnstype	Indbygningsovn
Vægt	43,5 kg
Standby-tilstand	0.8 W
Den maksimale tid, det tager for ovnen automatisk at nå den relevante tilstand med lavt strømforbrug.	20 minutter

* For EU i henhold til EU-forordning 65/2014 og 66/2014.

For Belarus i henhold til STB 2478-2017, bilag G, STB 2477-2017, bilag A og B.

Energiklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 – elektriske husholdningsapparater til madlavning – del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater – metoder til måling af ydeevne.

Miljøhensyn

Genbrug materialer med symbolet . Placér emballagen i dertil beregnede containere med henblik på genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskers sundhed ved at genbruge affald af elektriske og elektroniske

apparater. Bortskaf ikke apparater, der er mærket med symbolet  sammen med almindeligt husholdningsaffald. Returnér produktet til din lokale genbrugsstation eller kontakt din kommune.

IKEAs garanti

Hvor længe gælder IKEA-garantien?

Garantien gælder i **5 år** fra den oprindelige købsdato for apparatet fra IKEA. Den originale kvittering er påkrævet som bevis for købet. Hvis der udføres servicearbejde under garantien, vil det ikke forlænge garantiperioden for produktet.

Hvem står for servicen?

IKEA's serviceudbyder yder service gennem sin egen servicevirksomhed eller netværk af autoriserede servicepartnere.

Hvad er dækket under denne garanti?

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

Hvad gør IKEA for at afhjælpe problemet?

En af IKEA udpeget serviceudbyder undersøger produktet og beslutter, efter udbyderens eget skøn, om problemet er dækket under garantien. Hvis problemet er dækket, vil den af IKEA udpegede serviceudbyder eller vedkommendes

autoriserede servicepartner via sin egen servicevirksomhed, efter serviceudbyderens eget skøn, enten reparere det defekte produkt eller udskifte det med det samme eller et lignende produkt.

Hvad er ikke dækket af garantien?

- Normalt slid.
- Forsætlig eller uagtsom skade, skade forårsaget af manglende overholdelse af brugervejledningen, ukorrekt installation eller tilslutning til forkert spænding, skade forårsaget af en kemisk eller elektrokemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke begrænset til skade grundet for meget kalk i vandforsyningen samt skade forårsaget af unormale miljøforhold.
- Forbrugsstoffer herunder batterier og pærer.
- Ikke-funktionelle og dekorative dele, der ikke har nogen indflydelse på normal brug af produktet, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Tilfældige skader forårsaget af fremmedlegemer eller stoffer samt rengøring eller fjernelse af tilstopninger i filtre, udløbssystemer eller sæbeskuffer.
- Skade på følgende dele: glaskeramik, tilbehør, kurve til kogegrej og bestik, tilløbs- og udløbsrør, pakninger, lamper og lampedæksler, skærme, knapper, beklædninger og dele af beklædninger, Medmindre det kan bevises, at disse skader skyldes produktionsfejl.

- Tilfælde, hvor der ikke konstateredes fejl under et teknikerbesøg.
- Reparationer, der ikke udføres af vores egen serviceleverandør og/eller en autoriseret servicepartner under kontrakt, eller hvor der er anvendt uoriginale reservedele.
- Reparationer på grund af fejlagtig installation, eller hvor specifikationerne ikke er overholdt.
- Brugen af produktet uden for almindelig husholdningsbrug, dvs. til professionel brug.
- Transportskader. IKEA er ikke ansvarlig for skader, der kan opstå under transporten, hvis en kunde transporterer produktet til sin bopæl eller til en anden adresse. Hvis IKEA derimod leverer produktet til kundens leveringsadresse, dækker garantien skader på produktet, der opstår under leveringen.
- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat. Hvis en af IKEA's serviceudbydere eller autoriserede partnere reparerer eller udskifter apparatet i henhold til vilkårene i garantien, installerer serviceudbyderen eller dennes autoriserede servicepartner om nødvendigt det reparerede apparat eller udskiftningsapparatet på ny.

Begrænsningen finder ikke anvendelse på fejlfrit arbejde udført af en kvalificeret ekspert, der bruger originale dele med henblik på at tilpasse apparatet til de tekniske sikkerhedsspecifikationer i et andet EU-medlemsland.

Gældende lokal lovgivning

IKEA's garanti giver dig bestemte juridiske rettigheder, der dækker eller går ud over lokale krav. Disse betingelser begrænser på ingen måde forbrugerens rettigheder i medfør af gældende national lov.

Gyldighedsområde

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

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

Eftersalgsservice for IKEA's apparater:

Du kan altid kontakte IKEA's eftersalgsservice for at:

1. anmode om service under garantien;
2. bede om afklaring vedrørende installation af IKEA's apparater i IKEA's køkkener. Servicen kan ikke give afklaringer om:
 - generel installation af IKEA's køkkener
 - eltilslutning (hvis apparatet leveres uden stik og netledning) samt tilslutning af vand og gas, da sådanne tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.
3. bede om afklaring vedrørende indholdet i brugervejledninger og specifikationer for IKEA's apparater.

Læs omhyggeligt installationsvejledningen og/eller afsnittet med brugervejledning i denne brochure, før du kontakter os, så vi kan sikre, at du får den bedste hjælp.

Hvordan kontakter du os i tilfælde af servicebehov?



Se sidste side i vejledningen med en komplet liste over IKEA's udpegede kontaktpersoner og tilhørende lokale telefonnumre.

i Vi anbefaler, at du bruger telefonnumrene bagerst i vejledningen, så vi kan give dig en hurtigere service. Referér altid til numrene i brochuren til apparatet, som du har brug for hjælp til. Hav IKEA's varenummer (kode på 8 cifre) og serienummeret (kode på 8 cifre på typepladen) til apparatet ved hånden, før du ringer til os om hjælp vedrørende apparatet.

i **GEM KØBSKVITTERINGEN!** Den er dit bevis på købet og er nødvendig for garantiens gyldighed. Bemærk, at kvitteringen også indeholder IKEA's varenavn og -nummer (kode på 8 cifre) på alle købte apparater.

Har du brug for ekstra hjælp?

Kontakt callcentret i vores nærmeste IKEA varehus, hvis du har yderligere spørgsmål, der ikke vedrører eftersalgsservice til dine apparater. Vi anbefaler, at du læser dokumentationen til produktet omhyggeligt igennem, inden du kontakter os.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsinformasjon	37	Vedlikehold og rengjøring	60
Viktige installasjonsinstruksjoner	41	Apparatets dør	61
Produktbeskrivelse	42	Hva gjør du hvis...	65
Bruke tilbehøret	42	Tekniske data	66
Kontrollpanel	43	Energieffektiv	66
Første bruk	45	Miljøinformasjon	68
Daglig bruk	47	IKEA-Garanti	68
Hint og tips	58		

Kan endres uten varsel.

Sikkerhetsinformasjon

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn og andre personer som har reduserte fysiske, sansemessige eller mentale egenskaper, eller som ikke har nok erfaring og kunnskap. Unntaket er hvis de er under tilsyn av eller har blitt lært opp av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Barn må ha tilsyn for å kontrollere at de ikke leker med apparatet.
- Hvis strømtilførselen skades, må den erstattes av produsenten, et godkjent servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå potensielle farer.
- ADVARSEL: Pass på at apparatet er avslått før lyspæren byttes for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes på avstand.
- Damprengjørere må ikke benyttes.
Overflaten til lagringsskuffen kan bli varm.
- Ikke bruk skuremiddel eller skarpe metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da dette kan skrape opp overflaten, som igjen kan forårsake knust glass.
- Apparatet blir varmt under bruk. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
- Bruk kun temperatursonden som er anbefalt for denne ovnen.
(for ovner som er egnet for bruk med steketermometer)

- Apparatet må ikke installeres bak en pyntedør for å unngå overoppheting.
- ADVARSEL: Væske og annen mat må ikke varmes i lukkede beholdere, da dette kan forårsake eksplosjon.
- Bruk produktet i omgivelser med god ventilasjon.
- En metode for frakobling av alle poler må inkluderes i de fastmonterte ledningene, i samsvar med reglene for elektrisk montering.
- Ikke bruk skuremiddel eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da dette kan skrape opp overflaten, som igjen kan forårsake knust glass.
- Apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Berør ikke ovnen med våte eller fuktige hender eller føtter.
- For ovnen: Ovnsdøren må ikke åpnes ofte under matlagingen.
- Når døren er åpen, må du ikke plassere noe på døren, da dette kan føre til skjevheter i apparatet eller at døren blir ødelagt.
- Hvis du ikke skal bruke produktet i en lengre periode, bør du koble det fra strømnettet.
- Når du pakker opp ovnen, må du sjekke at apparatet er intakt. Hvis apparatet er skadet, må du ikke bruke det. Kontakt en kundeservicerepresentant først.
- Hold plastposer, polystyren, spiker og andre emballasjematerialer utenfor barns rekkevidde, siden disse materialene kan være skadelige for barn.
- Første gang ovnen slås på kan det hende at den avgir en sterk lukt eller røyk. Dette skjer fordi rustbeskyttelsesoljen på det elektriske oppvarmingsrøret blir varmet opp for første gang og fordampes. Dette er normalt. Hvis dette skjer, er det bare å vente til lukten forsvinner før du setter maten inn i ovnen. Vi anbefaler at første gangs bruk utføres i et åpent område, eller med kjøkkenviften på full styrke i 0,5 til 1 time.
- Hvis ovnen er skadet eller ikke fungerer som den skal, må du stoppe strømforsyningen uten å berøre ovnen. Kontakt fagfolk for å få utført reparasjoner eller levere inn produktet til resirkulering.

- Hvis strømledningen blir skadet, må den skiftes ut av produsenten eller en serviceforhandler eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Det er brukt permanente magneter i kontrollpanelet og kontrollelementene. Disse kan påvirke elektroniske implantater som f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer som bruker elektroniske implantater, må holde seg minst 10 cm unna kontrollpanelet.
- Gjør ikke endringer på apparatet.

Risiko for elektrisk støt!

- Unngå å koble til strømforsyningen før installasjonen er fullført. Hvis apparatet er skadet, må du koble fra strømforsyningen øyeblikkelig.
- For å unngå farlige situasjoner må deler skiftes ut eller erstattes av fagfolk som jobber hos eller på vegne av produsenten.
- Det er ikke tillatt å bruke skadde eller defekte apparater.
- For å unngå elektrisk støt må det ikke brukes høytrykksspylere eller damprengjørere.

Brannfare!

- Ikke oppbevar gjenstander inne i apparatet.
- Hvis det er en åpen flamme eller røyk inne i kammeret, må du holde døren lukket og deretter koble fra eller slå av kretsbyteren i sikringsboksen.
- Plasser ikke antenner/brennbare gjenstander (papirrester, treflis osv.) i ovnen under noen omstendigheter.

Risiko for skade!

- Bruk ikke grove eller skarpe gjenstander til å rengjøre glasset i døren. Hvis overflaten til glasset i døren blir skrapet opp, kan det føre til at glasset sprekker/eksploderer, med risiko for personskade.
- Hengslene på døren beveger seg når den åpnes og lukkes, hold derfor hendene på god avstand fra disse.

Risiko for brannskade!

- Hold barn unna apparatet til enhver tid.
- Berør ikke de apparatets indre overflater, varmeelementer eller ventiler under matlaging.
- Når du er ferdig med matlagingen og skal åpne døren, bør døren først åpnes forsiktig på gløtt for å la den varme luften slippe ut. Slik unngår du å få all varmluften i ansiktet når du åpner.
- Bruk ovnshansker (varmeresistente hansker) for å fjerne mat og tilbehør fra innsiden av ovnen.
- Ikke bruk kaldt vann inne i varme ovner.

Installasjon

- Apparatet blir kontinuerlig oppgradert og forbedret. Hvis apparatets utseende skiller seg fra bildene, er det faktiske apparatet som er gyldig.
- Skapets tykkelse er 18 mm.
- Hvis stikkontakten er installert bak apparatet, må størrelsen på åpningen i skapet økes fra minst 570 mm til 600 mm.
- Målene i illustrasjonene er i mm.

Viktige installasjonsinstruksjoner

Innhold som betyr [obligatorisk]

- Dette apparatet kan kun brukes trygt hvis det har blitt installert av profesjonelle fagfolk og i henhold til disse instruksjonene.
- Installatøren er erstatningsansvarlig for skader som oppstår grunnet feil installering.
- Installasjonsprosessen krever to profesjonelle installatører. Bruk beskyttelseshansker under installeringen for å unngå skraper og elektriske støt. Strukturer som direkte berører apparatet må være varmebestandig opptil 90 °C, og tilstøtende strukturer må være varmebestandig til 70 °C.
- Bruk en stikkontakt med 16 ampere sikring.

Innhold som betyr [forbudt]

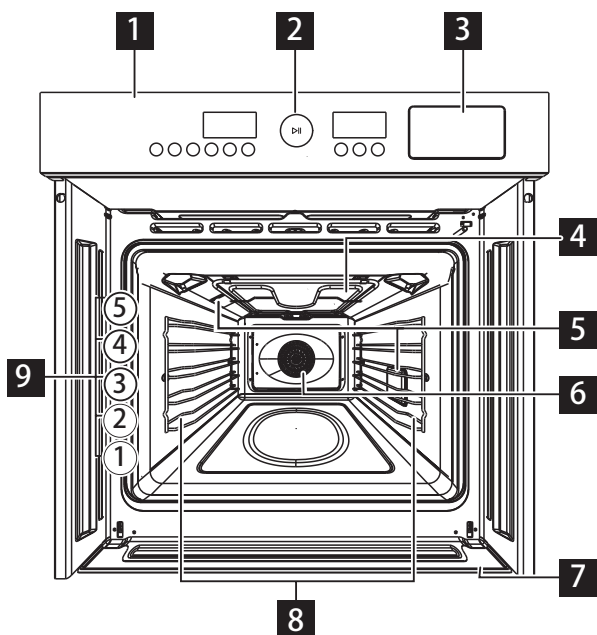
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør eller døren til et kjøkkenskap, da dette kan føre til at apparatet overopphetes.
- Sjekk om apparatet er skadet når du har pakket det ut. Apparatet må ikke kobles til hvis det har fått skader under frakten.
- Blokker ikke ventilen til apparatet eller mellomrommet mellom skapet og apparatet.
- Vær ekstremt forsiktig når du flytter eller installerer apparatet. Apparatet er veldig tungt, og det kan ikke løftes etter dørhåndtaket.
- Hvis strømledningen eller støpselet er skadet, må du avslutte bruken av apparatet øyeblikkelig for å unngå risiko for brann, elektrisk støt eller andre skader.

Innhold som betyr [merknad]

- Vær veldig forsiktig når du flytter apparatet, for å unngå skader på apparatet eller skapene.
- Før du slår på apparatet må all emballasje og alt tilbehør fjernes fra ovnen.
- Stikkontakten må være tilgjengelig for brukeren (for eksempel ved siden av kabinettet) for å gjøre det enkelt å slå av.
- Les «Diagram for skap» for å finne kravene til nettodybde i skapet. Avstanden mellom bunnen av skapet og bakplaten (eller veggen) må være minst 50 mm.

Produktbeskrivelse

Generell oversikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Bryter for innstilling
- 3** Vannskuff
- 4** Grill
- 5** Lampe
- 6** Vifte
- 7** Vannopsamler
- 8** Hyllestøtte, kan fjernes
- 9** Hylleposisjoner

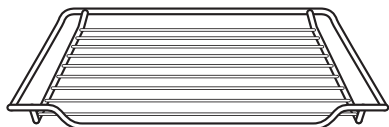
Tilbehør

- **Ovnsrist x 1**
For ovnsbrett, kakeformer og ildfaste former.
For steking og grillet mat
- **Dypt stekebrett x 1**
For baking på brett og små bakverk.
- **Stekebrett x 1**
For baking på brett og små bakverk.
- **Teleskopskinner x 2**
For ovnsrister og stekebrett
- **Barnesikring x 1**
Forhindre at barn åpner døren og får brannskader

Bruke tilbehøret

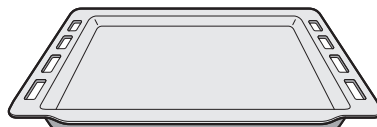
Det finnes en rekke tilbehør til apparatet ditt. Her finner du en oversikt over tilbehøret som følger med, og informasjon om hvordan du bruker dem på riktig måte.

Inkludert tilbehør



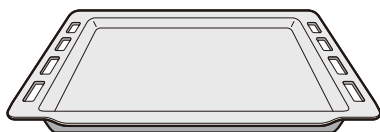
Ovnsrist

Grill mat eller bruk ildfaste former

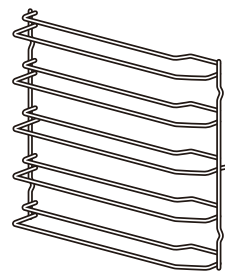
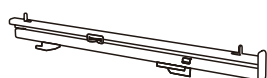


Stekebrett

Tilbered store porsjoner mat eller fang opp drypp og smuler

**Dypt stekebrett**

Tilbered store porsjoner mat eller fang opp drypp og smuler

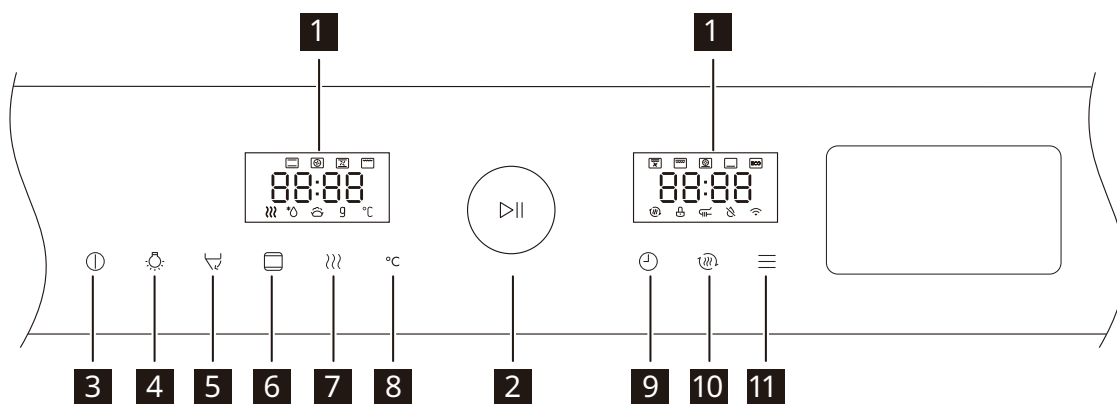
**Hyllestativ x2****Teleskopskinner**

Kontrollpanel

Innholdet på skjermen er kun til illustrasjon, og det spesifikke innholdet avhenger av hvilken operasjon som foregår.

Bruk ovnshansker for å fjerne maten og tilbehøret når matlagingen er ferdig.

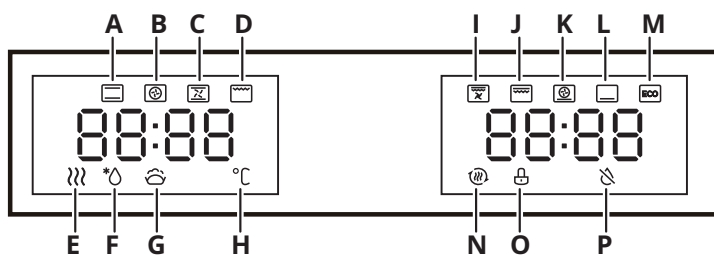
Oversikt over betjeningspanel



Bruk sensorfeltene for å styre ovnen.

	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	-	Skjerm	Viser de gjeldende innstillingene til ovnen.
2		Knott	Vri på knotten for å justere tiden/temperaturen/dampnivået. Klikk på knotten for å starte/pause matlagingen.
3		Avbryt	Avbryt den gjeldende innstillingen og gå tilbake til standbymodus.
4		Lampe	Trykk raskt for å slå lyset i ovnen på eller av.
5		Vannbeholder	Ta ut vanntanken.
6		Valg av modus	Valg av matlagingsmodus.
7		Damp	Klikk for å for å åpne menyen for damp.
8	°C	Temperatur	Trykk på denne knappen for å justere matlagingstemperaturen.
9		Tid	Trykk på denne knappen for å kunne justere matlagingstemperaturen ved å vri på knotten.
10		Rask forvarming	Varm opp ovnen på forhånd for å forbedre smaken av og næringsinnholdet i maten.
11		Auto meny	Automatisk menyvalg (A01–A18).

Skjerm



- A. Konvensjonell
- B. Konveksjon
- C. Konvensjonell + vifte
- D. Grill
- E. Damp
- F. Tine
- G. Deigheving
- H. Temperatur
- I. Dobbelt grill + vifte
- J. Dobbelt grill
- K. Pizza
- L. Undervarme
- M. ØKO
- N. Rask forvarming
- O. Barnesikring
- P. Mangel på vann

Første bruk

Før første gang bruk må det utføres noe rengjøring av ovnen og tilbehøret.

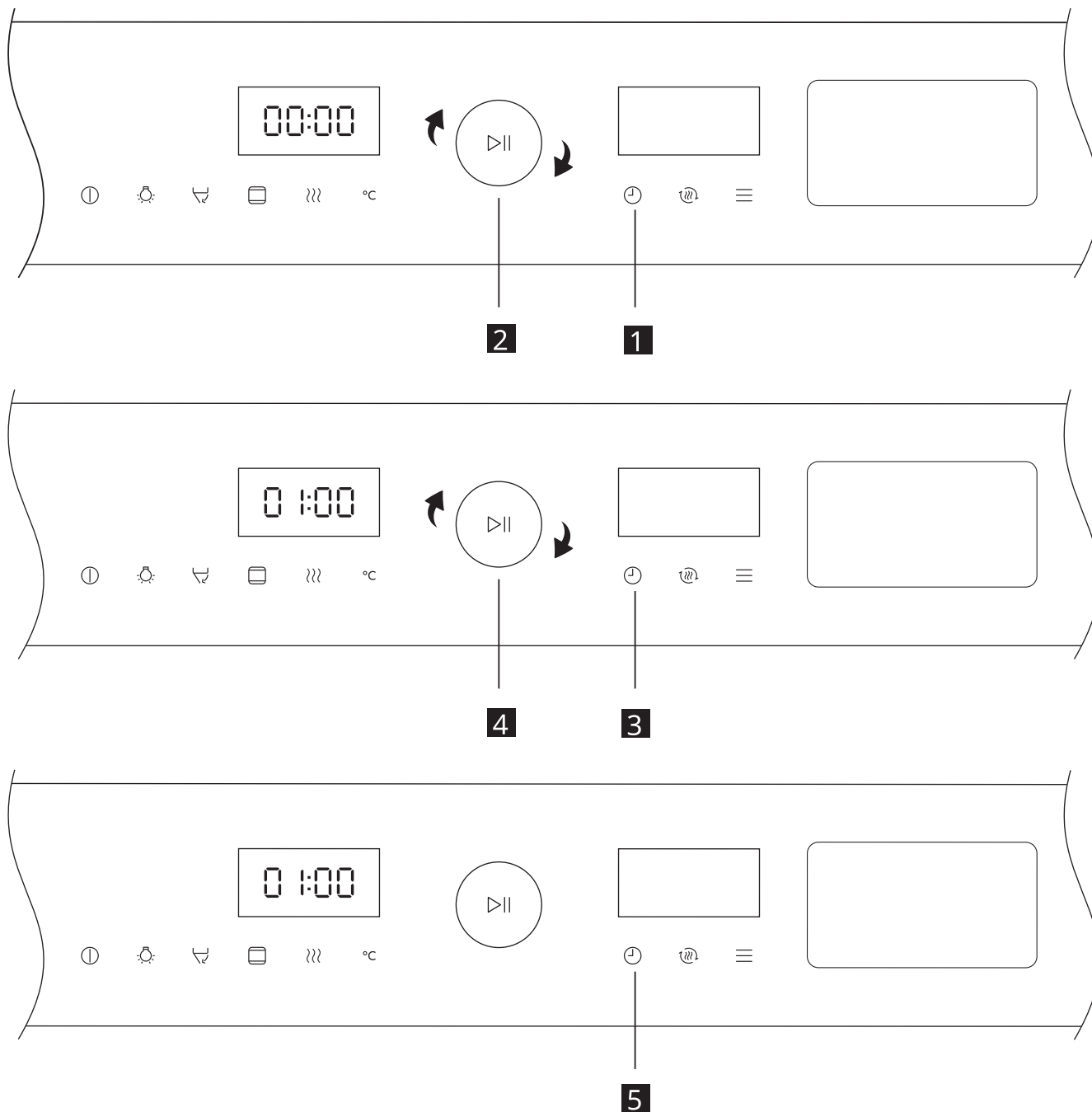
- Fjern all emballasje og sikringsmateriell for frakt.
- Fjern alt tilbehøret (f.eks. stekebrett, grillrister, skum osv.) fra ovnen.
- Rengjør tilbehøret grundig med såpevann og en klut eller myk børste.
- Tørk av overflatene på innsiden og utsiden av ovnen med en myk, fuktig klut.
- For å unngå brann må du sørge for at alt av tilbehør og emballasjemateriale er fjernet fra innsiden av ovnen før du bruker den for første gang. Når du bruker den for første gang, bør kjøkkenet være godt ventilert (kjøkkenviften på full styrke og åpne vinduer).
- I denne perioden må barn og kjæledyr holdes ute av kjøkkenet, og dørene til tilstøtende rom må være lukket.
- Bruk følgende metode for å fjerne lukten fra nye produkter:

Modus	Temperatur	Tid
 Konvensjonell + vifte	250 °C	0,5–1 time

Klokkeinnstillinger

Still klokken før du bruker ovnen.

1. I standbymodus: Trykk på «⌚»-knappen én gang.
2. Vri på **knotten** for å stille timene.
3. Klikk på «⌚»-knappen.
4. Vri på **knotten** for å stille minuttene.
5. Klikk på «⌚»-knappen igjen for å fullføre innstillingen av klokken.

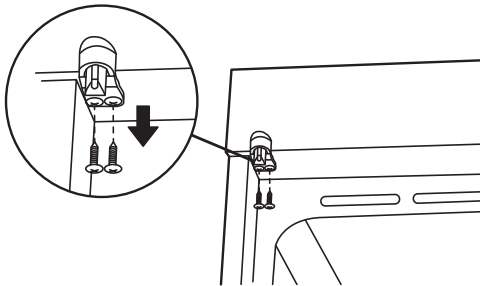
**Merk**

Hvis du må stille klokken på nytt, følger du trinn 1 igjen.

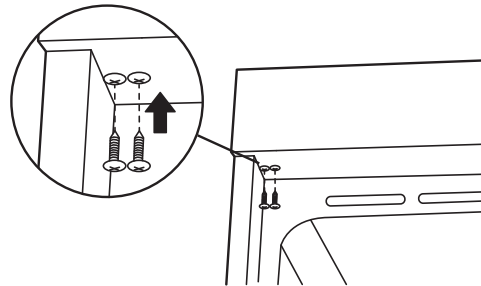
Demontere barnesikringen på døren

Apparatet har barnesikring på døren. Hvis det ikke er behov for å bruke barnesikringen på døren, kan du følge trinnene nedenfor for å demontere den.

1. Løsne de to skruene på barnesikringen på døren, nederst i venstre hjørne av kontrollpanelet.



3. Skru på plass de to skruene i hullene i kontrollpanelet etter at du har fjernet barnesikringen på døren.



2. Fjern barnesikringen fra kontrollpanelet, og oppbevar den på et trygt sted.

⚠ Advarsel! Vær forsiktig, slik at du ikke skaper opp kontrollpanelet.

Daglig bruk

⚠ Advarsel! Du finner mer informasjon i delen om sikkerhet.

Navigere i menyene

1. I standbymodus: Klikk på «» gjentatte ganger for å velge matlagingsmodus.
2. Vri på **knotten** for å justere matlagingstemperaturen.
3. Klikk på «»-knappen.
4. Vri på **knotten** for å stille matlagingstiden.
5. Klikk på «»-knappen på knotten for å starte matlagingen.

Innstilling av tid er valgfritt.

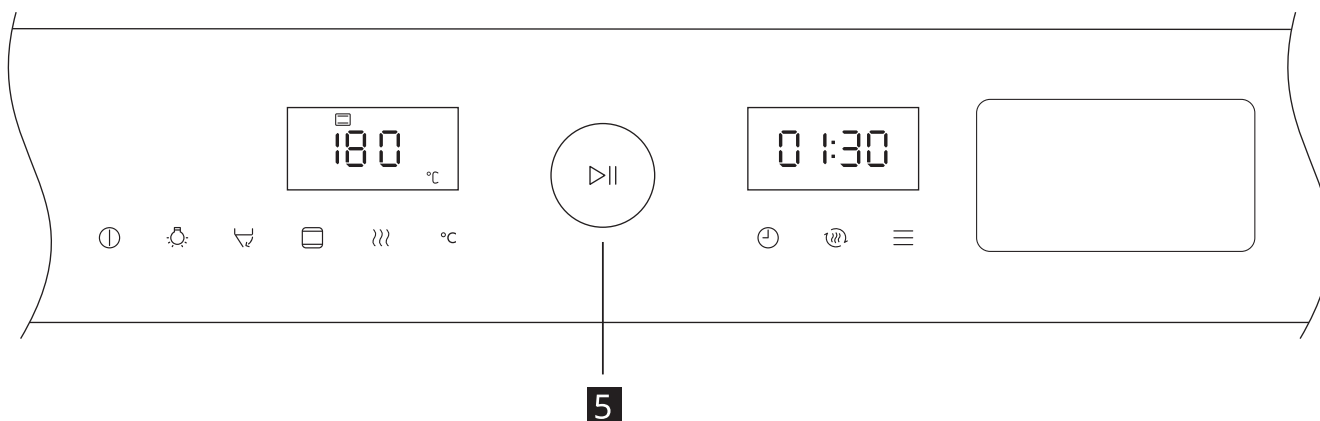
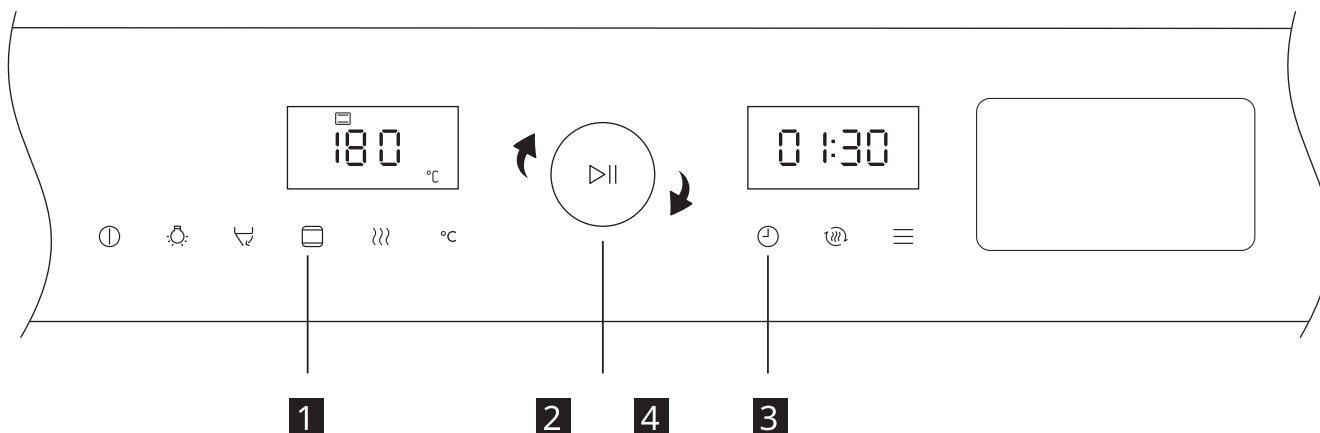
Oversikt over menyene

Hovedmeny

Modus	Beskrivelse av modus
 Konvensjonell	Øvre og nedre varmeelement fungerer samtidig, noe som er ideelt for å lage større kaker. Temperaturområdet er 30–250 °C.
 Konveksjon	I konveksjonsmodus slås viften på automatisk og gir jevn varme for matlaging i ett eller flere lag. Passer spesielt godt til tilbereding av mat som skal ha jevn farge. Temperaturområdet er 50–250 °C.
 Konvensjonell + vifte	Kombinasjonen av vifter og varmeelementer gir jevnere varmefordeling og sparer opptil 30–40 % strøm. Temperaturområdet er 50–250 °C.
 Grill	Tilbered små mengder mat. Plasser maten midt i ovnen. Temperaturområdet er 150–250 °C.
 Dobbel grill + vifte	Grille flat mat. De to øvre varmeelementene fungerer samtidig, og temperaturen fordeles jevnt. Temperaturområdet er 50–250 °C.
 Dobbel grill	Tilbered små mengder flat mat. De to øvre varmeelementene fungerer samtidig. Temperaturområdet er 150–250 °C.
 Pizza	Steke pizza. Temperaturområdet er 50–250 °C.
 Undervarme	Gi farge til undersiden av flate matretter. Temperaturområdet er 30–200 °C.
 ØKO	For energisparing under matlagingen. Temperaturene kan stilles til 140–240 °C.
 Tine	Tine frossen mat.
 Optøning	Heve deig eller fermentere yoghurt. Temperaturområdet er 30–45 °C.
 Tørkefunksjon	Brukes for å tørke ovnen og forhindre bakterievekst.
 Rensing	Tilsett sitronsyre i vannbeholderen for å fjerne avleiringer i røret.

Generell bruk

1. I standbymodus: Klikk på «» gjentatte ganger for å velge matlagingsmodus.
2. Vri på **knotten** for å justere matlagingstemperaturen.
3. Klikk på «»-knappen.
4. Vri på **knotten** for å stille matlagingstiden.
5. Klikk på «»-knappen på knotten for å starte matlagingen.



Innstilling av tid er valgfritt.

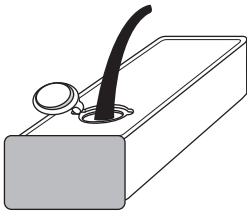
Bruk av vannbeholder

Når du setter inn vannbeholderen igjen, må du sørge for at vannbeholderen skyves helt inn på plass.

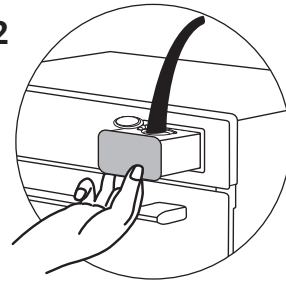
Etter matlaging skal resten av vannet i vannbeholderen tømmes ut, og beholderen skal tørkes for å motvirke bakterievekst.

Når du bruker funksjonen for damp og den automatiske menyen, skal du fylle rent vann på vanntanken på forhånd.

metode 1



metode 2



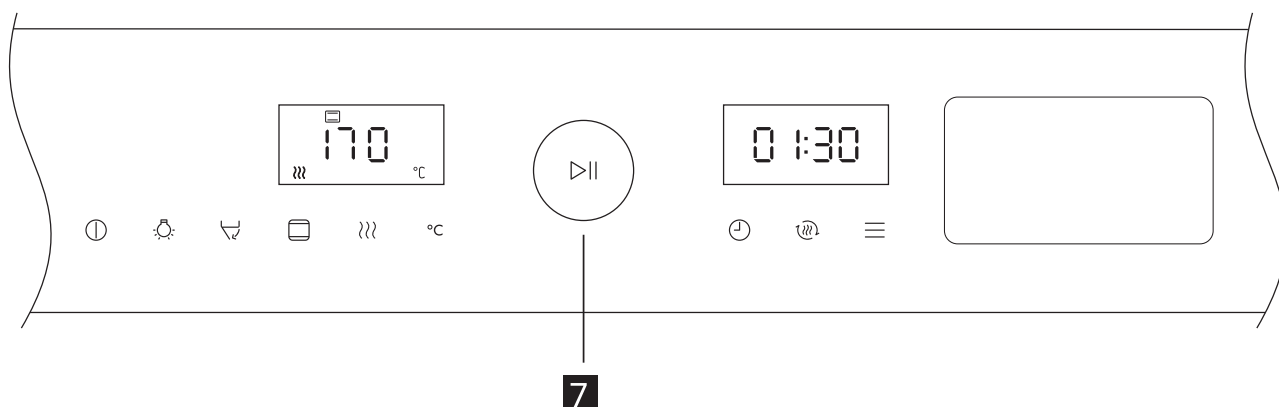
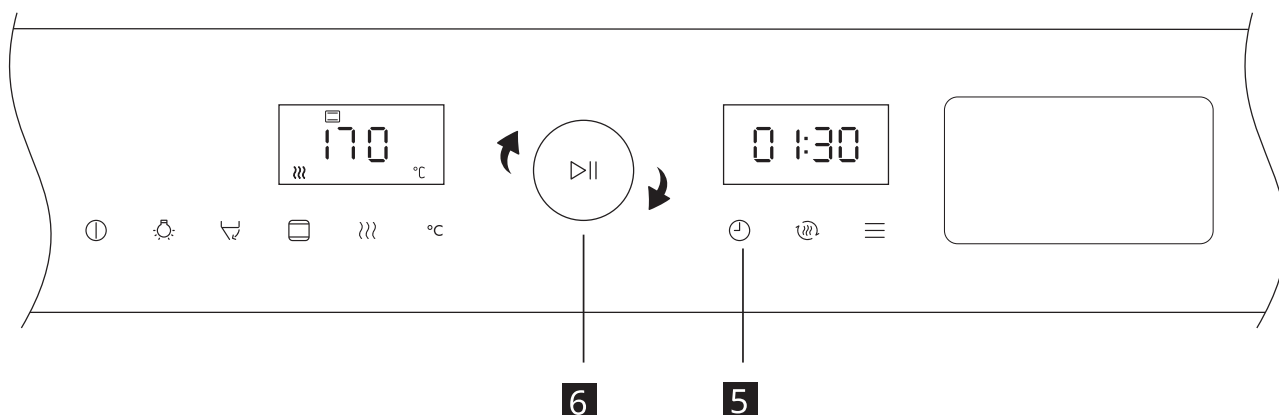
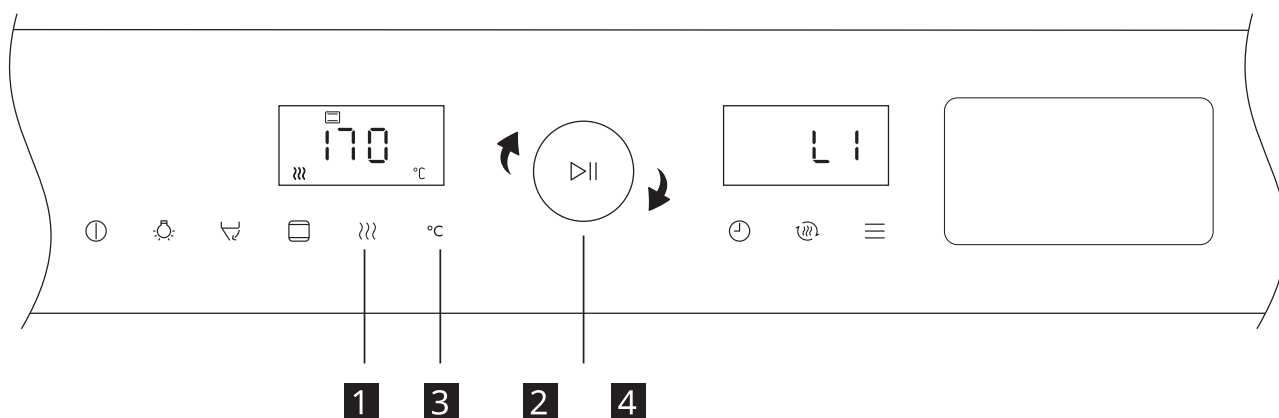
1. Klikk på «»-knappen for å ta ut hele vannbeholderen, åpne gummiringen og fylle på vann.
2. Klikk på «»-knappen for å løsne vannbeholderen, åpne gummiringen og fylle på vann.

Rensefunksjon

1. Trykk på «»-knappen for å ta ut vannbeholderen. Fyll på vann og en halv pakke sitronsyre i vannbeholderen, og sett vannbeholderen inn igjen på riktig plass.
2. I standbymodus: Trykk på «»-knappen for å velge rensefunksjonen, og trykk på knotten for å starte.
3. Når tiden har telt ned til «08:00 min», fjerner du vanntanken, fyller på vann, og setter inn vanntanken igjen. Trykk på knotten for å starte igjen.

Damp

1. Klikk på «>>>>»-knappen for å velge matlagingsmodus med damp.
2. Vri på **knotten** for å justere matlagingstemperaturen.
3. Klikk på «°C»-knappen for å starte justering av dampnivået.
4. Vri på **knotten** for å justere dampmengden (velg dampnivå fra L1 til L3).
5. Trykk på ⌚ for å starte modusen for endring av matlagingstiden.
6. Vri på knotten for å endre matlagingstiden.
7. Klikk på «▷||»-knappen på knotten for å starte matlagingen.



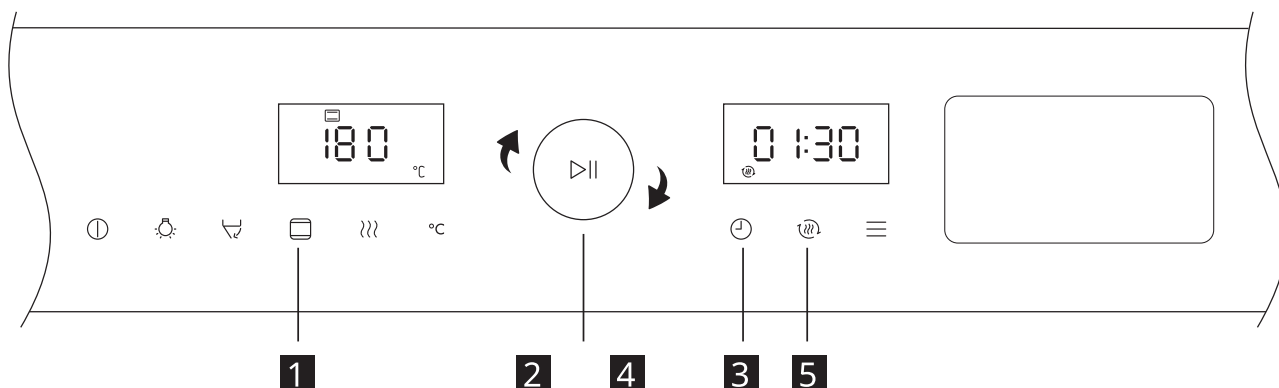
Matlagingsmodus med dampfunksjon

Modus	Beskrivelse av modus
 Konvensjonell	Øvre og nedre varmeelement fungerer samtidig, noe som er ideelt for å lage større kaker. Damp kan gjøre maten mørere på innsiden og sprøre på utsiden. Temperaturområdet er 30–250 °C. Dampnivået er L1–L3.
 Konveksjon	I konveksjonsmodus slås viften på automatisk og gir jevn varme for matlaging i ett eller flere lag. Passer spesielt godt til tilbereding av mat som skal ha jevn farge. Damp kan gjøre maten mørere på innsiden og sprøre på utsiden. Temperaturområdet er 50–250 °C. Dampnivået er L1–L3.
 Konvensjonell + vifte	Kombinasjonen av vifter og varmeelementer gir jevnere varmfordeling og sparer opptil 30–40 % strøm. Damp kan gjøre maten mørere på innsiden og sprøre på utsiden. Temperaturområdet er 50–250 °C. Dampnivået er L1–L3.
 Grill	Tilbered små mengder mat. Plasser maten midt i ovnen. Damp kan gjøre maten mørere på innsiden og sprøre på utsiden. Temperaturområdet er 150–250 °C. Dampnivået er L1–L3.
 Undervarme	Gi farge til undersiden av flate matretter. Damp kan gjøre maten mørere på innsiden og sprøre på utsiden. Temperaturområdet er 30–200 °C. Dampnivået er L1–L3.
 Damprengjøring	For enkel rengjøring av ovnen. Varigheten er 5 minutter.

Rask forvarming

Følgende matlagingsmoduser (      ) kan stille inn programmet for forvarming.

1. I standbymodus: Klikk på «» for å velge matlagingsmodus.
2. Vri på **knotten** for å justere matlagingstemperaturen.
3. Klikk på «»-knappen.
4. Vri på **knotten** for å stille matlagingstiden.
5. Klikk på «»-knappen for å starte forvarmingen.

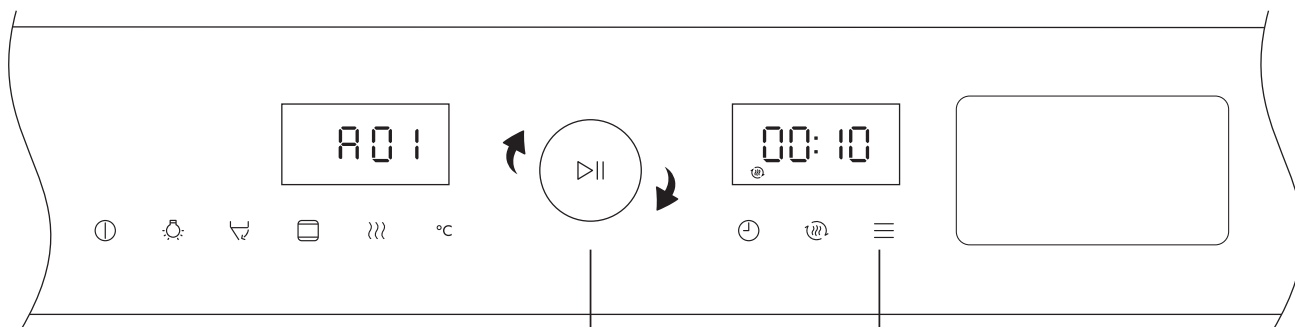
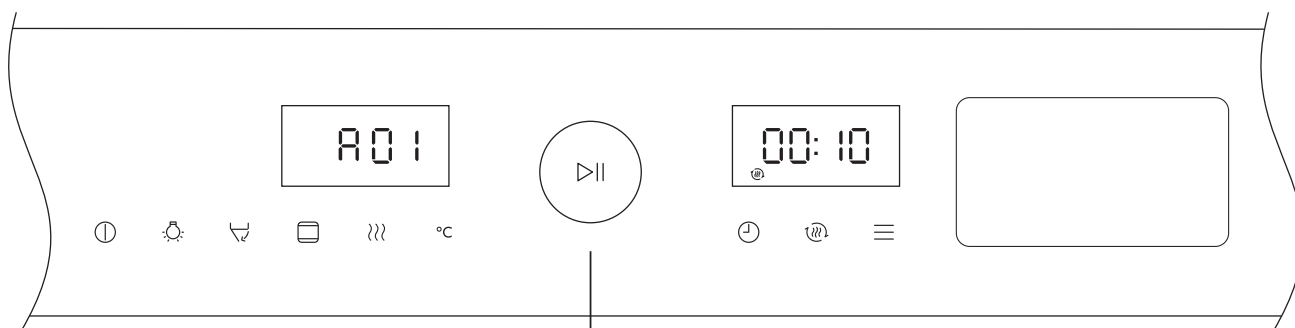


Merk

- Alarmen piper for å varsle om at forvarmingen er fullført. Når dette skjer, kan du åpne døren, plassere maten inne i ovnen og deretter lukke ovnsdøren for å starte matlagingen.
- Maten må ikke plasseres i ovnen mens ovnen forvarmes.

Auto meny

1. Trykk på ≡-knappen for å åpne valgmenyen.
2. Vri på **knotten** for å velge en meny (A01-A18).
3. Klikk på «▷||»-knappen på knotten for å starte matlagingen.

**2****1****3**

Auto-meny

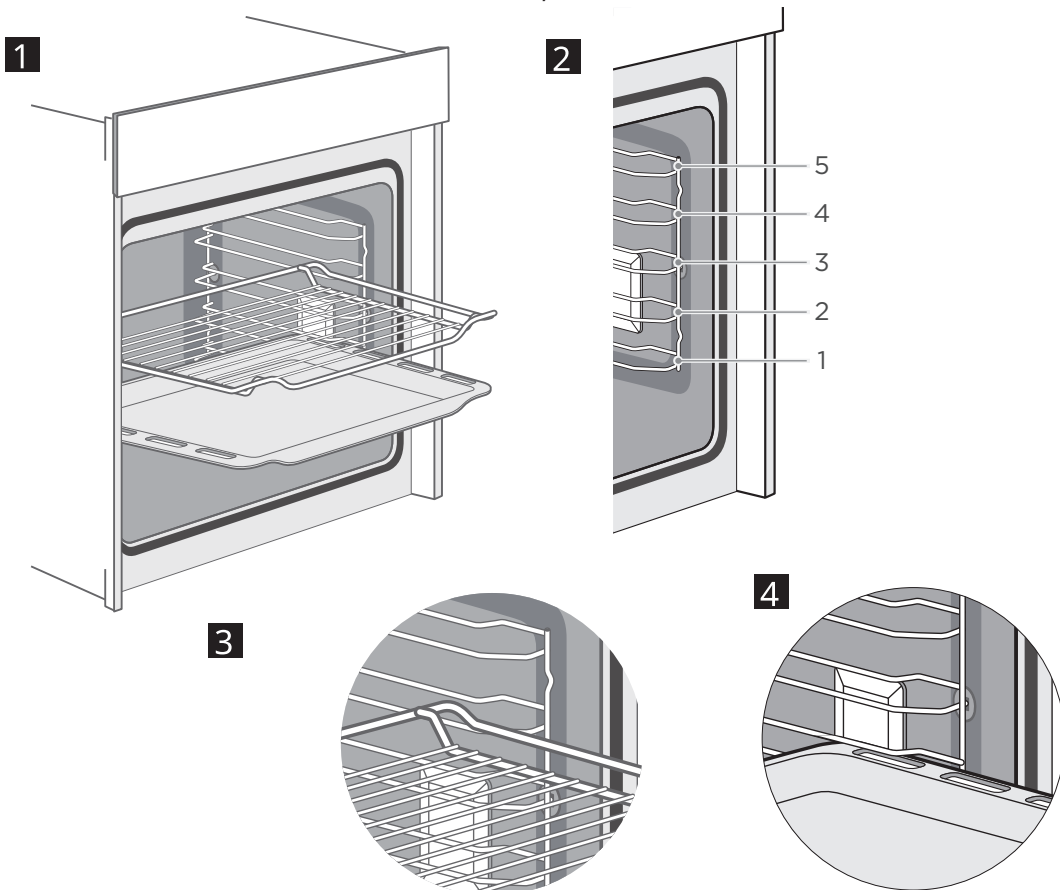
Skjerm	Meny	Modus eller temperatur	Tid	Forvarming
A01	Okseribbe	 250 °C	4 min	JA
A02	Biff med svart pepper	 250 °C	8 min	JA
A03	Chiffon-kake	 150 °C	50 min	JA
A04	Muffins	 160 °C	35 min	JA
A05	Fransk svinekotelett	 200 °C	50 min	JA
A06	Italiensk fruktpai (20 cm)	 190 °C	22 min	JA
A07	Profiterole	 190 °C	24 min	JA
A08	Stekt torsk	 250 °C	8 min	JA
A09	Stekte kyllingvinger	 L1 230 °C	25 min	JA
A10	Svineribbe	 L1 200 °C	25 min	NO
A11	Stekt saury	 L1 220 °C	14 min	JA
A12	Helstekt kylling	 L1 200 °C	45 min	JA
A13	Svinestek	 L1 180 °C	50 min	JA
A14	Franske lammekoteletter	 L1 220 °C	25 min	JA
A15	Fransk svineknokke	 L1 230 °C	80 min	NO
A16	Ostekake	 L1 160 °C	55 min	JA
A17	Sjokoladekake	 L1 180 °C	25 min	JA
A18	Nøttebrød	 L1 190 °C	30 min	JA

Sette inn tilbehør

Ovnsrommet har fem hylleplasseringer. Tell hylleplassene fra bunnen av ovnen. Tilbehøret kan trekkes omtrent halvveis ut uten å falle ned.

Merknader

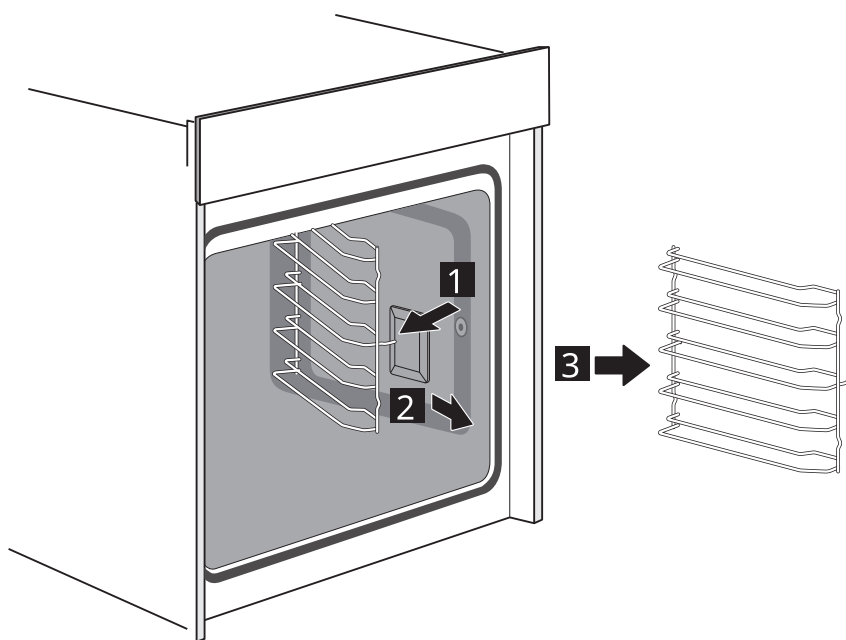
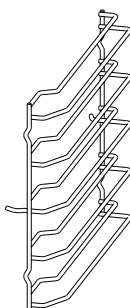
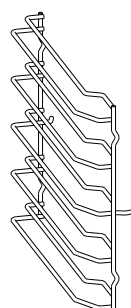
1. Sørg for at tilbehøret alltid blir satt inn i ovnen riktig vei.
2. Sett alltid tilbehøret helt inn i ovnen, slik at de ikke berører ovnsdøren.



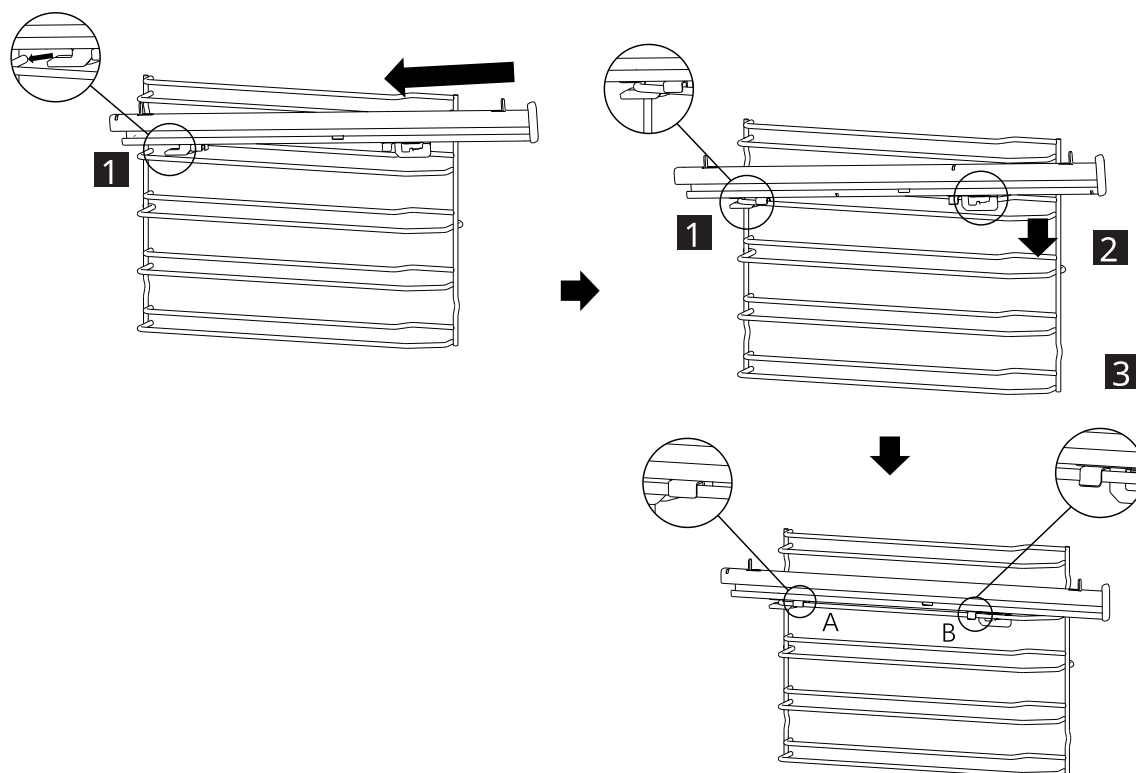
Skinner

Når du vil utføre en grundig rengjøring av skinnene og ovnsrommet, kan du fjerne hyllene før rengjøring. På denne måten bevares apparatets utseende, og det vil fungere godt i lang tid.

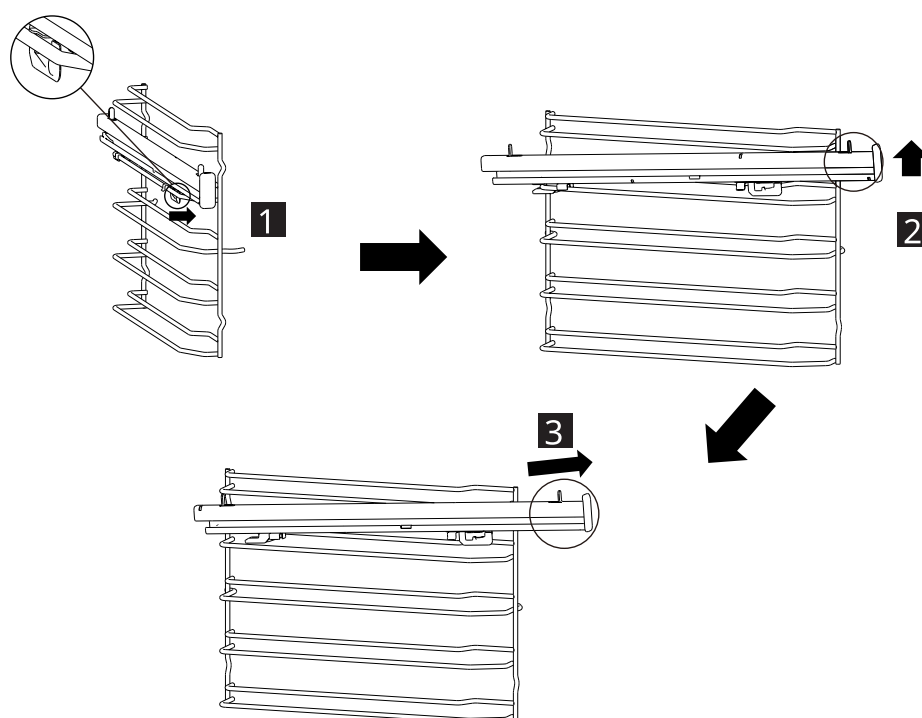
1. Trekk ut forsiden av sideskinnene horisontalt i motsatt retning helt til funksjonen **1** kommer ut. Deretter kan du fjerne hyllene basert på illustrasjonen.
2. Sett sideskinnene inn i ovnsrommet igjen. Sett først den bakre delen av sideskinnene inn i hullet i ovnen på riktig måte, og sett så den fremre delen av **1** inn i hullet.

**L****R**

Fest teleskopskinnene



Fjern teleskopskinnene



Hint og tips

Anbefalinger til matlaging

Når du forvarmer ovnen, bør du fjerne ovnsrister og stekebrett fra ovnen for å få raskest mulig ytelse.

Ovnen har fem hylleplasseringer. Tell hylleplassene fra bunnen av ovnen.

Ovnen har et eget system som sirkulerer luften og resirkulerer dampen kontinuerlig. Denne funksjonen lar deg tilberede maten i dampfylte omgivelser, slik at maten blir mørere på innsiden og sprøstekt på utsiden. Dette reduserer matlagingstiden og energiforbruket til det minimale.

Fukt kan kondensere inne i ovnen eller på glassrutene i døren under matlaging. Hold alltid god avstand fra ovnen når du åpner døren.

Rengjør ovnsrommet med en myk klut etter at ovnen har kjølt seg ned.

Bake kaker

Døren må ikke åpnes før 3/4 av den innstilte matlagingstiden er over.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, skal det være en ledig hylleplass mellom dem.

Tilberede kjøtt og fisk

Bruk en langpanne ved tilbereding av mat med mye fett. Dette forhindrer at ovnen får flekker som potensielt kan være permanente.

La kjøttet hvile omtrent 15 minutter før det skjæres opp, slik at ikke kjøttsaften renner ut.

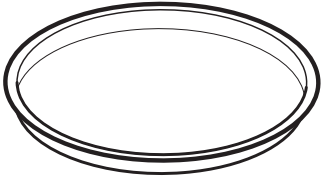
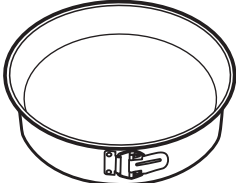
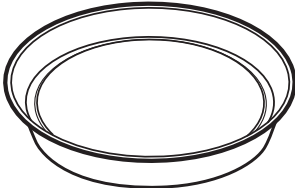
Fyll litt vann i langpannen under steking for å forhindre at det oppstår mye røyk i ovnen. Fyll på vann hver gang det tørker ut, for å unngå røyk.

Matlaging med fuktighet og vifte

 Følg forslagene i tabellen nedenfor for å få de beste resultatene.

**Matlaging med fuktighet og vifte –
Anbefalt tilbehør**

Bruk mørke og ikke-reflekterende ildfaste former. De absorberer varme bedre enn former med lyse farger og reflekterende overflate.

Tilbehør	Størrelse	Bilde
Pizzaform, mørk, ikke reflekterende	28 cm i diameter	
Bakeform, mørk, ikke reflekterende	26 cm i diameter	
Keramiske ildfaste former	8 cm diameter, 5 cm høyde	
Form til pudding/flan, mørk, ikke reflekterende	28 cm i diameter	

Informasjon til testinstitusjoner

Testet i henhold til IEC 60350-1.

Vedlikehold og rengjøring

 **Advarsel!** Du finner mer informasjon i delen om sikkerhet.

Merknader om rengjøring

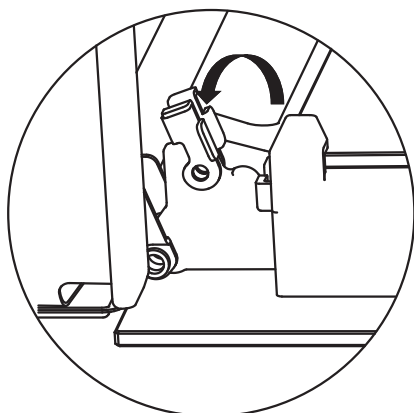
Rengjøringsmidler	Rengjør forsiden av ovnen med en myk klut, varmt vann og mild såpe.
	Bruk såpevann for å rengjøre metalloverflater.
	Bruk mild såpe for å fjerne flekker.
Daglig bruk	Rengjør ovnsrommet etter hver gangs bruk. Avleiringer av fett eller andre matrester kan føre til brann.
	Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glassrutene i døren. Hvis du vil reduserer kondensen, kan du la ovnen stå på i ti minutter før du begynner matlagingen. Ikke oppbevar mat i ovnen lenger enn 20 minutter. Rengjør ovnsrommet med en myk klut etter hver gangs bruk.
Tilbehør	Rengjør alt tilbehøret etter hver gangs bruk, og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mild såpe. Ikke vask tilbehøret i oppvaskmaskin.
	Ikke rengjør overflatene med klebefritt belegg med slipende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander.

Apparatets dør

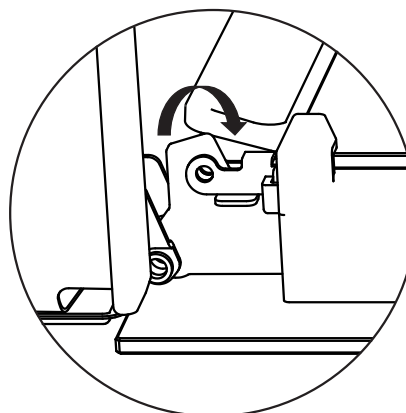
Ta vare på og rengjør apparatet i henhold til anbefalingene. På denne måten bevares apparatets utseende, og det vil fungere godt i lang tid. Dette forklarer hvordan du fjerner og rengjør døren til apparatet.

Du kan ta av døren til apparatet for å utføre rengjøring og fjerne panelene i døren. Apparatets dør har hengsler med låsespaker.

Når låsespakene er i lukket posisjon, er apparatets dør sikret og sitter fast. Den kan ikke løsnes. Når låsespakene er i åpen posisjon, slik at apparatets dør kan tas av, er hengslene låst. De kan ikke lukkes brått.



Ulåst



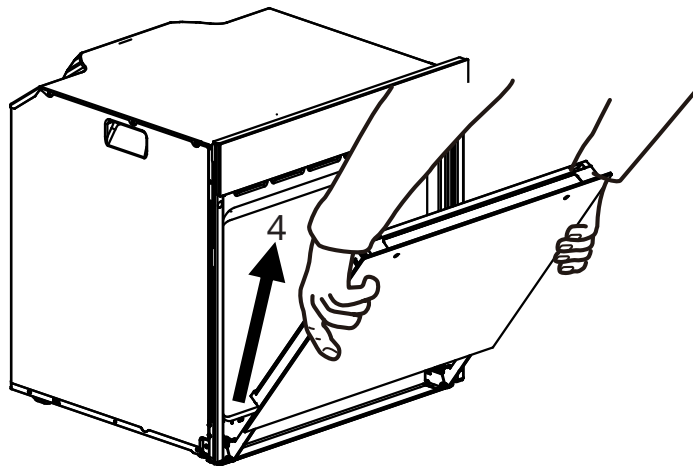
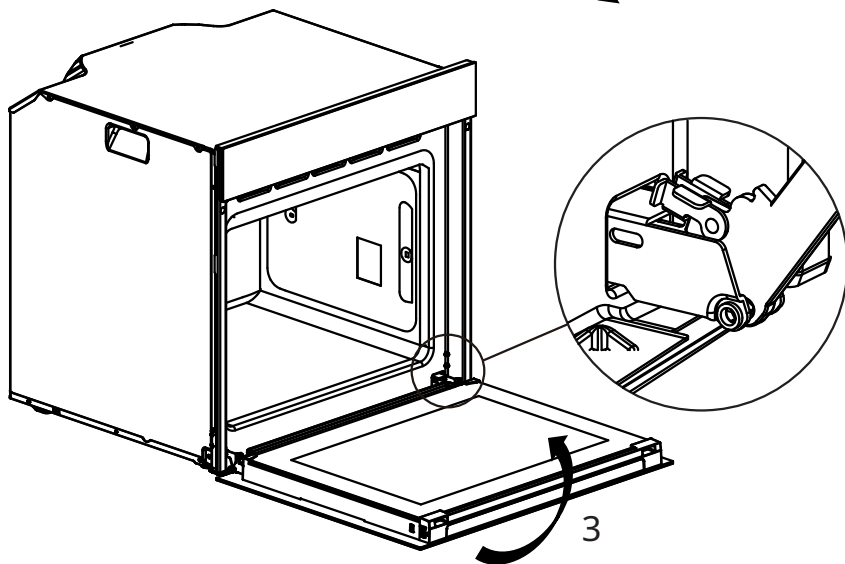
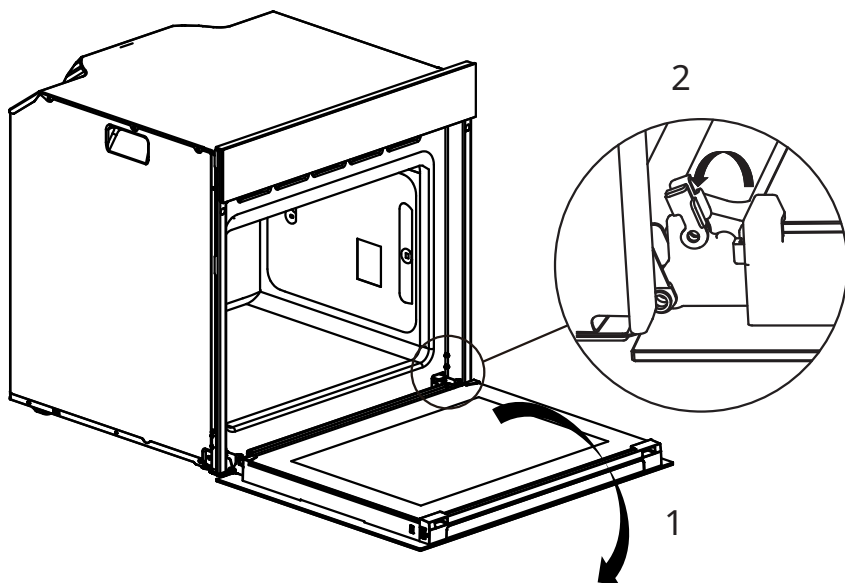
Låst

Advarsel – risiko for skade!

1. Hvis hengslene ikke er låst, kan de smelle igjen med meget stor kraft. Sørg for at låsespakene alltid er helt lukket. Hvis du skal ta av døren til apparatet, skal de være helt åpne.
2. Hengslene på døren til apparatet beveger seg når døren åpnes og lukkes, og fingre og annet kan komme i klem. Hold hendene unna hengslene.

Fjerne apparatets dør

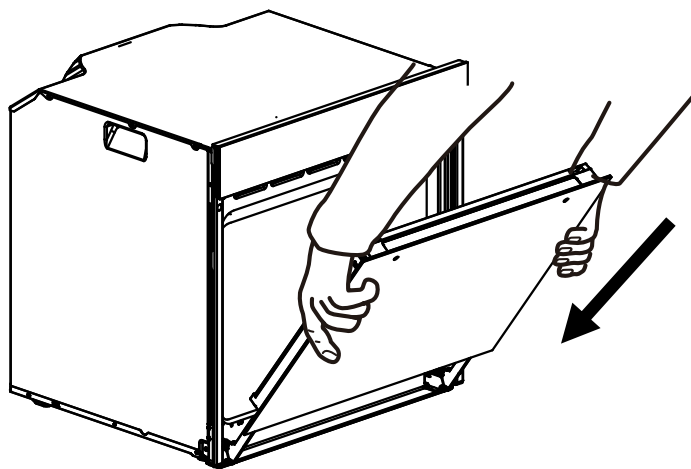
1. Åpne døren til apparatet helt.
2. Åpne de to låsespakene på høyre og venstre side.
3. Lukk apparatets dør helt til den stopper.
4. Bruk begge hender for å gripe døren på venstre og høyre side og trekke den utover og oppover.



Sette på apparatets dør

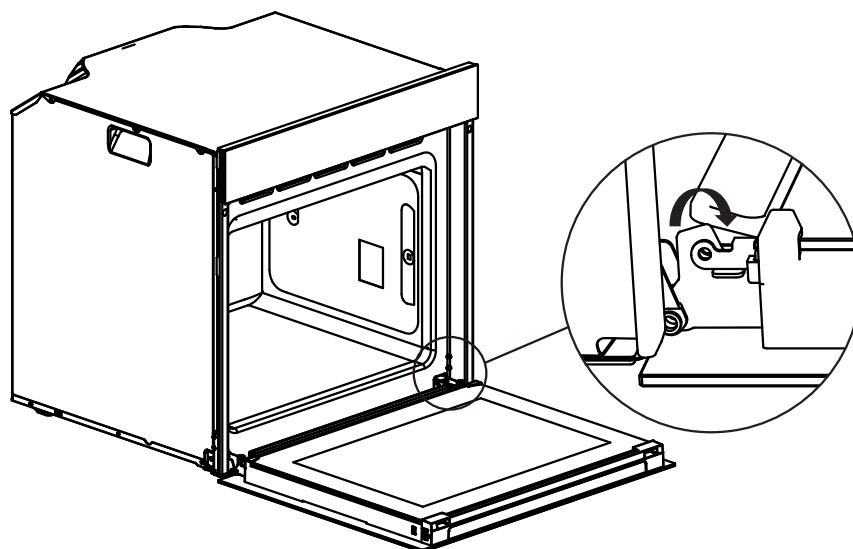
Sett døren på plass igjen ved å følge de motsatte trinnene som du gjorde for å fjerne den.

1. Vipp hengselet bakover. Sørg for at begge hengslene er plassert riktig mot installasjonshullene på frontpanelet, som vist nedenfor.



Merk: Hvis du kjenner motstand, må du sørge for at hengslene er satt riktig inn i hullene.

2. Åpne døren til apparatet helt. Deretter lukker du spakene på begge hengslene.



Merk: Døren kan ikke åpnes fullstendig hvis ikke hengslene er riktig plassert.

3. Lukk døren.

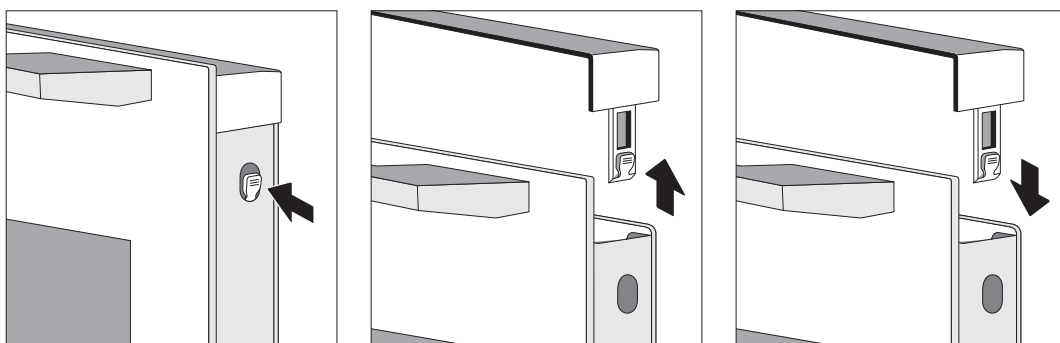
Merk: Vi anbefaler på det sterkeste at du dobbeltsjekker om døren er i riktig posisjon.

Fjerne dørdekselet

Plastinnlegget på dørdekselet kan bli slitt eller misfarget. Du kan fjern dekselet for å utføre grundig rengjøring

Fjern døren til apparatet i henhold til instruksjonene ovenfor.

1. Trykk på høyre og venstre side av dekselet.
2. Fjern dekselet.
3. Når dørdekselet er tatt av, kan du enkelt ta av resten av apparatets dør for å fortsette rengjøringen. Når du er ferdig med å rengjøre døren til apparatet, setter du dekselet på plass igjen, og trykker på det til det klikker på plass.
4. Sette på apparatets dør og lukke den.



Forsiktig!

Når apparatets dør er riktig installert, kan dørdekselet også fjernes.

1. Å fjerne døren innebærer å frigjøre den indre glassruten på apparatets dør. Glasset kan lett forskyves og føre til skader.
2. Det å fjerne dørdekselet og det indre glasset betyr at den samlede vekten til apparatets dør blir redusert. Hengslene på døren til apparatet kan lettere skape bevegelser når døren lukkes, og fingre og annet kan komme i klem. Hold hendene unna hengslene.

På grunn av de to faktorene ovenfor anbefaler vi på det sterkeste at du ikke fjerner dørdekselet uten at hele døren er tatt av først. Skader som oppstår grunnet feil bruk, dekkes ikke av garantien.

Hva gjør du hvis...

⚠ Advarsel! Du finner mer informasjon i delen om sikkerhet.

Hva gjør du hvis...

Feil	Mulig årsak	Merknader/løsninger
Apparatet fungerer ikke.	Feil på sikring.	Sjekk sikringen i sikringsboksen.
	Strømbrudd.	Sjekk om lysene og andre elektriske apparater på kjøkkenet fungerer.
Knotter har falt ut fra kontrollpanelet.	Knotter har blitt frakoblet ved et uhell.	Knottene kan fjernes. Det er bare å sette på plass knottene på kontrollpanelet igjen. Skyv dem inn på plass, slik at de kan brukes som normalt.
Det er ikke lenger lett å vri på knottene.	Det er smuss under knottene	Knottene kan fjernes. Ta av knottene fra festene for å løsne dem. Du kan også trykke på ytterkanten av knottene, slik at de vipper og kan fjernes enkelt. Rengjør knottene forsiktig med en klut og såpevann. Tørk av med en myk klut. Bruk ikke slipende eller skarpe materialer. Må ikke legges i bløt eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke fjern knottene så ofte at det oppstår slitasje på festene.
Viften fungerer ikke kontinuerlig i modusen: «Oppvarming med vifte»		Dette er normalt. Det skjer for å gi optimal fordeling av varmen og sikre at ovnen har optimal ytelse.
Etter en matlagingsprosess kommer det en lyd, og det vises en luftstrøm i nærheten av kontrollpanelet.		Kjøleviften fungerer fortsatt for å motvirke høy luftfuktighet inne i ovnen og kjøle ned ovnen. Kjøleviften skruer seg av automatisk.
Maten blir ikke ferdig på den tiden som er oppgitt i oppskriften.		Det brukes en annen temperatur enn i oppskriften. Kontroller temperaturene. Mengden ingredienser er ikke den samme som i oppskriften. Sjekk oppskriften igjen.
Ujevn bruning		Temperaturinnstillingen er for høy, eller du kan prøve å velge en annen hylle. Sjekk oppskriften og innstillingene igjen. Overflaten, fargen og/eller materialet i den ildfaste formen var ikke det beste valget for den valgte ovnsfunksjonen. Når du bruker grill, for eksempel modusen med både under- og overvarme, bør du bruke ovnsprodukter med matt overflate, mørke farger og lav vekt.
Lampen tennes ikke		Lampen må skiftes ut.

Tekniske data

Tekniske data

Mål (innside)	Bredde Høyde Dybde	503 mm 353 mm 386 mm
Område for stekebrett	1159 cm ²	
Øvre varmeelement	900 W	
Nedre varmeelement	1500 W	
Grill	1300 W	
Ring	1800 W	
Total klassifisering	3150 W	
Spenning	220 – 240 V~	
Frekvens	50–60 Hz	
Antall funksjoner	14	

Energieffektiv

Produktinformasjons og typeskilt*

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifisering	MÅGEBO 905-570-61
Energieffektivitetsindeks	76,9
Energiklasse	A+
Energiforbruk med standard belastning i konvensjonell modus	1,02 kWh
Energiforbruk med standard belastning i vifte modus	0,65 kWh
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Type ovn	Innebygget ovn
Masse	43,5 kg
Standby-modus	0,8 W
Den maksimale tiden som trengs for at ovnen automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus eller tilstand.	20 minutter

* For EU i henhold til EU-forordning 65/2014 og 66/2014.

For Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.

Energiklassen er ikke gyldig for Russland.

EN 60350-1 – Matlagingsapparater til husholdningsbruk – Del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og griller – Metoder for å måle ytelse.

Miljøinformasjon

Resirkulere materialer med symbolet . Avhende innpakningen i aktuelle resirkuleringsbeholdere. Hjelp med å beskytte miljø og helse ved å resirkulere avfall fra elektronikk og elektroniske apparater.

Du må ikke kaste apparater merket med  sammen med husholdningsavfall. Lever produktet hos en lokal miljøstasjon, eller ta kontakt med kommunen.

IKEA-Garanti

Hvor lenge er IKEA-garantien gyldig?

Denne garantien er gyldig for **5 år** fra den opprinnelige kjøpsdatoen av ditt apparat hos IKEA. Den opprinnelige kvitteringen kreves som kjøpsbevis. Hvis det utføres servicearbeid under garantien, forlenger ikke dette apparatets garantiperiode.

Hvem skal utføre servicen?

IKEAs servicetilbyder vil levere servicen gjennom sin egen servicedrift, eller gjennom nettverket til en autorisert servicepartner.

Hva dekker denne garantien?

Garantien dekker feil på apparatet som stammer fra produksjonsfeil eller materialfeil som fantes i produktet den datoen det ble kjøpt fra IKEA. Denne garantien gjelder kun for privat bruk. Unntakene beskrives under "Hva dekkes ikke av denne garantien?". I garantiperioden vil kostnadene for å løse problemet, altså reparasjoner, deler, arbeid og reise, så lenge apparatet kan repareres uten uvanlige utgifter. Under disse forholdene gjelder EUS regler (nr. 99/44/EG) og de relevante, lokale lovene og forskriftene. Delene som skiftes ut tilfaller IKEA.

Hva gjør IKEA for å løse problemet?

IKEAs servicetilbyder vil undersøke produktet og etter eget skjønn avgjøre hvorvidt det dekkes av denne garantien. Dersom det vurderes å dekkes, vil IKEAs servicetilbyder eller deres autoriserte servicepartner etter eget skjønn enten reparere det defekte produktet, eller bytte det med et likt eller tilsvarende produkt.

Hva dekkes ikke av denne garantien?

- Normal bruksslitasje.
- Forsettlige skader eller skader forårsaket av skjødesløshet, skader grunnet manglende overholdelse av bruksinstruksjonene, feil montering eller tilkobling av feil spenning, skader fra kjemiske eller elektrokjemiske reaksjoner, rust, eller korrodering, vannskader, inkludert, men ikke begrenset til skader forårsaket av for høyt kalkinnhold i vannforsyningen, og skader forårsaket av unormale forhold i omgivelsene.
- Forbruksdeler, inkludert batterier og lamper.
- Funksjonsfrie og dekorative deler som ikke påvirker normal bruk av apparatet, inkludert skrapere og eventuelle fargeforskjeller.
- Tilfeldige skader forårsaket av fremmedlegemer eller kjemiske substanser, rengjøring av og fjerning av blokkeringer fra filtre, avløpssystemer og såpeskuffer.
- Skade på følgende deler: keramisk glass, tilbehør, servise- og bestikk-kurver, tilførsels- og avløpsrør, pakninger, lamper og lampedeksler, display, knotter, innfatninger og deler av innfatninger. Med mindre det kan bevises at slike skader skyldes produksjonsfeil.
- Tilfeller hvor ingen feil finnes ved besøk av en tekniker.
- Reparasjoner som ikke er utført av autoriserte serviceleverandører og/eller en autorisert servicepartner eller dersom det ikke er blitt brukt originale deler.

- Reparasjoner som forårsakes av montering som er feil eller ikke utføres i samsvar med spesifikasjonene.
- Bruk av apparatet utenfor hjemmet, altså profesjonell bruk.
- Transportskader. Dersom en kunde transporterer produktet til sitt hjem eller en annen adresse, er ikke IKEA ansvarlig for skade som oppstår under transport. Men dersom IKEA leverer produktet til kundens leveringsadresse, dekkes skade på produktet som oppstår under leveringen av denne garantien.
- Kostnaden for å utføre den opprinnelige monteringen av IKEA-produktet. Men dersom en IKEA-servicetilbyder eller deres autoriserte servicepartner reparerer eller bytter apparatet i samsvar med denne garantien, vil servicetilbyderen eller deres autoriserte servicepartner hvis nødvendig reinstallere det reparerte apparatet eller installere erstatningsproduktet.

Denne begrensningen gjelder ikke for feilfritt arbeid utført av en kvalifisert spesialist som benytter våre originale deler for å tilpasse apparatet til de tekniske sikkerhetsspesifikasjonene i et annet EU-land.

Bruk av nasjonale lover

IKEA-garantien gir deg bestemte juridiske rettigheter, som dekker eller overgår lokale krav. Men disse forholdene påvirker på ingen måte forbrukerens rettigheter som disse er beskrevet i lokale lover.

Gyldighetsområde

For apparater som er kjøpt i ett EU-land og fraktet til et annet EU-land, blir tjenestene utført innenfor rammeverket til garantiforholdene som er normale for det nye landet. Det eksisterer kun en forpliktelse til å utføre garantirelaterte tjenester hvis apparatet oppfyller kravene til og er montert i samsvar med:

- de tekniske kravene i landet der garantikravet fremmes,
- monteringsinstruksjonene og sikkerhetsinformasjonen i brukermanualen.

Dedikert ettersalgsservice for IKEA-apparater:

Ikke nøl med å kontakte IKEAs ettersalgsservice for å:

1. fremme en forespørsel om garantiservice;
2. be om avklaring ved installasjon av IKEA-apparatet i et IKEA-kjøkken. Denne tjenesten leverer ikke avklaringer relatert til:
 - generell installasjon av IKEA-kjøkken;
 - tilkobling til elektrisitet (dersom maskinen kommer uten støpsel og kabel), til vann og gass siden dette må utføres av en autorisert servicetekniker.
3. be om avklaring vedrørende innholdet i brukermanualen, og spesifikasjonene til IKEA-apparatet.

For å sikre at vi gir deg best mulig assistanse, bes du lese monteringsinstruksjonene nøye og/eller brukermanual-delen i denne brosjyren før du kontakter oss.

Slik når du oss hvis du trenger service



Se manualens siste side for en komplett oversikt over IKEA-godkjente kontakter og aktuelle telefonnummer.

- i** For å gi deg en raskest mulig service, anbefaler vi at du benytter de aktuelle telefonnummerne angitt på slutten av denne manualen. Henvi alltid til nummerne oppført i brosjyren til det aktuelle apparatet som du trenger assistanse til. Før du ringer oss må du sørge for at du har IKEAs varenummer (8-sifret kode) og serienummeret (8-sifret kode som finnes på typeskiltet) til applikasjonen som du trenger assistanse til.
- i** **TA VARE PÅ KVITTERINGEN!** Den er bevis på kjøpet ditt og du trenger den for at garantien skal gjelde. Merk at kvitteringen også inneholder IKEAs artikkelnavn og nummer (8-sifret kode) for hvert av apparatene du har kjøpt.

Trenger du mer hjelp?

Ved ytterligere spørsmål ikke relatert til ettersalgsservice av ditt apparat, kontaktes vårt nærmeste IKEA-callcenter. Vi anbefaler at du leser dokumentasjonen for apparatet nøye for du kontakter oss.

Innehållsförteckning

Säkerhetsinformation	71	Skötsel och rengöring	94
Viktiga instruktioner vid installation	75	Apparatens lucka	95
Beskrivning av produkten	76	Vad du gör om ...	99
Använda tillbehören	76	Tekniska data	100
Kontrollpanel	77	Energieffektivitet	100
Användning för första gången	89	Miljöhänsyn	102
Daglig användning	81	IKEA Garanti	102
Råd och tips	92		

Kan ändras utan föregående meddelande.

Säkerhetsinformation

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mentala förmågor eller brist på kunskap och erfarenhet. Detta gäller såvida de inte är under övervakning av, eller har fått instruktioner om hur apparaten används, från en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör hållas under uppsikt för att se till att de inte leker med apparaten.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller annan behörig person för att undvika fara.
- VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektrisk stöt.
- VARNING: Tillgängliga delar kan bli varma under användning. Unga barn ska hållas borta.
- Ångrengörare ska inte användas.
Ytan på en förvaringslåda kan bli varm.
- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas. De kan repa ytan, vilket kan resultera i sprickbildning i glaset.
- Under användning blir apparaten varm. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement inuti mikrovågsugnen.
- Använd endast den temperaturgivare som rekommenderas för denna mikrovågsugn. (för ugnar som är utrustade med en temperatursond.)

- Utrustningen får inte installeras bakom en prydnadslucka, för att undvika överhettning.
- VARNING: Vätskor och livsmedel får inte värmas upp i förslutna behållare, eftersom de kan explodera.
- Produkten ska användas i lokaler med god ventilation.
- Möjligheten till en total bortkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med bestämmelser för kabeldragning .
- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas. De kan repa ytan, vilket kan resultera i sprickbildning i glaset.
- Apparaten är inte avsedd att utlösas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Rör inte ugnen med våta eller fuktiga händer eller fötter.
- För ugnen: Ugnsluckan bör öppnas så lite som möjligt under tillagningen.
- När luckan eller lådan på ugnen är öppen får inget placeras på dem. Om detta sker kan du skapa obalans i ugnen eller ha sönder luckan.
- Om apparaten inte ska användas under en längre tidsperiod rekommenderas att den kopplas bort.
- Se till att apparaten är intakt när den packas upp. Om apparaten är skadad ska den inte användas. Kontakta kundtjänst först.
- Placera plastpåsar, frigolit, spikar och annat förpackningsmaterial utom räckhåll för barn då de är skadliga för dem.
- När ugnen slås på för första gången kan den avge en stickande lukt eller rök. Detta sker då rostskyddsoljan i ugnens elektriska värmerör värms upp och förångas för första gången. Detta är ett normalt fenomen. Om det händer bör du vänta till lukten försvinner innan mat placeras i ugnen. Det rekommenderas att ugnen används för första gången på en öppen plats eller i köket med köksfläkten påslagen i 30 min till 1 tim.
- Om ugnen är skadad eller inte fungerar ska du koppla bort strömmen och inte röra den. Kontakta sedan relevant kvalificerad tekniker för reparation eller återvinning.

- Om strömsladden är skadad ska den bytas ut av en kvalificerad tekniker från tillverkaren, dess underhållsavdelning eller liknande avdelning, för att undvika fara.
- Permanenta magneter används i kontrollpanelen eller i dess element. Dessa kan påverka elektroniska implantat som pacemakers eller insulinpumpar. De som använder elektroniska implantat måste hålla sig minst tio cm från kontrollpanelen.
- Utför inga modifieringar på apparaten.

Risk för elektrisk stöt!

- Anslut inte strömmen förrän installationen är slutförd. Om apparaten är skadad ska den omedelbart kopplas bort från strömförsörjningen.
- För att undvika fara måste delar repareras eller bytas ut av en kvalificerad tekniker från tillverkaren, dess reparationsavdelning eller liknande.
- Skadade eller defekta apparater ska inte användas.
- Använd inte en högtryckstvätt eller ångtvätt då elektriska stötar kan uppstå.

Brandrisk!

- Förvara inte föremål i ugnsutrymmet.
- Om det finns en öppen låga eller rök i ugnsutrymmet ska ugnsluckan hållas stängd. Koppla sedan bort apparaten eller stäng av strömbrytaren i säkringsskåpet.
- Placera inte under några omständigheter brännbara föremål (som rester av papper eller träflis osv.) i ugnen.

Risk för personskada!

- Använd inte skrovliga eller vassa föremål för att rengöra luckans glas. Om ytan på ugnsluckans glas repas kan glaset spricka och orsaka personskada.
- Gångjärnen på ugnsluckan rör sig vid öppning och stängning. Håll därför händerna borta

Risk för brännskador!

- Håll alltid barn borta från denna apparat.
- Rör inte vid apparatens inre ytor, värmeelement och ventiler under tillagning.
- För att undvika brännskador bör du efter tillagning öppna ugnsluckan något. Vänta tills värmen försvinner, och sedan öppna ugnsluckan helt.
- Använd ugnsvantar (värmebeständiga vantar) för att ta ut mat eller tillbehör från ugnen.
- Håll inte kallt vatten i det varma ugnsutrymmet.

Installation

- Då apparaten ständigt förbättras ska den aktuella apparaten råda om bilden skiljer sig från den.
- Tjockleken på skåpets vägg är 18 mm.
- Om eluttaget är monterat på baksidan av apparaten ska djupet på skåpets öppning ökas från minst 570 mm till 600 mm.
- Måtten i figurerna är i mm.

Viktiga instruktioner vid installation

Följande är [obligatoriskt]

- Säker användning av denna apparat kan endast garanteras om den har installerats enligt en professionell standard i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Installatören ansvarar för eventuella skador till följd av felaktig installation.
- Hela installationsprocessen kräver två professionella installatörer. Använd torra skyddshandskar under installationen för att undvika repor eller elektriska stötar. Installerade enheter måste vara värmebeständiga upp till 90 °C och framsidan på intilliggande enheter upp till 70 °C.
- Använd ett uttag med 16 A.

Följande är [förbjudet]

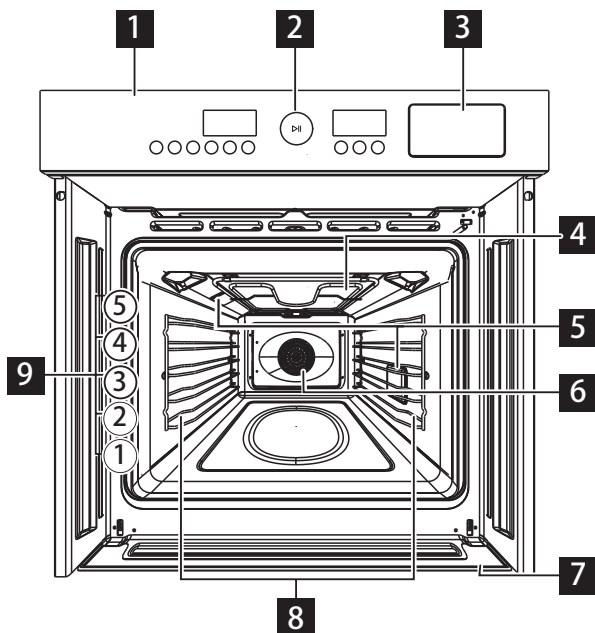
- Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka eller dörr i en köksenhet då det kan leda till att apparaten överhettas.
- Kontrollera apparaten beträffande skador efter uppackning. Anslut inte apparaten om den har skadats under transport.
- Blockera inte apparatens ventil och springan mellan skåpet och apparaten.
- Var extremt försiktig när apparatens flyttas eller installeras. Den är mycket tung. Lyft inte apparaten i luckans handtag.
- Om strömsladden eller kontakten är skadad ska du omedelbart sluta använda den för att undvika brand, elektriska stötar eller andra personskador.

Följande är [observationer]

- Var mycket försiktig när apparaten flyttas eller installeras för att undvika skador på apparaten eller på skåpen.
- Innan apparaten används ska allt förpackningsmaterial och alla tillbehör från hållrummet tas bort.
- Eluttaget ska vara tillgängligt för användaren (t.ex. bredvid skåpet) för att apparaten enkelt ska kunna kopplas bort.
- Se "Diagram på skåpet" för kraven på skåpets nettodjup. Avståndet mellan skåpets underdel och baksida (eller väggen) ska inte vara mindre än 50 mm.

Beskrivning av produkten

Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Knopp för inställning
- 3** Vattenbehållare
- 4** Grill
- 5** Lampa
- 6** Fläkt
- 7** Vattensamlare
- 8** Hyllstöd, borttagbart
- 9** Hyllpositioner

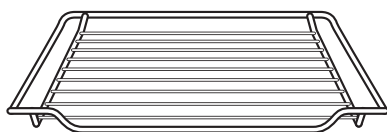
Tillbehör

- **Galler x 1**
Till ugnshorn, kakformar och ugnsfasta fat.
För stekar och grillad mat
- **Djup plåt x 1**
För bakning på plåt och små bakade produkter.
- **Bakplåt x 1**
För bakning på plåt och små bakade produkter.
- **Teleskopskenor x 2**
För galler och plåtar
- **Barnlås x 1**
Hindrar barn från att öppna dörren och bränna sig

Använda tillbehören

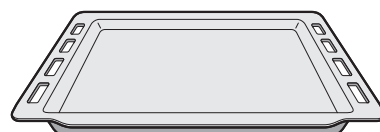
En rad tillbehör medföljer apparaten. Här hittas en översikt över medföljande tillbehör och information om hur de används på rätt sätt.

Tillbehör som ingår



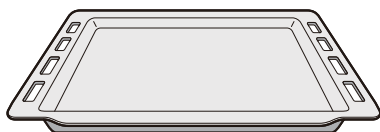
Galler

Grilla mat eller placera värmebeständiga kokkärl

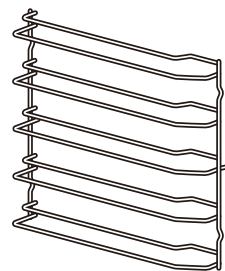
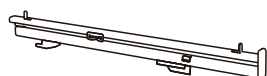


Bakplåt

Tillaga stora portioner mat eller fånga upp matrester

**Djupplåt**

Tillaga stora portioner mat eller fånga upp matrester

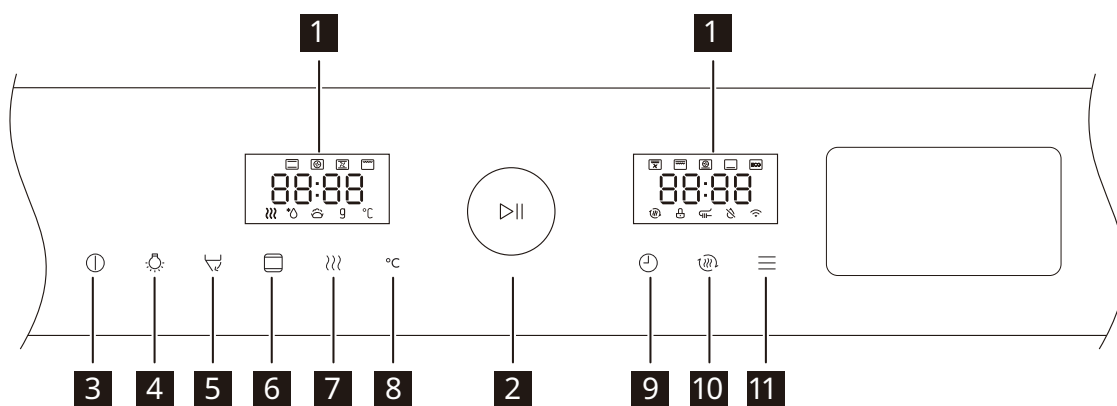
**Sidoställ x 2****Teleskopskenor**

Kontrollpanel

Innehållet på skärmen är endast för att underlätta förståelsen och det specifika innehållet är föremål för den faktiska användningen.

När tillagningen är slutförd ska värmebeständiga vantar användas för att ta bort mat och tillbehör.

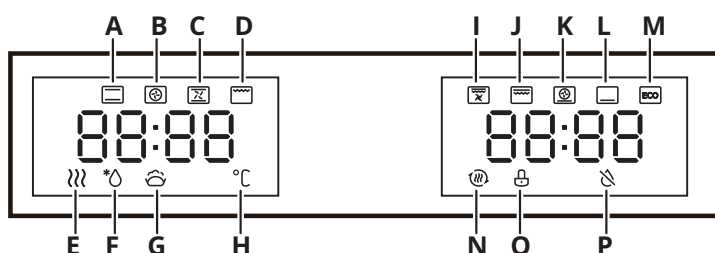
Översikt över kontrollpanelen



Använd tryckknapparna för att använda ugnen.

	Tryckknapp	Funktion	Beskrivning
1	-	Display	Visar ugnens nuvarande inställningar.
2		Vred	Vrid på vredet för att justera tillagningstid/temperatur/ångvolym. Tryck på vredet för att starta/pausa tillagningen.
3		Avbryt	Avbryt den nuvarande inställningen och återgå till standby-läge.
4		Lampa	Tryck kort för att tända eller släcka ugnslampan.
5		Vattenbehållare	Ta ut vattenbehållaren.
6		Välja läge	Välja tillagningsläge.
7		Ånga	Tryck för att öppna inställningarna för ångassistans.
8	°C	Temperatur	Tryck på den här knappen för att justera tillagningstemperaturen.
9		Tid	Tryck på den här knappen för att justera tillagningstiden genom att vrida på vredet.
10		Snabb förvärmning	Förvärm ugnsutrymmet för att säkerställa matens smak och näring.
11		Automeny	Automatiskt menyval (A01–A18).

Display



- | | |
|-------------------------|-----------------|
| A. Konventionell | J. Dubbel grill |
| B. Konvektion | K. Pizza |
| C. Konvektion + fläkt | L. Undervärme |
| D. Grill | M. EKO |
| E. Ånga | N. Snabb |
| F. Avfrostning | förvärmning |
| G. Jäsning av deg | O. Barnsäker |
| H. Temperatur | P. Utan vatten |
| I. Dubbel grill + fläkt | |

Användning för första gången

Rengör ugnen och tillbehören innan de används för första gången.

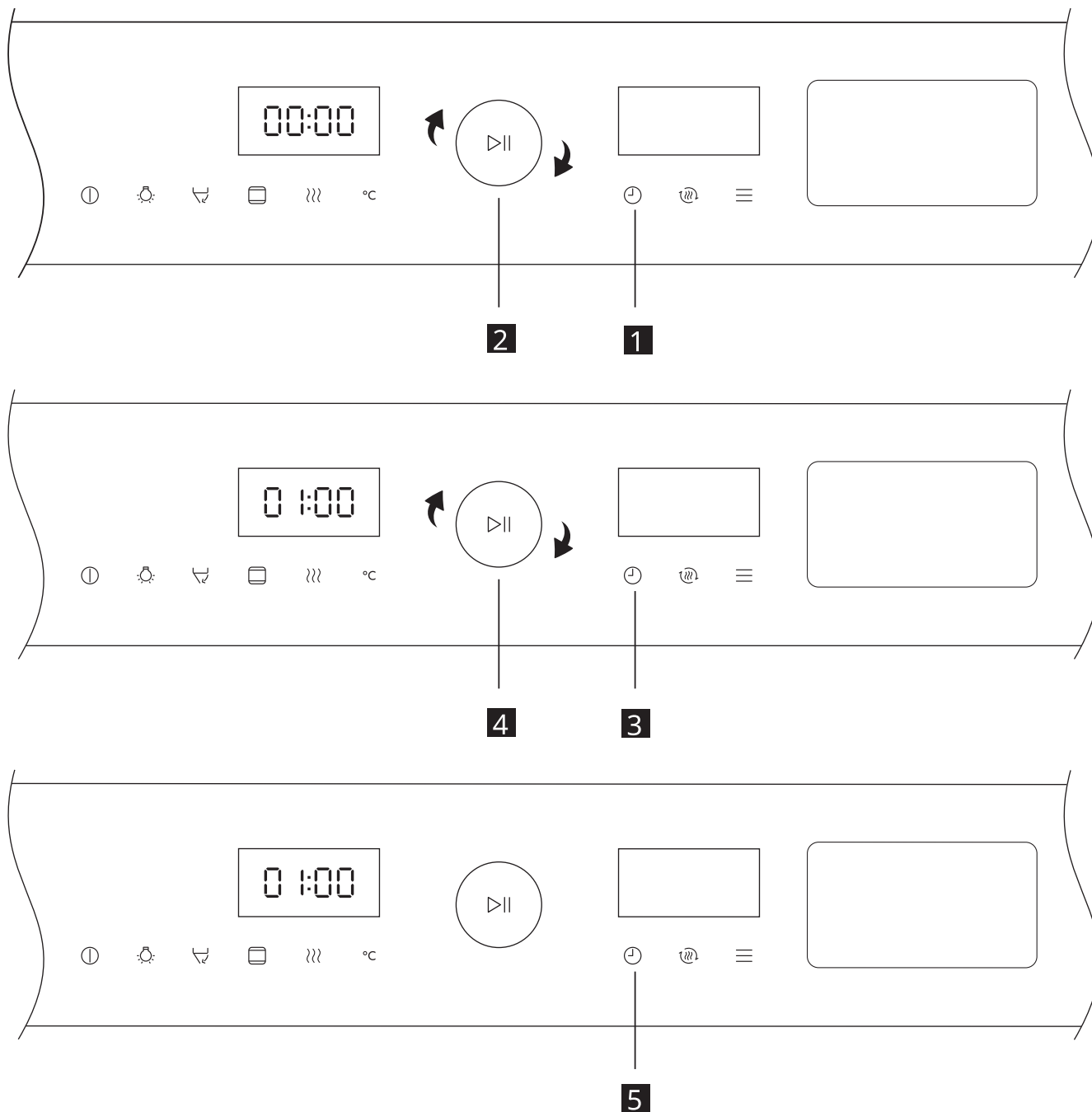
- Ta bort ugsförpackningens skyddsdelar som används vid transport.
- Ta bort alla tillbehör (som bakplåtar, galler, skum och.) från ugsutrymmet.
- Rengör tillbehören noggrant med tvål och vatten och en trasa eller mjuk borste.
- Torka av ugsutrymmet och ugsytor med en mjuk och fuktig trasa.
- För att undvika brandrisk ska ugsutrymmet vara fritt från eventuellt kvarvarande förpackningsmaterial och tillbehör när apparaten används för första gången. När apparaten används för första gången ska köket vara väl ventilerat (köksfläkten på och fönstren öppna).
- Håll under denna tid barn och husdjur borta från köket och håll dörrarna till intilliggande rum stängda.
- Använd följande läge för att ta bort lukten av nya produkter:

Läge	Temperatur	Tid
 Konvektion + fläkt	250 °C	30 min till 1 tim

Klockinställningar

Ställ in klockan innan ugnen används.

1. Tryck på knappen "" en gång med apparaten i standby-läge.
2. Vrid på **vredet** för att ställa in timpositionen.
3. Tryck på knappen ".
4. Vrid på **vredet** för att ställa in minutpositionen.
5. Tryck på knappen " igen för att slutföra klockinställningen.

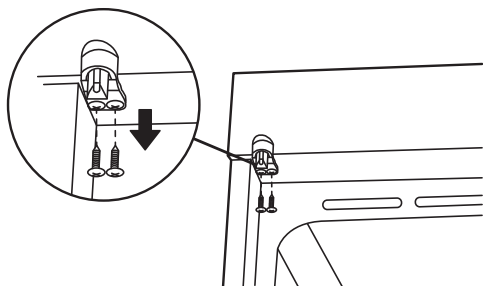
**OBS**

Utför steg 1 igen om du behöver ändra på klockan.

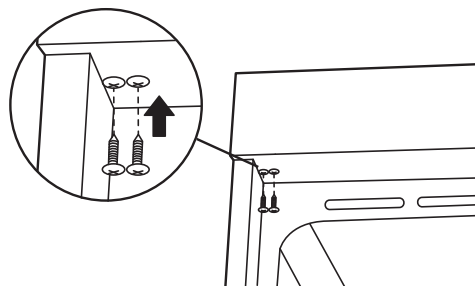
Demontera luckans barnlås

Apparaten lucka är utrustad med ett barnlås. Följ stegen nedan för att demontera barnlåset om det inte behövs.

1. Skruva bort två skruvar på luckans barnlås vid det nedre vänstra hörnet på kontrollpanelen.



3. Skruva tillbaka de två skruvarna i hålet på kontrollpanelen efter att luckans barnlås har demonterats.



2. Ta bort luckans barnlås från kontrollpanelen och förvara det på en säker plats.

⚠ Varning! Var försiktig så att kontrollpanelen inte repas.

Daglig användning

⚠ Varning! Se kapitlen om Säkerhet.

Navigera menyerna

1. Tryck på knappen "☐" med apparaten i standby-läge. Detta kan upprepas för att välja tillagningsläge.
2. Vrid på **vredet** för att justera tillagningstemperaturen.
3. Tryck på knappen "⌚".
4. Vrid på **vredet** för att ställa in tillagningstiden.
5. Tryck på knappen "▶||" på vredet för att börja tillagningen.

Att ställa in tiden är valfritt.

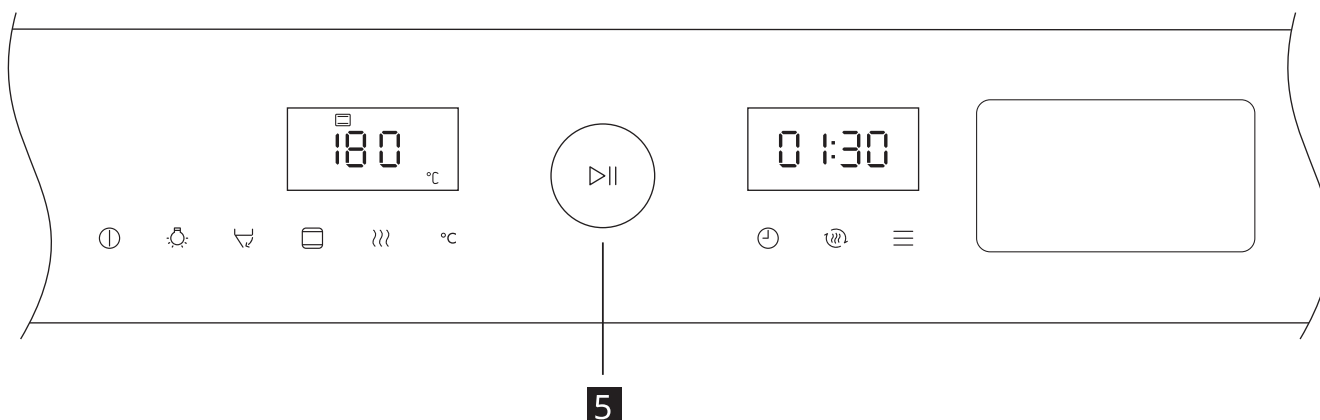
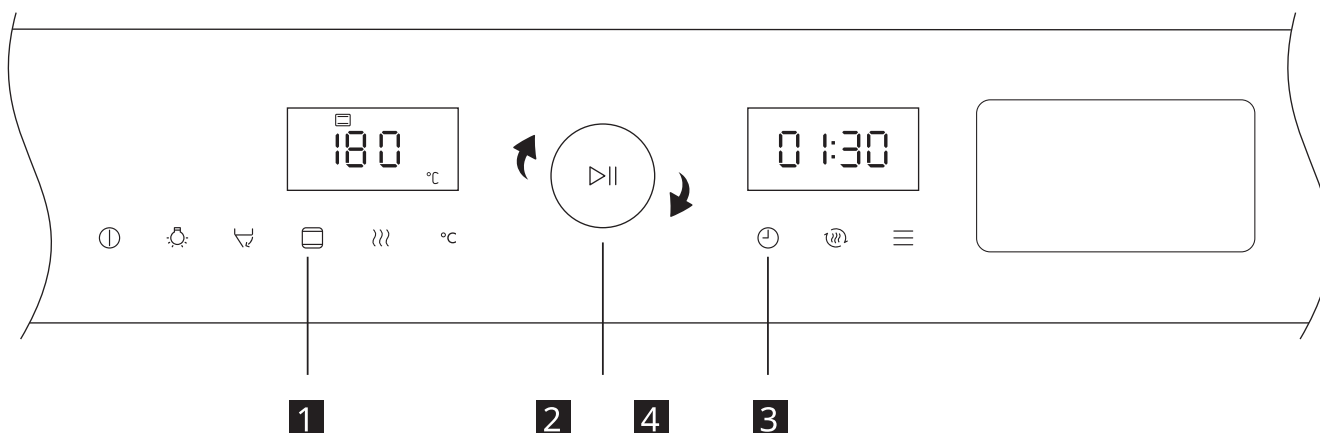
En översikt över menyerna

Huvudmenyn

Läge	Beskrivning av läget
 Konventionell	De övre och undre värmeelementen värmer samtidigt vilket gör dem perfekta för att baka större kakor. Temperaturintervallet är 30–250 °C.
 Konvektion	I konvektionsläge aktiveras fläkten på automatiskt. Detta skapar en jämn värme för bakning i ett eller flera lager. Särskilt lämplig för att tillaga mat som behöver ha en jämn färg. Temperaturintervallet är 50–250 °C.
 Konvektion + fläkt	Kombinationen av fläktar och värmeelement erbjuder en mer enhetlig värmepermeation vilket sparar upp till 30–40 % energi. Temperaturintervallet är 50–250 °C.
 Grill	Tillaga små mängder mat. Placera maten i mitten av ugnsutrymmet. Temperaturintervallet är 150–250 °C.
 Dubbel grill + fläkt	Grilla platt mat. Jämnt fördelad värme med de två översta värmeelementen som fungerar samtidigt. Temperaturintervallet är 50–250 °C.
 Dubbel grill	Tillaga små mängder platt mat. De två översta värmeelementen fungerar samtidigt. Temperaturintervallet är 150–250 °C.
 Pizza	Baka pizza. Temperaturintervallet är 50–250 °C.
 Undervärme	Ger färg på undersidan av platt mat. Temperaturintervallet är 30–200 °C.
 EKO	För energisnål matlagning. Temperaturen kan ställas in inom intervallet 140–240 °C.
 Avfrostning	Tina upp fryst mat.
 Jäsning av deg	Jäst deg eller yoghurt. Temperaturintervallet är 30–45 °C.
 Torkfunktion	Den används för att torka ugnsutrymmet och förhindra att bakterier växer.
 Avkalka	Att tillsätta citronsyra i vattenbehållaren tar bort kalk i röret.

Regelbunden användning

1. Tryck på knappen "☐" med apparaten i standby-läge. Detta kan upprepas för att välja tillagningssläge.
2. Vrid på **vredet** för att justera tillagningstemperaturen.
3. Tryck på knappen "⌚".
4. Vrid på **vredet** för att ställa in tillagningstiden.
5. Tryck på knappen "▶||" på vredet för att börja tillagningen.



Att ställa in tiden är valfritt.

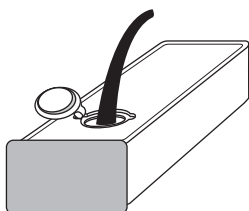
Används vattenbehållaren

Se till att vattenbehållaren trycks in hela vägen när den placeras på sin plats.

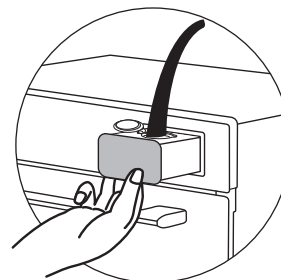
Efter tillagning ska eventuellt kvarvarande vatten i vattenbehållaren tömmas och den ska torkas torr för att förhindra att bakterier växer.

När ångassistansfunktionen och den automatiska menyn används ska du fylla på med renat vatten i förväg i vattenbehållaren.

sätt 1



sätt 2



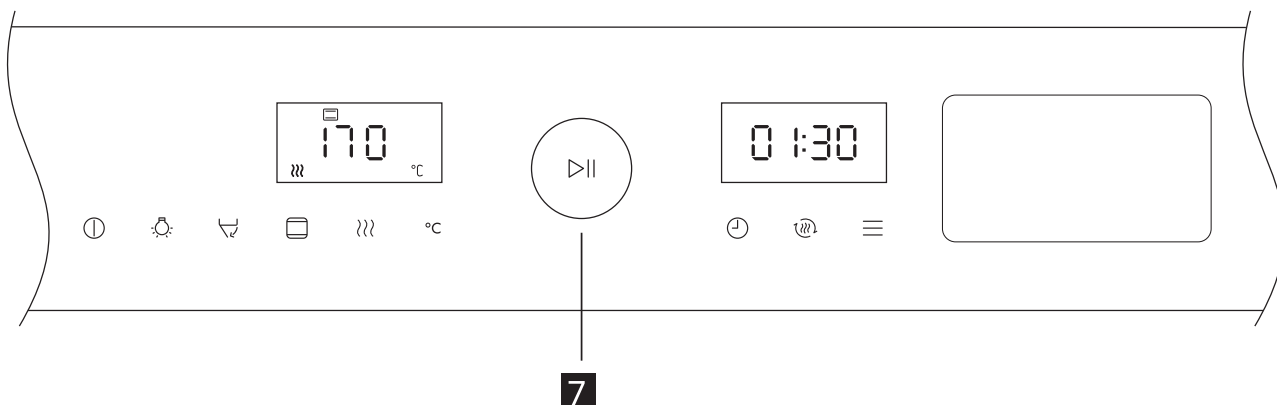
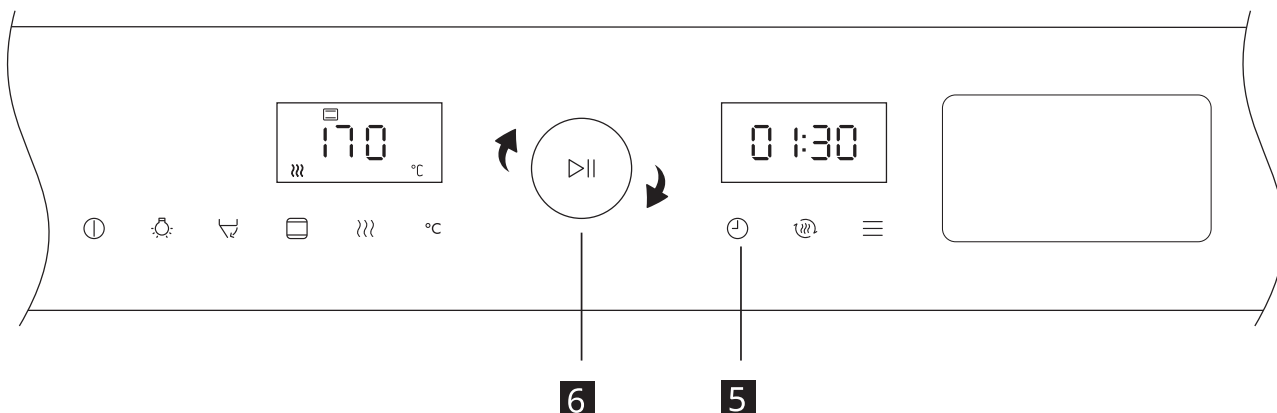
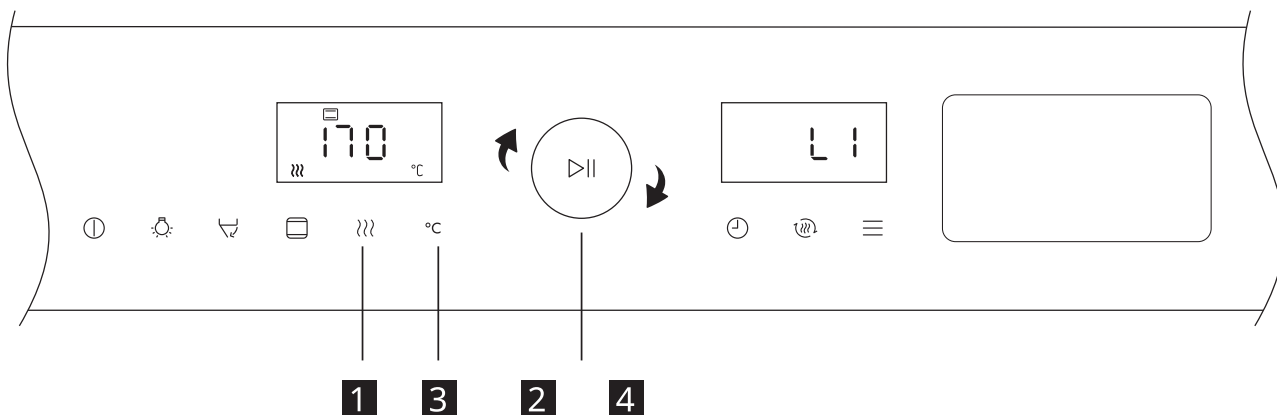
1. Tryck på knappen "☒" för att ta ut hela vattenbehållaren, öppna gummiringen och fyll på vatten.
2. Tryck på knappen "☒" för att skjuta ut vattenbehållaren, öppna gummiringen och fyll på vatten.

Avkalkningsfunktion

1. Tryck på knappen "☒" för att ta ut hela vattenbehållaren. Tillsätt vatten och ett halvt paket citronsyra i vattenbehållaren och sätt tillbaka den på plats.
2. Tryck på knappen "☐" i standby-läge för att välja avkalkningsfunktionen och tryck på vredet för att starta.
3. När tiden har räknats ner till "08.00 min" ska du ta ut behållaren, tillsätt vatten och sedan sätt tillbaka den på plats. Tryck på vredet för att starta igen.

Ångassistans

1. Tryck på knappen "|||" för att välja tillagningsläget ångassistans.
2. Vrid på **vredet** för att justera tillagningstemperaturen.
3. Tryck på knappen "°C" för att justera mängden ånga.
4. Vrid på **vredet** för att justera mängden ånga (L1-L3 mängden ånga ökar).
5. Tryck på knappen "⌚" för att aktivera läget för justering av tillagningstiden.
6. Vrid på vredet för att justera tillagningstiden.
7. Tryck på knappen "▷||" på vredet för att börja tillagningen.



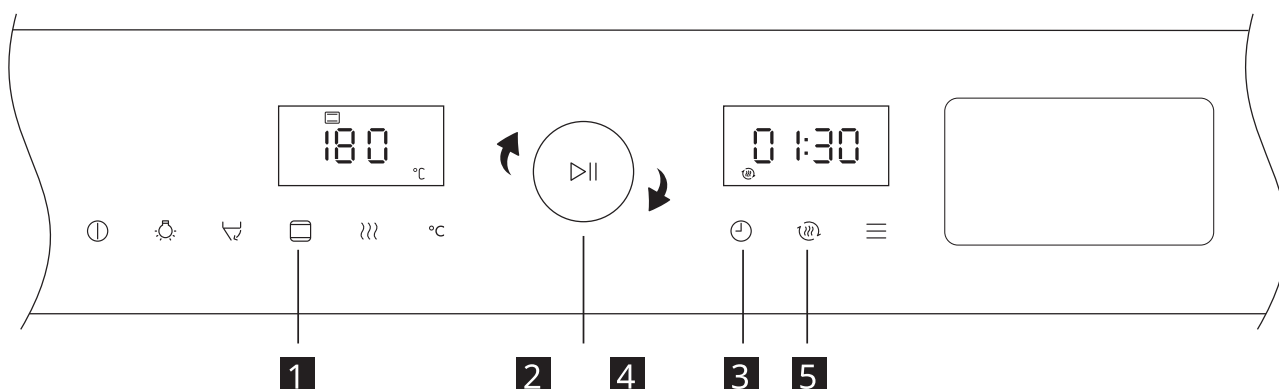
Tillagningsläge med ångassistans

Läge	Beskrivning av läget
 Konventionell	De övre och undre värmeelementen värmer samtidigt vilket gör dem perfekta för att baka större kakor. Ångassistans kan göra maten mjukare på insidan och krispigare på utsidan. Temperaturintervallet är 30–250 °C. Ångnivån är L1–L3.
 Konvektion	I konvektionsläge aktiveras fläkten på automatiskt. Detta skapar en jämn värme för bakning i ett eller flera lager. Särskilt lämpligt för att tillaga mat som behöver en jämn färg. Ångassistans kan göra maten mjukare på insidan och krispigare på utsidan. Temperaturintervallet är 50–250 °C. Ångnivån är L1–L3.
 Konvektion + fläkt	Kombinationen av fläktar och värmeelement erbjuder en mer enhetlig värmeperetration vilket sparar upp till 30–40 % energi. Ångassistans kan göra maten mjukare på insidan och krispigare på utsidan. Temperaturintervallet är 50–250 °C. Ångnivån är L1–L3.
 Grill	Tillaga små mängder mat. Placera maten i mitten av ugnsutrymmet. Ångassistans kan göra maten mjukare på insidan och krispigare på utsidan. Temperaturintervallet är 150–250 °C. Ångnivån är L1–L3.
 Undervärme	Ger färg på undersidan av platt mat. Ångassistans kan göra maten mjukare på insidan och krispigare på utsidan. Temperaturintervallet är 30–200 °C. Ångnivån är L1–L3.
 Ångrengöring	För att enkelt rengöra ugnsutrymmet. Varaktigheten är fem minuter.

Snabb förvärmning

Följande tillagningslägen (       ) kan ställa in programmet med förvärmning.

1. Tryck på knappen " med apparaten i standby-läge för att välja tillagningsläge.
2. Vrid på **vredet** för att justera tillagningstemperaturen.
3. Tryck på knappen ".
4. Vrid på **vredet** för att ställa in tillagningstiden.
5. Tryck på knappen " för att påbörja förvärmningen.

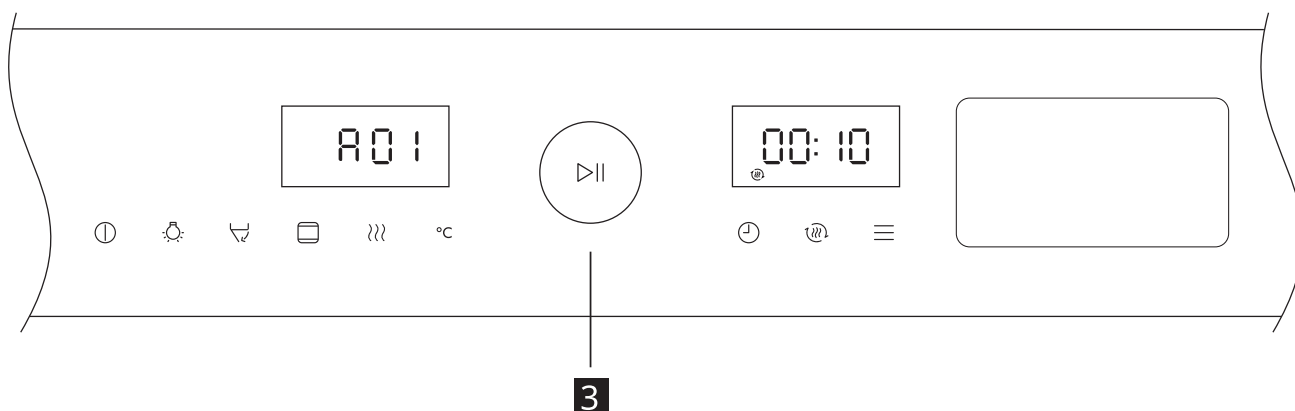
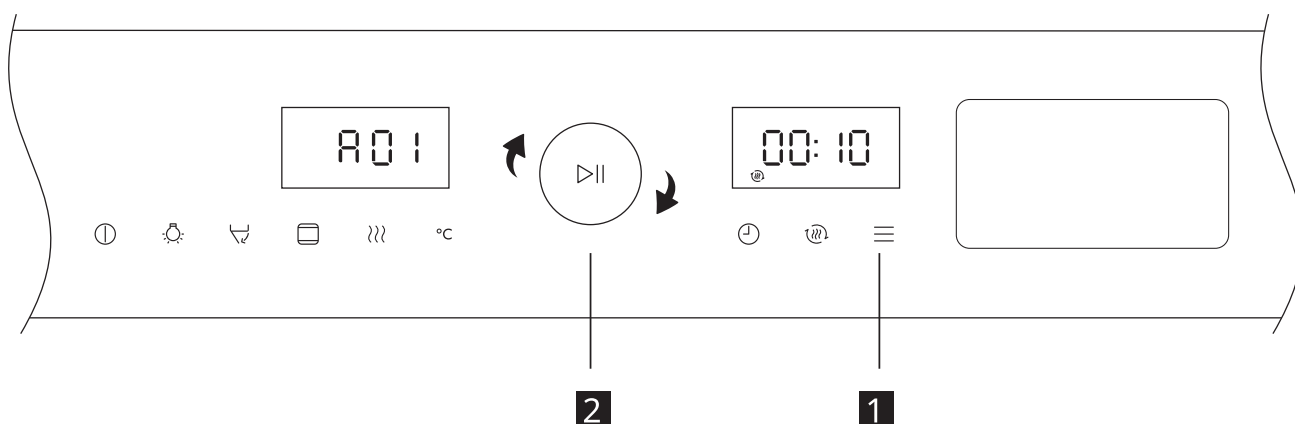


OBS

- Summern ljuder för att indikera att förvärmningen är redo. Öppna vid denna tidpunkt ugnsluckan, lägg i ingredienserna och stäng sedan ugnsluckan för att påbörja tillagningen.
- Placera inte ingredienser i ugnen under förvärmning.

Automeny

1. Tryck på knappen "≡" för att öppna gränssnittet för menyval.
2. Vrid på **vredet** för att välja en meny (A01-A18).
3. Tryck på knappen "▷||" på vredet för att börja tillagningen.



Blad med automatiska menyer

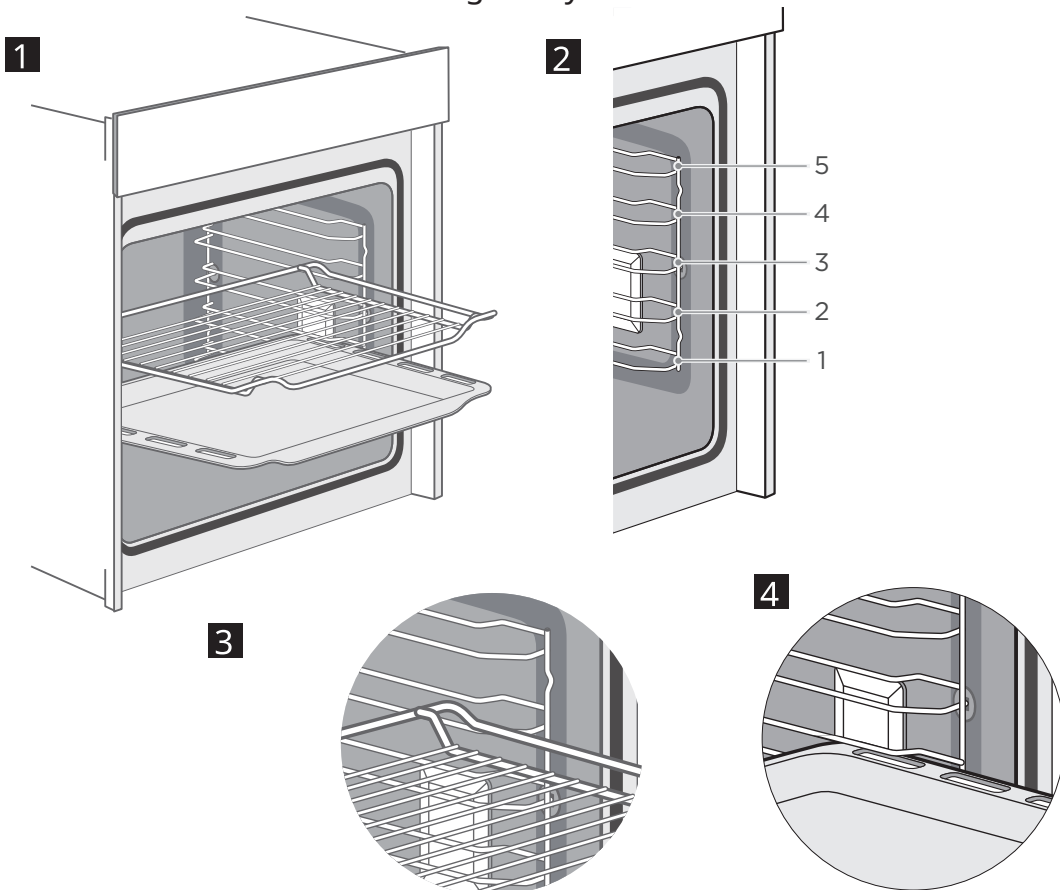
Display	Meny	Läge eller temperatur	Tid	Förvärmning
A01	Helstekt revbensspjäll	 250 °C	4 min	JA
A02	Biff med svartpeppar	 250 °C	8 min	JA
A03	Chiffongtårta	 150 °C	50 min	JA
A04	Muffins med red velvet	 160 °C	35 min	JA
A05	Franskt grillad fläskkotlett	 200 °C	50 min	JA
A06	Italiensk fruktpaj (20 cm)	 190 °C	22 min	JA
A07	Petit-chou	 190 °C	24 min	JA
A08	Helstekt torsk	 250 °C	8 min	JA
A09	Grillade kycklingvingar	 L1 230 °C	25 min	JA
A10	Helstekt fläskkött av revben	 L1 200 °C	25 min	NEJ
A11	Ugnsstekt saury	 L1 220 °C	14 min	JA
A12	Helstekt kyckling	 L1 200 °C	45 min	JA
A13	Grillad skinka	 L1 180 °C	50 min	JA
A14	Fransk lammkotlett	 L1 220 °C	25 min	JA
A15	Franskt fläsklägg	 L1 230 °C	80 min	NEJ
A16	Ostkaka	 L1 160 °C	55 min	JA
A17	Choklad- och tranbärsbröd	 L1 180 °C	25 min	JA
A18	Nötbröd	 L1 190 °C	30 min	JA

Placera tillbehör

Ugnsutrymmet har fem hyllpositioner. Hyllpositionerna räknas nerifrån och upp. Tillbehören kan dras ut cirka halvvägs utan att tippa.

Observationer

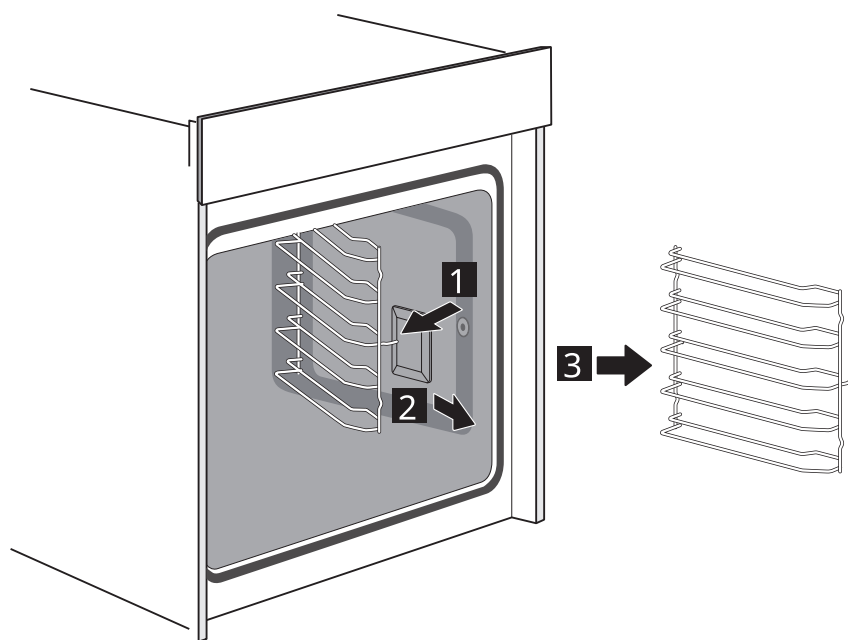
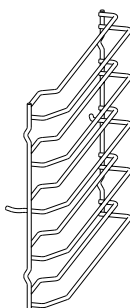
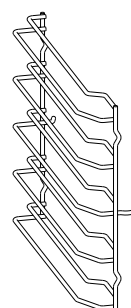
1. Se till att tillbehören alltid placeras i ugnsutrymmet i rätt riktning.
2. Sätt alltid in tillbehören helt i ugnsutrymmet så att de inte vidrör luckan.



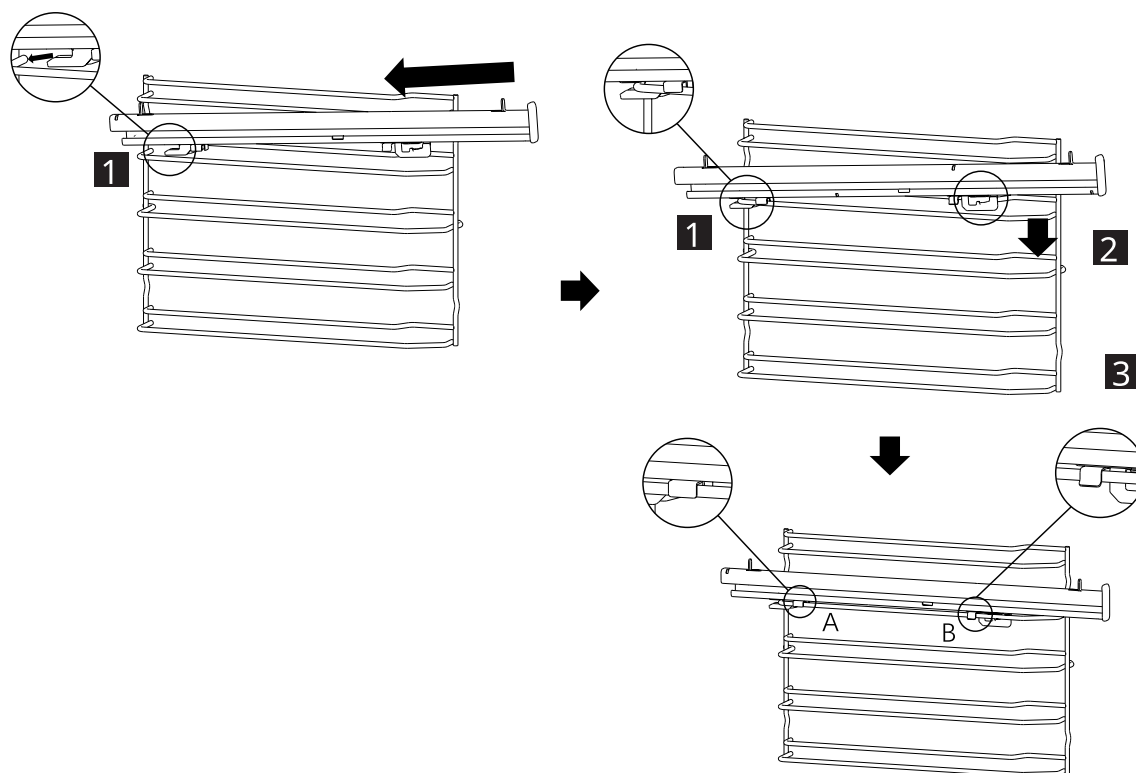
Skenor

För en grundlig rengöring av skenorna och ugnsutrymmet kan du ta bort hyllorna och rengöra det. På så sätt behåller apparaten sitt utseende och förbli fullt fungerande under en lång tid framöver.

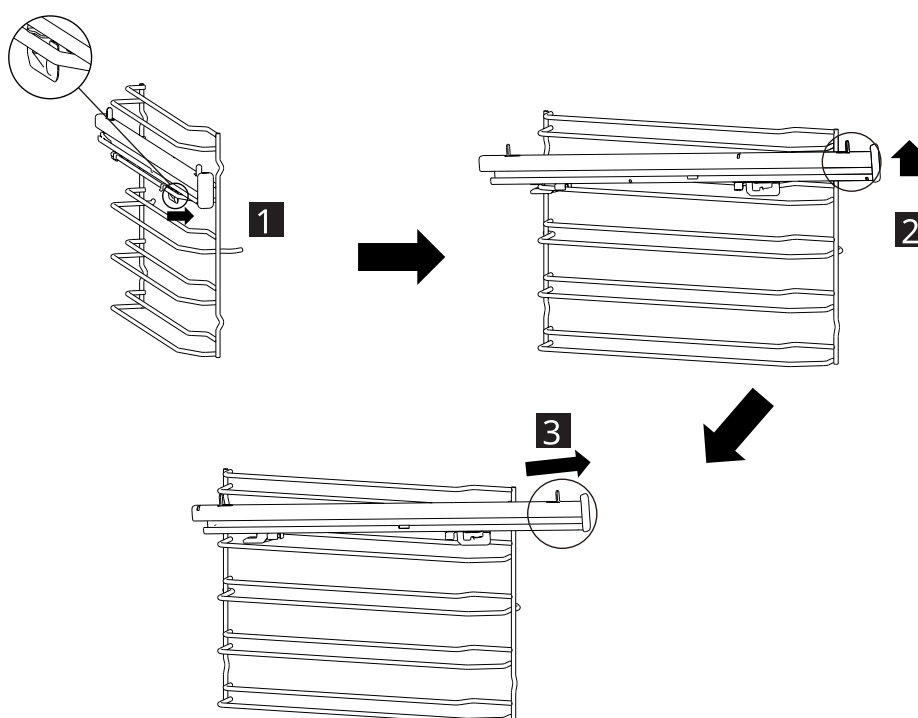
1. Dra den främre delen av sidoskenorna horisontellt i motsatt riktning till **1** kommer ut. Sedan hyllorna tas bort såsom på bilden.
2. Sätt tillbaka sidoskenorna i ugnsutrymmet. Sätt först in den bakre delen av skenan i ugnsutrymmet på rätt sätt och sedan den främre delen av **1** i hålet.

**L****R**

Fixera teleskopskenorna



Ta bort teleskopskenorna



Råd och tips

Matlagningsrekommendationer

Vid förvärmning bör du ta bort hyllskenorna och plåtarna från ugnsutrymmet för snabbast prestanda.

Ugnen har fem hyllpositioner. Hyllpositionerna räknas från nederdelen av ugnsutrymmet.

Ugnen har ett speciellt system som cirkulerar luften och ständigt återvinner ångan. Det här systemet låter dig tillaga mat i en ångrik omgivning som hålla maten mjuk inuti och knaprig utanpå. Det reducerar tillagningstiden och energiförbrukningen till minsta möjliga.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på luckans glaspaneler under tillagning. Håll alltid ett avstånd från ugnen när ugnsluckan öppnas.

När ugnen har svalnat ska den rengöras med en mjuk trasa.

Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan innan 3/4 av den inställda tillagningstiden är slut.

Om två bakplåtar används samtidigt ska du behålla en plåts utrymme mellan dem.

Tillaga kött och fisk

Använd en djup plåt för mycket fet mat för att förhindra fläckar som kan bli permanenta i ugnen.

Låt köttet stå i cirka 15 minuter innan det skärs för att undvika att saften sipprar ut.

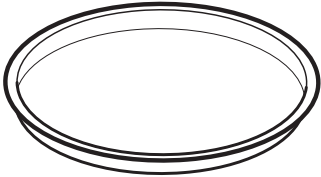
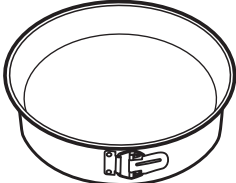
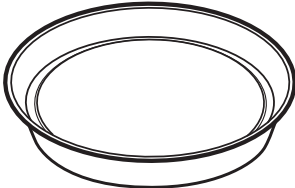
Tillsätt lite vatten i den djupa plåten för att förhindra för mycket rök i ugnen under tillagning. Tillsätt vatten varje gång det torkar för att förhindra rökkondens.

Fuktig bakning med fläkt

 Följ förslagen i tabellen nedan för bästa resultat.

**Fuktig bakning med fläkt –
rekommenderade tillbehör**

Använd de mörka och icke-reflekterande kokkärlen och behållarna. De har bättre värmeabsorption än de ljusa färgerna och reflekterande kokkärlen.

Tillbehör	Storlek	Bild
Pizzaplatå, mörk, icke-reflekterande	28 cm i diameter	
Bakform, mörk, icke-reflekterande	26 cm i diameter	
Mindre fat, keramik	8 cm i diameter, 5 cm i höjd	
Kokkärl med platt bas, mörkt, icke-reflekterande	28 cm i diameter	

Information för testinstitut

Tester i enlighet med IEC 60350-1.

Skötsel och rengöring

 **Varning!** Se kapitlen om Säkerhet.

Observationer gällande rengöring

Rengöringsmedel	Rengör framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metallytor.
	Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.
Vardaglig användning	Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. Fettansamling eller andra rester kan orsaka brand.
	Fukt kan kondensera i ugnen eller på luckans glaspaneler. Låt ugnen vara på i tio minuter innan tillagning för att reducera mängden kondens. Förvara inte mat i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter varje användning.
Tillbehör	Rengör alla tillbehör efter varje användning och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Rengör inte tillbehören i en diskmaskin.
	Rengör inte de vidhäftningsfria tillbehören med slipande rengöringsmedel eller vassa föremål.

Apparatens lucka

Med god skötsel och rengöring behåller apparaten sitt utseende och förbli fullt fungerande under en lång tid framöver. Följande visar hur apparatens lucka tas bort och rengörs.

Ugnsluckan kan tas bort för rengöring och för att ta bort dörrpanelerna.

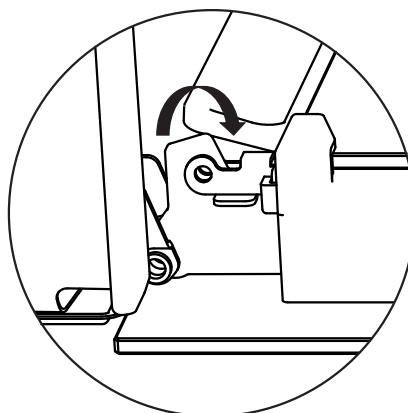
Apparatens gångjärn har vardera en låsspak.

När låsspakarna är stängda är ugnsluckan säkrad på plats. Den kan inte tas bort.

När låsspakarna är öppna för att ta bort ugnsluckan är gångjärnen låsta. De kan inte stängas.



Olåst



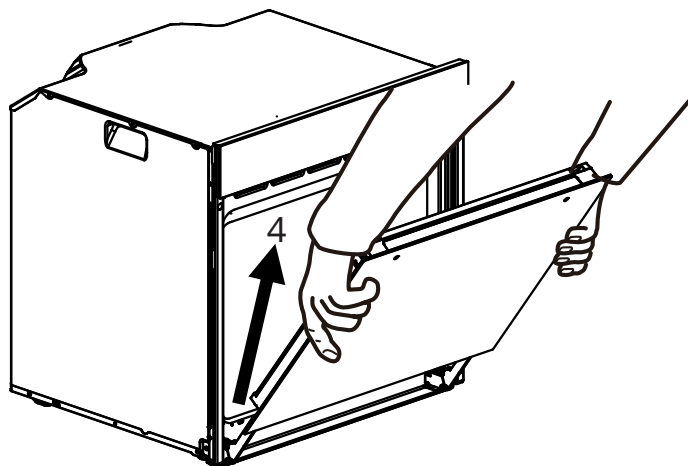
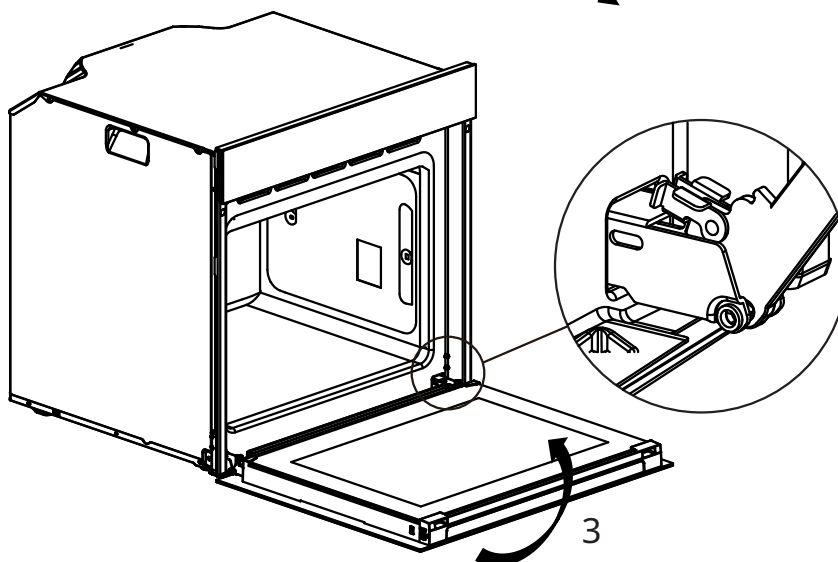
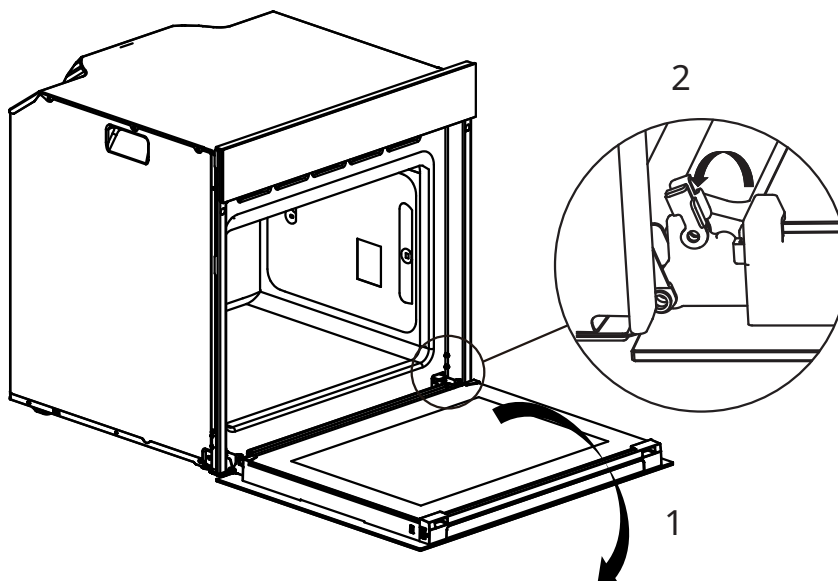
Låst

Varning – risk för personskada!

1. Om gångjärnen inte är låsta kan de stängas med stor kraft. Se till att låsspakarna alltid är helt stängda eller, när ugnsluckan tas bort, helt öppna.
2. Gångjärnen på apparatens lucka rör sig när luckan öppnas och stängs. Därför finns risk för klämskador. Håll händerna borta från gångjärnen.

Demontera apparatens lucka

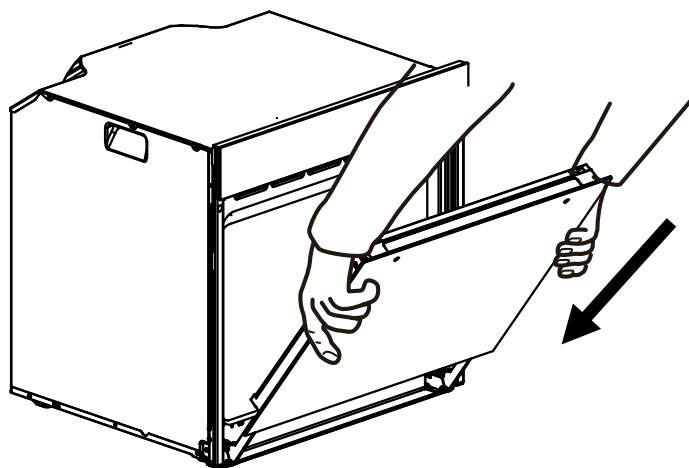
1. Öppna apparatens lucka helt.
2. Fäll upp de två låsspakarna till vänster och höger.
3. Stäng apparatens lucka så långt som möjligt.
4. Håll i luckan på vänster och höger sida med båda händerna och dra ut den uppåt.



Montera apparatens lucka

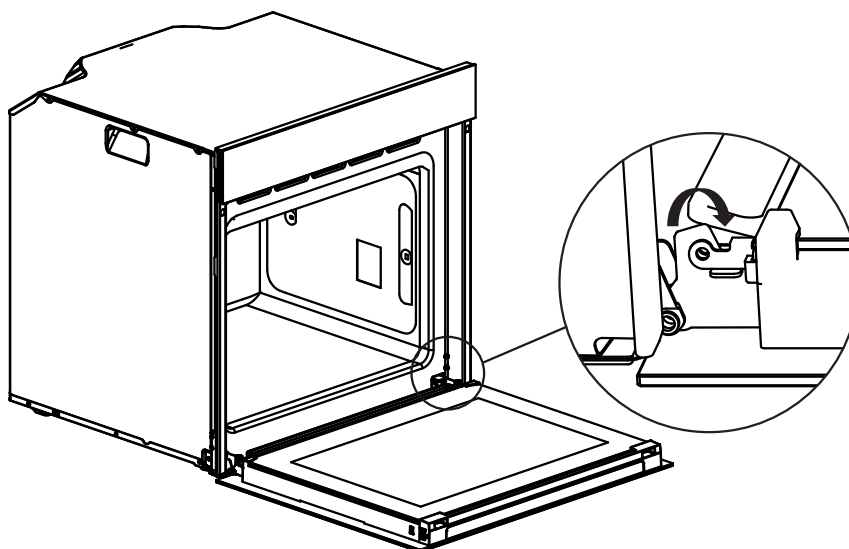
Montera tillbaka apparatens lucka i motsatt ordning till demonteringen.

1. Haka tillbaka gångjärnet. Se till att båda gångjärnen är placerade rätt på monteringshålen på frontpanelen, som visas nedan.



OBS: Om något motstånd känns ska du kontrollera att gångjärnen är rätt insatta i hålen .

2. Öppna apparatens lucka helt. Och stäng sedan spakarna på båda gångjärnen.



OBS: Luckan öppnas inte helt om gångjärnen inte är rätt placerade.

3. Stäng dörren.

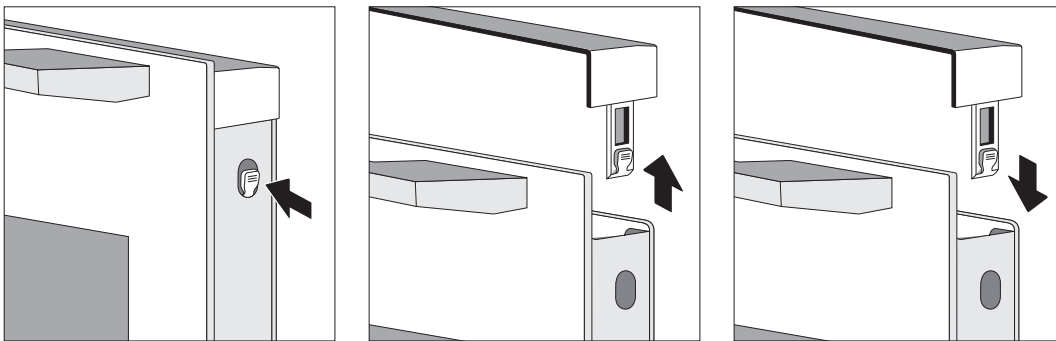
OBS: Vi rekommenderar varmt att kontrollera en gång till om dörren är i rätt läge.

Demontera luckans kåpa

Plastinlägget i luckans kåpa kan bli missfärgad. För att utföra en noggrann rengöring kan kåpan tas bort

Ta bort apparatens lucka enligt anvisningarna ovan.

1. Tryck på höger och vänster sida av kåpan.
2. Ta bort kåpan.
3. Efter att luckans kåpa har tagits bort kan de övriga delarna av den enkelt tas bort för att kunna fortsätta med rengöringen. När rengöringen av apparatens lucka är slutförd ska kåpan sättas tillbaka. Tryck på den till den klickar på plats.
4. Montera tillbaka apparatens lucka och stäng den.



Varning!

Medan apparatens lucka är monterad kan kåpan tas bort.

1. Att ta bort luckans kåpa innebär att det inre glaset på luckan frigörs. Glaset kan enkelt flyttas och orsaka skada eller personskada.
2. Att ta bort luckans kåpa och det inre glaset innebär att den totala vikten på luckan reduceras. Gångjärnen kan vara lättare att flytta när luckan stängs och du kan klämmas. Håll händerna borta från gångjärnen.

På grund av de två punkterna ovan rekommenderar vi starkt att luckans kåpa inte tas bort om inte hela luckan först har tagits bort. Skador orsakade av felaktig användning täcks inte av garantin.

Vad du gör om ...

⚠ Varning! Se kapitlen om Säkerhet.

Vad du gör om ...

Fel	Möjlig orsak	Observationer/åtgärder
Apparaten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera strömbrytaren i säkringsskåpet.
	Strömavbrott.	Kontrollera att kökslampan eller andra köksapparater fungerar.
Vredet har ramlat ut från sin plats i kontrollpanelen.	Vred har tagits bort av misstag.	Vred kan tas bort. Placera helt enkelt tillbaka vreden i dess hållare i kontrollpanelen och tryck in dem så att de greppar fast och kan vridas som vanligt.
Vred kan inte längre vridas enkelt.	Det finns smuts under vreden	Vred kan tas bort. Vreden kan lossas genom att helt enkelt dra ut dem från dess hållare. Alternativt kan du trycka på vredens ytterkant så att de lutas och lätt kan plockas upp. Rengör vreden försiktigt med en trasa och tvålatten. Torka med en mjuk trasa. Använd inga vassa eller slipande material. Blötlägg eller rengör inte i diskmaskinen. Ta inte bort vreden för ofta då deras hållare kan bli instabila.
Fläkten fungerar inte hela tiden i läget: "Fläktvärme"		Detta är normalt under användning på grund av bästa möjliga värmefördelning och prestanda från ugnen.
Efter en tillagningsperiod kan ett ljud höras och ett luftflöde i närheten av kontrollpanelen observeras.		Kylfläkten arbetar fortfarande för att förhindra hög luftfuktighet i ugnsutrymmet och kyla ner ugnen, för din bekvämlighet. Kylfläkten stängs av automatiskt.
Maten är inte tillräckligt tillagad under den tid som anges i receptet.		En annan temperatur än den på receptet används. Dubbelkolla temperaturerna. Mängden ingredienser är annorlunda än receptet. Dubbelkolla receptet.
Ojämn brun färg		Temperaturinställningen är för hög. Alternativt kan hyllnivån optimeras. Dubbelkolla receptet och inställningarna. Bakformens yta och/eller färg och/eller material var inte det bästa valet för den valda ugnsfunktionen. När grill används, som "över- och undervärme" bör du använda en mattbehandlad, mörkfärgad och tunn ugnsplåt.
Lampan tänds inte		Lampan behöver bytas ut.

Tekniska data**Tekniska data**

Mått (internt)	Bredd Höjd Djup	503 mm 353 mm 386 mm
Bakplåtens yta	1159 cm ²	
Övre värmeelement	900 W	
Nedre värmeelement	1500 W	
Grill	1300 W	
Ring	1800 W	
Total effekt	3150 W	
Spänning	220 – 240 V~	
Frekvens	50–60 Hz	
Antal funktioner	14	

Energieffektivitet

Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	MÅGEBO 905-570-61
Energieffektivitetsindex	76,9
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardbelastning i konventionellt läge	1,02 kWh
Energiförbrukning med standardbelastning i fläktläge	0,65 kWh
Antal ugnsutrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Vikt	43,5 kg
Standby-läge	0.8 W
Den maximala tid som krävs för att ugnen automatiskt ska nå det tillämpliga lågeffektläget eller tillståndet.	20 minuter

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014. För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 – Elektriska hushållsapparater – Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar – Metoder för att mäta prestanda.

Miljöhänsyn

Återvinn material med symbolen . Lagg förpackningen i relevanta behållare för att återvinna den. Hjälp till att skydda miljön och människors hälsa genom att återvinna avfall av elektriska och elektroniska produkter.

Det är inte tillåtet att slänga produkter med symbolen  i hushållssoporna. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

IKEA Garanti

Hur länge gäller garantin?

Denna garanti är giltig under **5 år** från det ursprungliga inköpsdatumet av din produkt hos IKEA. Originalkvittot krävs som inköpsbevis. Om arbete utförs enligt garantin förlängs inte garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

Vem utför service?

IKEA-tjänsteleverantören tillhandahåller tjänsten genom sina egna serviceverksamheter eller auktoriserade servicepartnernätverk.

Vad täcks av denna garanti?

Garantin omfattar fel på vitvaran, vilka orsakats av material- eller produktionsfel som fanns vid den tidpunkt produkten köptes på IKEA. Garantin gäller endast för hemmabruk. Undantagen specificeras under rubriken "Vad omfattas inte av den här garantin". Inom garantiperioden ersätts kostnader för att åtgärda felet – t.ex. reparationer, reservdelar, arbete och resor – förutsatt att vitvaran är tillgänglig för reparation utan särskilda kostnader. På dessa villkor gäller EU:s riktlinjer (Nr. 99/44/EG) och respektive lokala bestämmelser. Utbytta delar tillfaller IKEA.

Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

IKEAs godkända tjänsteleverantör kommer att undersöka produkten och beslutar, efter eget gottfinnande, om den omfattas av denna garanti. Om IKEA-tjänsteleverantören eller dess auktoriserade servicepartner betrakta produkten som täckt av garantin kommer de genom sina egna serviceverksamheter, efter eget gottfinnande, antingen att reparera den defekta produkten eller ersätta den med samma eller en jämförbar produkt.

Vad omfattas inte av den här garantin?

- Normalt slitage.
- Skador orsakade avsiktligt eller genom oaktsamhet, genom underlåtenhet att följa bruksanvisningen, felaktig installation eller anslutning till fel spänning, skador orsakade genom kemisk eller elektrokemisk reaktion, rost, korrosion eller vattenskadorna vilket inkluderar, men inte är begränsat till, skador orsakade av tillförsel av vatten med onormalt hög kalkhalt samt skador orsakade av onormala miljöförhållanden.
- Förbrukningsartiklar, inklusive batterier och lampor.
- Icke-funktionella och dekorativa delar som inte påverkar normalt bruk av vitvaran inklusive repor och eventuella färgskillnader.
- Oavsiktliga skador orsakade av främmande föremål eller ämnen vid rengöring eller rensning av filter, dräneringssystem eller diskmedelsfack.
- Skador på följande delar: keramiskt glas, tillbehör, över- och underkorgar, bestickkorgar, tillförsel- och avloppsslangar, tätningar, lampor och lampskydd, displayer, vred, höljen och delar av höljen. Förutom när sådana skador kan bevisas bero på produktionsfel.
- Fall där inga fel kunde hittas under en teknikerns besök.
- Reparationer som inte utförts av ett utsett serviceföretag och/eller en auktoriserad servicepartner, eller om andra reservdelar än originaldelar använts.

- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte utförts enligt anvisningarna.
- Användning av vitvaran i ett professionellt sammanhang, dvs ej för hemmabruk.
- Transportskador. Om en kund transporterar produkten till sitt hem eller annan adress är IKEA inte ansvarigt för skador som kan uppstå under transporten. Men om IKEA levererar produkten till kundens leveransadress täcks skador på produkten som uppstår under leveransen av denna garanti.
- Kostnad för att utföra den initiala installationen av IKEA-vitvaran. Men om en IKEA-tjänsteleverantör eller dess auktoriserade servicepartner reparerar eller byter ut produkten enligt villkoren i denna garanti kommer serviceleverantören eller dess auktoriserade servicepartner att montera om den reparerade produkten eller montera ersättningen, om så behövs.

Denna begränsning gäller inte felfritt arbete som utförs av en kvalificerad specialist som använder våra originaldelar för att anpassa produkten till de tekniska säkerhetsspecifikationerna i ett annat EU-land.

Så här tillämpas nationella lagar

IKEA-garantin ger dig specifika lagliga rättigheter som täcker eller överskrider lokala krav. Den här garantin ger dig särskilda juridiska rättigheter utöver reklamationsrätten.

Garantins internationella giltighet

För vitvaror som köps i ett EU-land och sedan tas till ett annat EU-land lämnas service inom ramen för normala garantivillkor i det nya landet. Skyldighet att utföra service inom garantins ram finns endast om vitvaran överensstämmer med och är installerad i enlighet med:

- de tekniska specifikationerna för det land där garantianspråket görs;
- monteringsanvisningarna samt användarhandbokens säkerhetsinformation;

Den dedikerade kundservice för IKEA-produkter:

Tveka inte att kontakta IKEAs kundservice för att:

1. begära service i enlighet med denna garanti;
2. be om förtydligande av monteringen av IKEA-produkten i de dedikerade IKEA-köksmöblerna. Tjänsten tillhandahåller inte förtydliganden relaterade till:
 - den allmänna monteringen av ett IKEA-kök.
 - elektriska anslutningar (om maskinen kommer utan stickkontakt och kabel) samt till vatten och gas eftersom de måste utföras av en auktoriserad servicetekniker.
3. be om förtydligande av användarhandbokens innehåll och specifikationer för IKEA-produkten.

För att säkerställa att vi ger dig bästa möjliga hjälp bör du noggrant läsa monteringsinstruktionerna och/eller användarhandboken i detta broschyr innan du kontaktar oss.

Så här når du oss om du behöver vår hjälp



Se den sista sidan i den här användarmanualen för en fullständig lista över kontakter som är godkänd av IKEA och respektive nationella telefonnummer.

i För att ge dig en snabbare tjänst rekommenderar vi att du använder de specifika telefonnummer som anges i slutet av denna användarmanual. Se alltid numren i broschyren för den specifika produkten du behöver hjälp med. Innan du ringer till oss bör du försäkra dig om att du har IKEA-artikelnr (8-siffrig kod) och serienr (8-siffrig kod som finns på typskylten) för den apparat som du behöver vår hjälp med.

i **SPARA ALLTID INKÖPSKVITTOT!** Det gäller som inköpsbevis. Du måste kunna uppvisa ditt inköpskvitto för att garantin ska gälla. Observera att kvittot också rapporterar IKEAs artikelnamn och -nummer (8-siffrig kod) för var och en av de produkter du har köpt.

Behöver du extra hjälp?

Kontakta ditt närmaste IKEA-callcenter för ytterligare frågor som inte är relaterade till kundservice av dina produkter. Läs alltid all produktdokumentation noggrant innan du kontaktar oss.

Sisällysluettelo

Turvallisuustiedot	105	Hoito ja puhdistus	128
Asennus Tärkeitä ohjeita	109	Laitteen luukku	129
Tuotteen kuvaus	110	Vianmääritys	133
Lisävarusteiden käyttäminen	110	Tekniset tiedot	134
Käyttöpaneeli	111	Energiatehokkuus	134
Ensimmäinen käyttökerta	113	Ympäristönsuojelu	136
Päivittäinen käyttö	115	IKEA-Takuu	136
Vinkkejä	126		

Pidätämme oikeuden muutoksiin ilman ennakkoilmoitusta.



Turvallisuustiedot

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käytettäväksi, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo ja ohjeista heitä laitteen käyttöön.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Jos virtajohto vaurioituu, valmistajan tai sen valtuuttaman huoltopalvelun tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- VAROITUS: varmistaa, että laite on kytketty pois päältä ennen lampun vaihtamista mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.
- VAROITUS: Kosketettavissa olevat osat voivat tulla kuumiksi käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä etäällä.
- Höyrypesuria ei saa käyttää.
Säilytyslaatikon pinta voi kuumeta.
- Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia kaapimia uunin luukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja johtaa lasin rikkoutumiseen.
- Laite kuumenee käytön aikana. Varo koskettamasta lämpövastusta uunin sisällä.
- Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia. (uunit, joissa on mahdollisuus käyttää lihalämpötilamittaria.)
- Älä asenna laitetta koristeoven taakse ylikuumentumisvaaran takia.

- VAROITUS: nesteitä tai muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.
- Käytä tuotetta ympäristössä, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Kiinteään johdotukseen on sisällytettävä kaikkinaikainen katkaisulaite johdotusmääräysten mukaisesti.
- Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia kaapimia uunin luukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja johtaa lasin rikkoutumiseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjaimen avulla.
- Älä kosketa uuniin kosteilla tai märillä käsillä tai jaloilla.
- Uuni: Uunin luukkua ei saa avata usein valmistuksen aikana.
- Kun uunin luukku tai vetolaatikko on auki, älä jätä mitään sen päälle, saatat horjuttaa laitteen tasapainoa tai rikkoa luukun.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, on suositeltavaa irrottaa se virtalähteestä.
- Kun olet purkanut uunin pakkauksesta, varmista, että se ei ole vaurioitunut millään tavalla. Jos kone on vaurioitunut, älä käytä sitä. Ota yhteyttä ensin asiakaspalveluun.
- Pidä muovipussit, polystyreeni, naulat ja muut pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta, koska ne ovat lapsille vaarallisia.
- Kun uuniin kytketään virta ensimmäisen kerran, se saattaa tuottaa pistävää hajua tai savua. Tämä johtuu siitä, että uunin sähkölämmitysputken ruosteenestoöljy kuumenee ja haihtuu ensimmäisellä kerralla. Tämä on normaali ilmiö. Jos näin käy, odota, että haju haihtuu, ennen kuin laitat ruoan uuniin. On suositeltavaa käyttää uunia ensimmäisen kerran avoimessa paikassa tai keittiössä, jossa liesituuletin on päällä 0,5–1 tunnin ajan.
- Jos uuni on vaurioitunut tai siinä on toimintahäiriö, katkaise virransyöttö, älä koske uuniin ja ota ajoissa yhteyttä alan ammattilaisiin korjausta tai kierrätystä varten.
- Jos virtajohto vaurioituu, valmistajan, sen huolto-osaston tai vastaavan osaston on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

- Käyttöpaneelissa tai käyttöelementeissä käytetään kestopagneetteja. Ne voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, kuten sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyttävä vähintään 10 cm:n etäisyydellä käyttöpaneelistä.
- Älä tee mitään muutoksia laitteeseen.

Sähköiskun vaara!

- Älä kytke virtaa, ennen kuin asennus on valmis. Jos laite on vaurioitunut, katkaise virransyöttö välittömästi.
- Osat on korjattava tai vaihdettava valmistajan, sen korjausosaston tai vastaavien ammattilaisten toimesta vaarojen välttämiseksi.
- Vaurioituneet tai vialliset laitteet ovat kiellettyjä.
- Älä käytä korkeapainepesureita tai höyrypuhdistimia sähköiskun välttämiseksi.

Tulipalovaara!

- Älä säilytä esineitä uunin sisällä.
- Jos uunin sisällä on avoliekki tai savua, pidä uunin luukku suljettuna ja irrota pistoke tai kytke sulakerasiassa oleva katkaisija pois päältä.
- Älä missään tapauksessa laita uunin sisälle palavia tai syttyviä aineita (esim. paperijätteitä, puulastuja jne.).

Loukkaantumisvaara!

- Älä käytä karkeita tai teräviä esineitä luukun lasin puhdistamiseen. Jos uunin luukun lasipinta naarmuuntuu, se aiheuttaa lasin rikkoutumisen ja henkilövahinkoja.
- Uunin luukun saranat liikkuvat avattaessa ja suljettaessa, joten pidä kätesi poissa tästä kohdasta.

Palovammavaara!

- Pidä lapset aina poissa tämän laitteen luota.
- Älä koske laitteen sisäpintoihin, lämmityselementteihin ja tuuletusaukkoihin ruoanvalmistuksen aikana.
- Palovammojen välttämiseksi avaa uunin luukku pienessä kulmassa ruoanvalmistuksen jälkeen. Odota, että lämpö haihtuu, ja avaa sitten uunin luukku kokonaan.
- Käytä uunikintaita (kuumuutta kestäviä käsineitä) poistaessasi ruokaa tai tarvikkeita uunista.
- Älä kaada kylmää vettä kuuman uunin sisälle.

Asennus

- Laitetta päivitetään jatkuvasti. Jos kuvat poikkeavat todellisesta laitteesta, todellinen laite on ensisijainen.
- Uunin seinämien paksuus on 18 mm.
- Jos pistorasia asennetaan laitteen taakse, asennusaukon syvyyttä on kasvatettava 570 mm:stä vähintään 600 mm:iin.
- Kuvissa olevat mitat ovat millimetreinä.

Asennus Tärkeitä ohjeita

! Merkityksellinen sisältö [käskyt]

- Tämän laitteen turvallinen toiminta voidaan taata vain, jos se on asennettu ammattimaisesti näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Asentaja on vastuussa virheellisestä asennuksesta aiheutuvista vahingoista.
- Koko asennusprosessi edellyttää kahta ammattitaitoista asentajaa. Käytä kuivia suojakäsineitä asennuksen aikana naarmujen ja sähköiskujen välttämiseksi. Asennettujen laitteiden on kestävä lämpöä 90 °C:een asti ja viereisten laitteiden etupintojen 70 °C:een asti.
- Käytä 16 A:n pistorasiaa.

⊘ Merkityksellinen sisältö [kiellot]

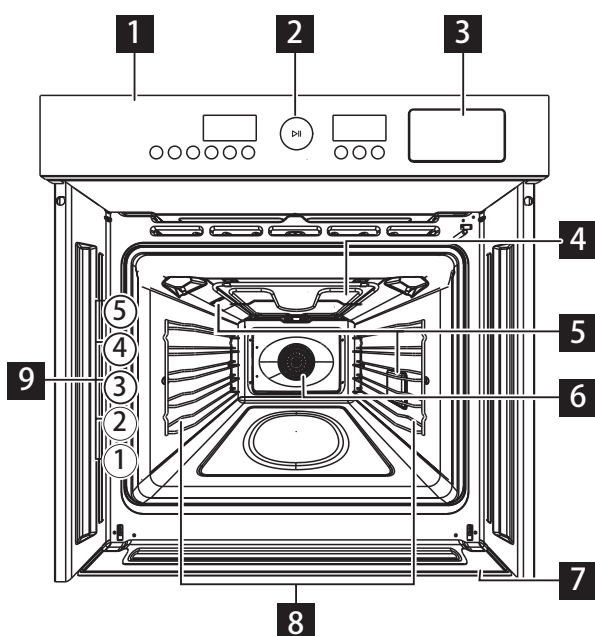
- Älä asenna laitetta koristeoven tai keittiöyksikön oven taakse, koska se voi aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.
- Tarkista laite pakkauksesta purkamisen jälkeen vaurioiden varalta. Älä kytke laitetta, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.
- Älä tuki laitteen tuuletusaukkoa ja kaapin ja laitteen välistä rakoa.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta, kun siirrät tai asennat laitetta. Se on erittäin painava, älä nosta laitetta luukun kahvasta.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, lopeta laitteen käyttö välittömästi tulipalon, sähköiskun tai muiden vahinkojen välttämiseksi.

⚠ Merkityksellinen sisältö [huomautukset]

- Ole erittäin varovainen, kun siirrät tai asennat laitetta, jotta laite tai kaapit eivät vahingoitu.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarvikkeet uunin sisältä ennen laitteen käynnistämistä.
- Pistorasian on oltava käyttäjien ulottuvilla (esimerkiksi kaapin vieressä), jotta laitteen sammuttaminen on helppoa.
- Katso kaapin nettosyvyyttä koskevat vaatimukset kohdasta "Kaappikaavio". Kaapin pohjalevyn ja takalevyn (tai seinän) välisen etäisyyden on oltava vähintään 50 mm.

Tuotteen kuvaus

Yleiskuvaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Asetusnuppi
- 3 Vesilokero
- 4 Grilli
- 5 Lamppu
- 6 Puhallin
- 7 Vedenkerääjä
- 8 Kannatintuki, irrotettava
- 9 Kannatintasot

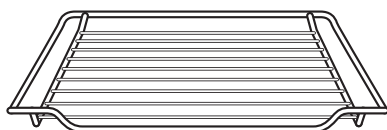
Lisävarusteet

- **Paistoritilä x 1**
Uunivuokia, kakkuvuokia ja uuninkestäviä astioita varten.
Paisteja ja grillattuja ruokia varten
- **Uunipannu x 1**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa.
- **Leivinpelti x 1**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa.
- **Teleskooppikiskot x 2**
Ritilöille ja pelleille
- **Lapsilukko x 1**
Estää lapsia avaamasta luukkuja ja saamasta palovammoja

Lisävarusteiden käyttäminen

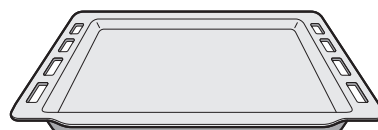
Laitteesi mukana toimitetaan erilaisia lisävarusteita. Täältä löydät yleiskatsauksen mukana tulevista lisävarusteista ja tietoa niiden oikeasta käytöstä.

Mukana tulevat lisävarusteet



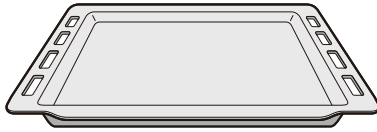
Paistoritilä

Grillattavien ruokien tai lämmönkestävien astioiden alustaksi



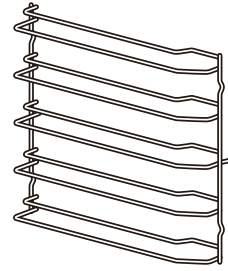
Leivinpelti

Suurten ruoka-annosten valmistukseen tai ruokajätteiden keräämiseen

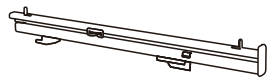


Uunipannu

Suurten ruoka-annosten valmistukseen tai ruokajätteen keräämiseen



Sivuritilä x2



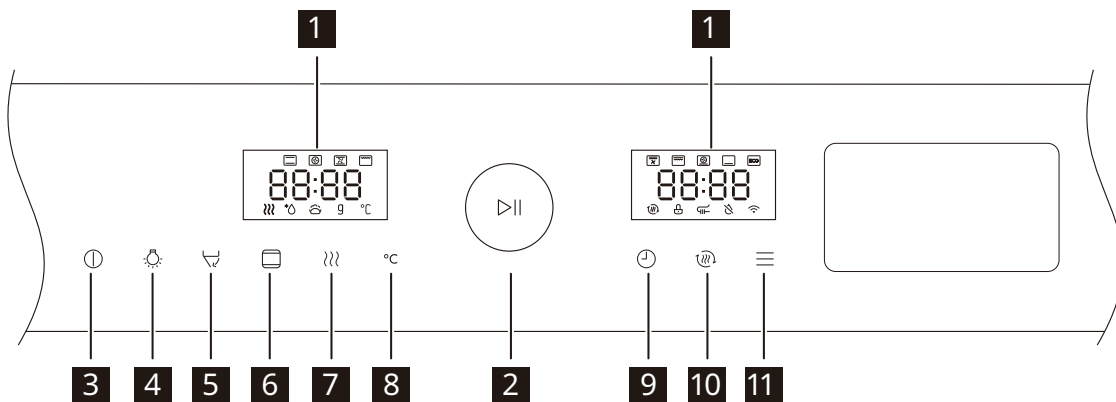
Teleskooppikiskot

Käyttöpaneeli

Näyttöruudun sisältö on tarkoitettu vain ymmärtämisen avuksi ja sen konkreettinen sisältö riippuu todellisesta toiminnasta.

Kun lopetat valmistuksen, poista ruoka ja lisävarusteet uunista käyttäen lämmönkestäviä kintaita.

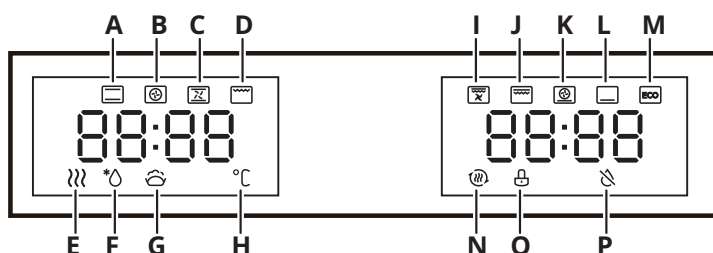
Säätöpaneelin yleiskatsaus



Käytä kosketuskenttiä uunin käyttämiseen.

	Kosketuskenttä	Toiminto	Kuvaus
1	-	Näyttö	Näyttää uunin nykyiset asetukset.
2		Nuppi	Kierrä nuppia säätääksesi valmistusaikaa/ lämpötilaa/höyrymäärää. Napsauta nuppia käynnistääksesi/ keskeyttääksesi valmistuksen.
3		Peruuta	Peruuttaa nykyisen asetuksen ja palaa valmiustilaan.
4		Lamppu	Lyhyt painallus, uunin valo syttyy tai sammuu.
5		Vesilaatikko	Poista vesisäiliö.
6		Tilan valinta	Valmistustilan valinta.
7		Höyry	Napsauttamalla tätä pääset höyryavusteisen käytön asetuksiin.
8	°C	Lämpötila	Paina tätä näppäintä säätääksesi valmistuslämpötilaa.
9		Aika	Napsauta tätä näppäintä säätääksesi kypsennysaikaa kiertämällä nuppia.
10		Nopea esikuumennus	Esikuumenna uuni ruoan maun ja ravitsemuksen varmistamiseksi.
11		Automaattivalikko	Automaattinen valikon valinta (A01–A18).

Näyttö



- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| A. Perinteinen | J. Kaksoisgrilli |
| B. Kiertoilma | K. Pizza |
| C. Perinteinen +
puhallin | L. Alalämpö |
| D. Grilli | M. ECO |
| E. Höyry | N. Pikaesikuumennus |
| F. Sulatus | O. Lapsilukko |
| G. Taikinan nostatus | P. Vesi loppu |
| H. Lämpötila | |
| I. Kaksoisgrilli +
puhallin | |

Ensimmäinen käyttökerta

Puhdista uunia ja lisävarusteita hieman ennen ensimmäistä käyttökertaa.

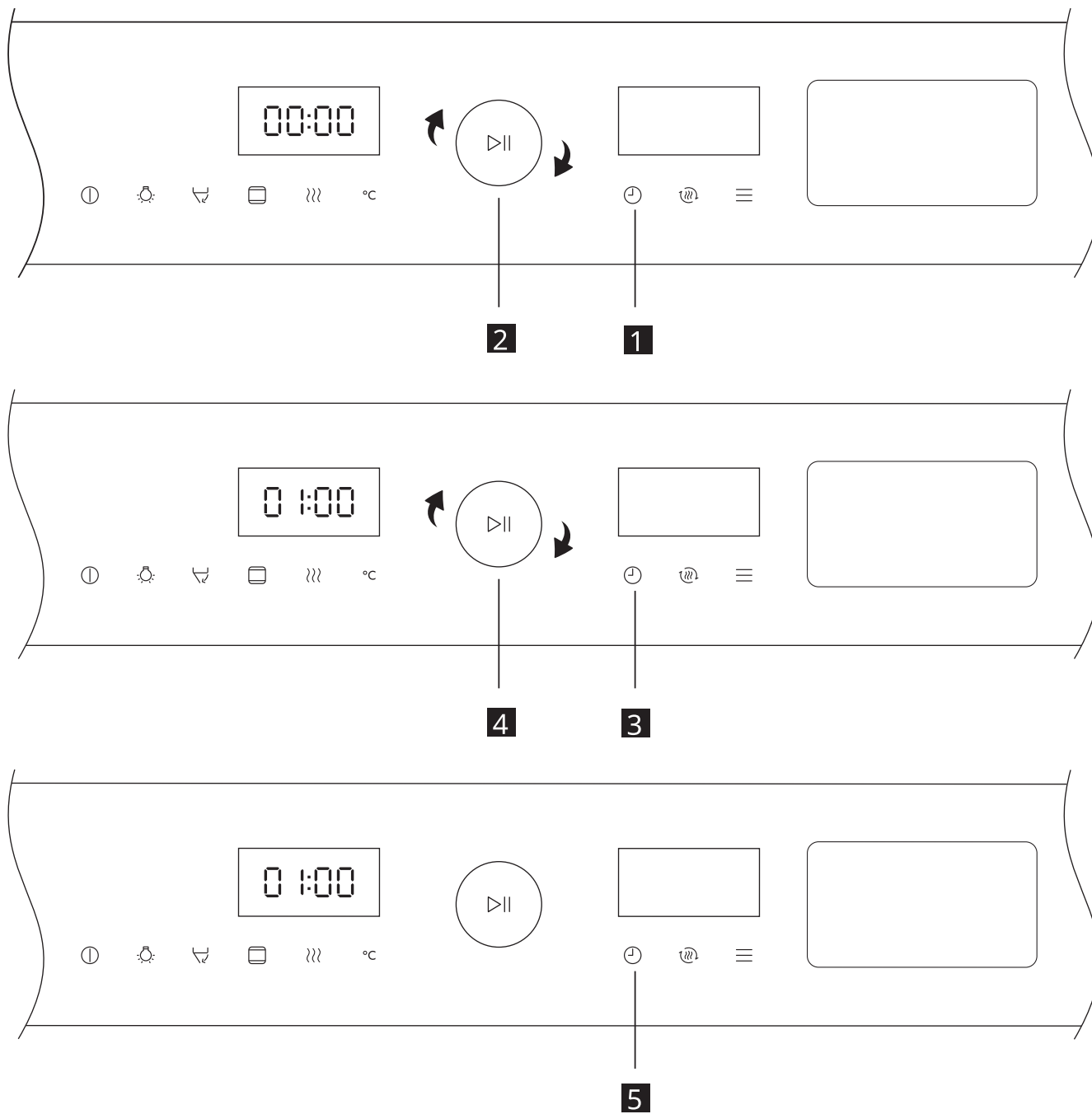
- Poista uunin pakkauksen kuljetussuojaosat.
- Poista kaikki lisävarusteet (esim. leivinpellit, ritilät, vaahtomuovit jne.) uunin sisältä.
- Puhdista lisävarusteet huolellisesti saippuavedellä ja rätillä tai pehmeällä harjalla.
- Pyyhi uunin sisäosat ja pinnat pehmeällä kostealla liinalla.
- Tulipalon välttämiseksi varmista, että uunin sisällä ei ole jäljellä olevia pakkausmateriaaleja ja lisävarusteita, kun käytät uunia ensimmäistä kertaa. Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, pidä keittiössä hyvä ilmanvaihto (avaa liesituuletin ja ikkunat).
- Pidä tänä aikana lapset ja lemmikkieläimet poissa keittiöstä ja pidä viereisten huoneiden ovet suljettuina.
- Uusien tuotteiden hajun poistamiseksi suorita seuraava tila:

Tila	Lämpötila	Aika
 Perinteinen + puhallin	250 °C	0,5–1 tunti

Kellon asetukset

Aseta kello ennen uunin käyttöä.

1. Paina valmiustilassa kerran "⌚"-näppäintä.
2. Aseta tunnit kääntämällä **nuppia**.
3. Napsauta "⌚"-näppäintä.
4. Aseta minuutit kääntämällä **nuppia**.
5. Viimeistele kellon asetukset napsauttamalla "⌚"-näppäintä uudelleen.

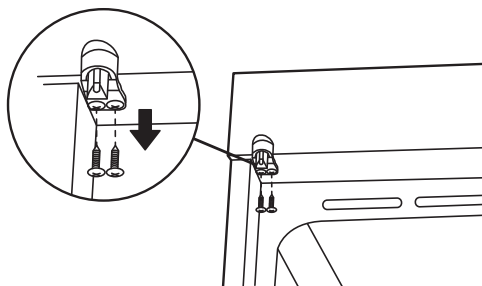
**Huomaa**

Jos haluat muuttaa kellon asetuksia uudelleen, toimi samoin kuin vaiheessa 1.

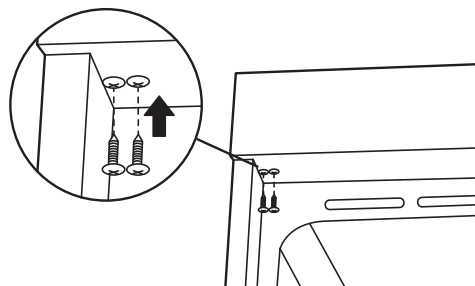
Luukun lapsilukon purkaminen

Laitteesi luukku on varustettu lapsilukolla. Jos luukun lapsilukkoa ei tarvita, noudata alla olevia ohjeita sen purkamiseksi.

1. Irrota kaksi ruuvia luukun lapsilukosta käyttöpaneelin vasemmassa alakulmassa.



3. Ruuvaa kaksi ruuvia takaisin käyttöpaneelin reikään luukun lapsilukon irrottamisen jälkeen.



2. Irrota luukun lapsilukko käyttöpaneelistä ja säilytä se tallessa.

⚠ Varoitus! Varo naarmuttamasta käyttöpaneelia.

Päivittäinen käyttö

⚠ Varoitus! Katso turvallisuutta koskevat luvut.

Valikoissa liikkuminen

1. Valitse valmistustila napsauttamalla "☐"-näppäintä toistuvasti valmiustilassa.
2. Säädä valmistuslämpötila kääntämällä **nuppia**.
3. Napsauta "⌚"-näppäintä.
4. Aseta valmistusaika kääntämällä **nuppia**.
5. Käynnistä valmistus napsauttamalla "▶||"-näppäintä nupissa.

Ajan asettaminen on valinnaista.

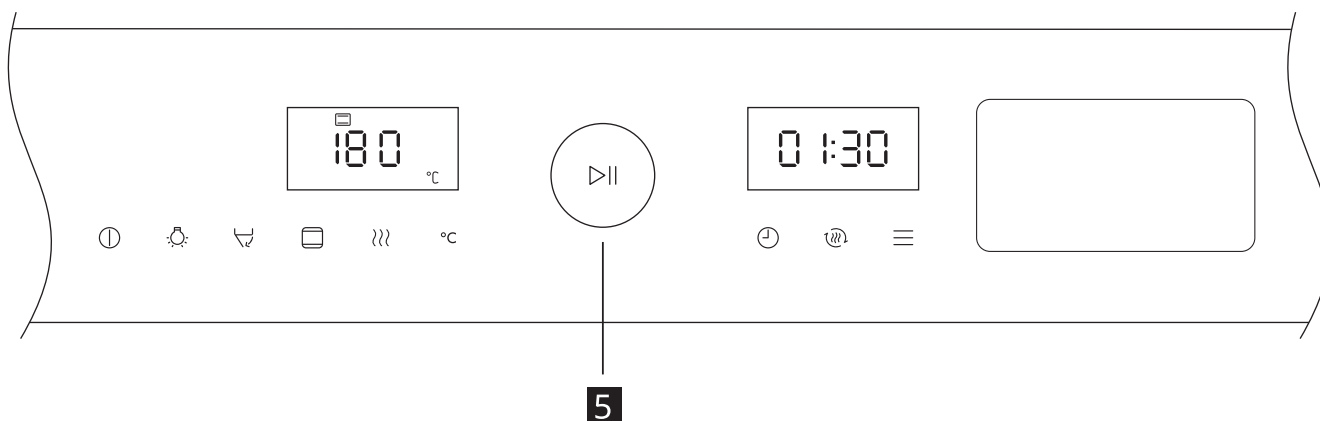
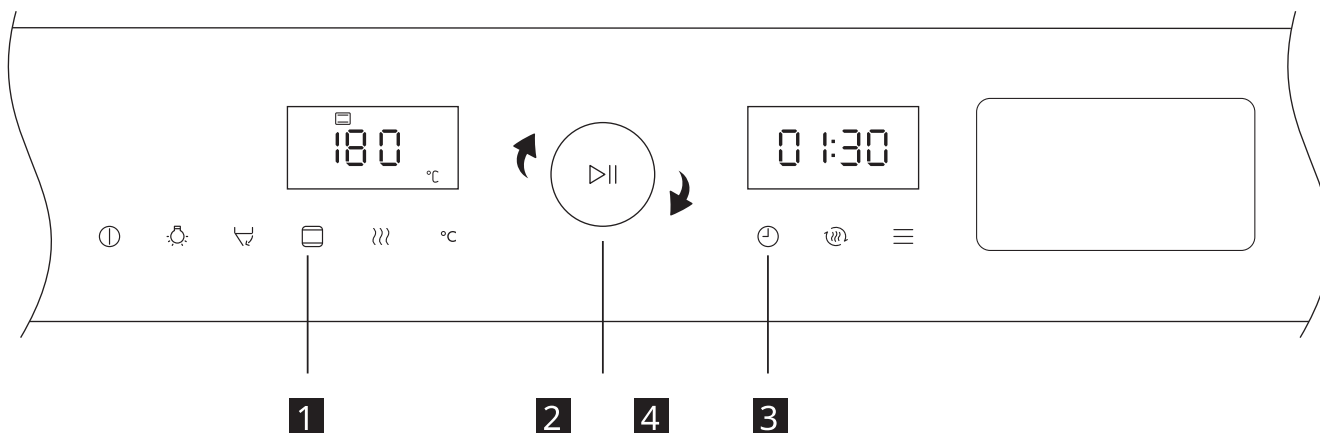
Yleiskatsaus valikoista

Päävalikko

Tila	Tilan kuvaus
 Perinteinen	Ylä- ja alalämmityselementit toimivat samanaikaisesti, joten tila sopii erinomaisesti suurempien kakkujen paistamiseen. Lämpötilan asetusalue on 30–250 °C.
 Kiertoilma	Kiertoilmatilassa puhallin kytkeytyy automaattisesti päälle, mikä antaa tasaisen lämmön yhden tai useamman tason leivonnassa. Sopii erityisesti sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin halutaan tasainen väri. Lämpötilan asetusalue on 50–250 °C.
 Perinteinen + puhallin	Puhaltimien ja lämmityselementtien yhdistelmä tarjoaa tasaisemman lämmöntuoton ja säästää energiaa 30–40 %. Lämpötilan asetusalue on 50–250 °C.
 Grilli	Pienten ruokamäärien valmistaminen. Aseta ruoka uunin keskitasolle. Lämpötilan asetusalue on 150–250 °C.
 Kaksoisgrilli + puhallin	Matalien ruokien grillaaminen. Tasaisesti jakautunut lämpö, kaksi ylälämmityselementtiä toimii samanaikaisesti. Lämpötilan asetusalue on 50–250 °C.
 Kaksoisgrilli	Pienten matalien ruokamäärien valmistaminen. Kaksi ylälämmityselementtiä toimii samanaikaisesti. Lämpötilan asetusalue on 150–250 °C.
 Pizza	Pizzan paistamiseen. Lämpötilan asetusalue on 50–250 °C.
 Alalämpö	Matalien ruokien pohjien ruskistamiseen. Lämpötilan asetusalue on 30–200 °C.
 ECO	Energiaa säästävä valmistaminen. Lämpötila voidaan asettaa alueelle 140–240 °C.
 Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.
 Taikinan nostatus	Taikinan nostatus tai jogurtin tekeminen Lämpötilan asetusalue on 30–45 °C.
 Kuivatustoiminto	Käytetään uunissa kuivaamiseen, estää bakteerien kasvua.
 Kalkinpoisto	Sitruunahapon lisääminen vesilaatikkoon putkessa olevan kalkin poistamiseksi.

Normaali käyttö

1. Valitse valmistustila napsauttamalla "☐"-näppäintä toistuvasti valmiustilassa.
2. Säädä valmistuslämpötila kääntämällä **nuppia**.
3. Napsauta "⌚"-näppäintä.
4. Aseta valmistusaika kääntämällä **nuppia**.
5. Käynnistä valmistus napsauttamalla "▶||"-näppäintä nupissa.



Ajan asettaminen on valinnaista.

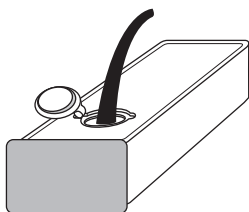
Vesilaatikon käyttö

Kun laitat vesilaatikon takaisin säiliön paikkaan, varmista, että vesisäiliö on työnnetty kokonaan sisään.

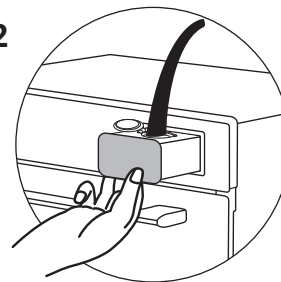
Hävitä valmistuksen jälkeen vesilaatikossa jäljellä oleva vesi ja pyyhi laatikko kuivaksi, jotta bakteerit eivät pääse kasvamaan.

Kun käytät höyrytoimintoa ja automaattivalikkoa, lisää puhdistettua vettä vesisäiliöön etukäteen.

tapa 1



tapa 2



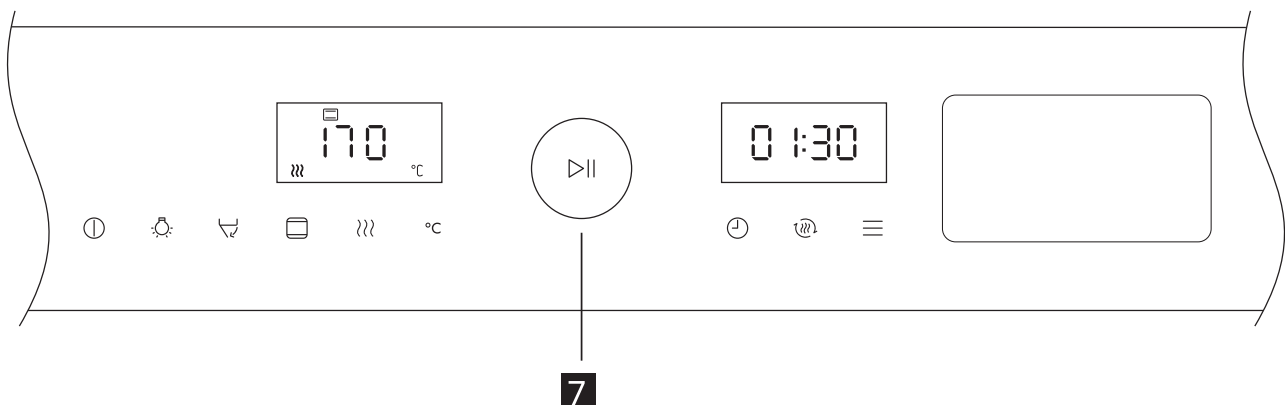
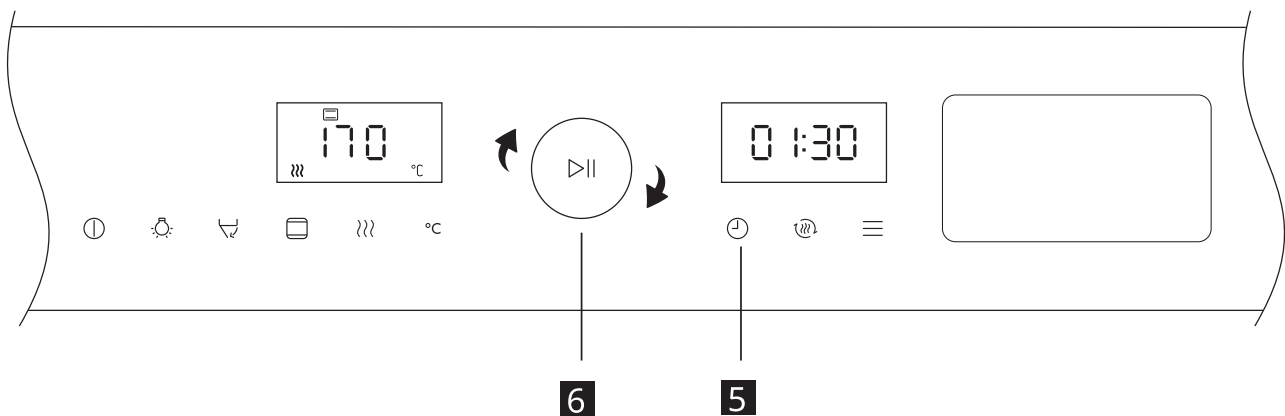
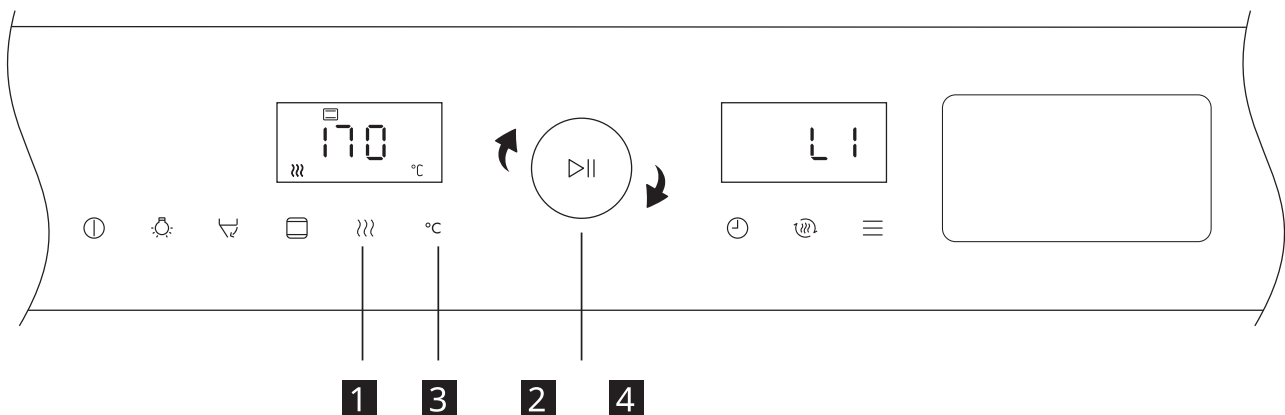
1. Napsauta "☑"-näppäintä poistaaksesi koko vesilaatikon, avaa kumitulppa ja lisää vettä.
2. Napsauta "☑"-näppäintä poistaaksesi vesilaatikon, avaa kumitulppa ja lisää vettä.

Kalkinpoistotoiminto

1. Paina "☑"-näppäintä poistaaksesi vesilaatikon, lisää vesilaatikkoon vettä ja puoli pakettia sitruunahappoa ja laita vesilaatikko takaisin säiliön paikkaan.
2. Paina valmiustilassa "☐"-painiketta valitaksesi kalkinpoistotoiminnon ja käynnistä se painamalla nuppia.
3. Kun aika on laskenut arvoon "08:00 min", poista säiliö, lisää vettä ja aseta se takaisin säiliön paikkaan. Käynnistä toiminto uudelleen painamalla nuppia.

Höyrytoiminto

1. Valitse höyryavusteinen valmistustila napsauttamalla "|||" -näppäintä.
2. Säädä valmistuslämpötila kääntämällä **nuppia**.
3. Anna höyrymäärä napsauttamalla "°C" -näppäintä.
4. Säädä höyrymäärä (L1-L3 höyrymäärä kasvaa) kääntämällä **nuppia**.
5. Siirry valmistusajan säätötilaan napsauttamalla "⌚" -näppäintä.
6. Säädä valmistusaika kääntämällä nuppia.
7. Käynnistä valmistus napsauttamalla "▶||" -näppäintä nupissa.



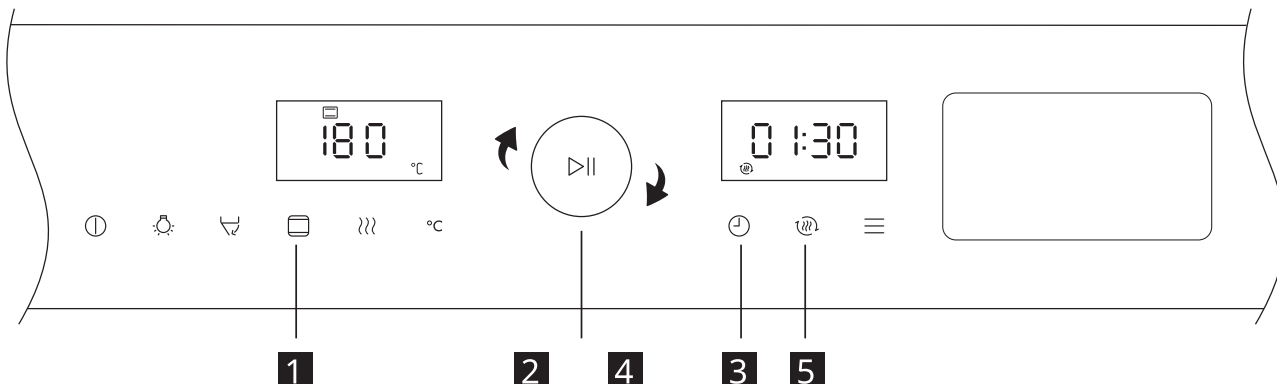
Höyryavusteinen valmistustila

Tila	Tilan kuvaus
 Perinteinen	Ylä- ja alalämmityselementit toimivat samanaikaisesti, joten tila sopii erinomaisesti suurempien ruokamäärien valmistukseen. Höyry tekee ruoista pehmeitä sisältä ja rapeita ulkopuolelta. Lämpötilan asetusalue on 30–250 °C. Höyrytasoalue on L1–L3.
 Kiertoilma	Kiertoilmatilassa puhallin kytkeytyy automaattisesti päälle, mikä antaa tasaisen lämmön yhden tai useamman tason leivonnassa. Sopii erityisesti sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin halutaan tasainen väri. Höyry tekee ruoista pehmeitä sisältä ja rapeita ulkopuolelta. Lämpötilan asetusalue on 50–250 °C. Höyrytasoalue on L1–L3.
 Perinteinen + puhallin	Puhaltimien ja lämmityselementtien yhdistelmä tarjoaa tasaisemman lämmöntuoton ja säästää energiaa 30–40 %. Höyry tekee ruoista pehmeitä sisältä ja rapeita ulkopuolelta. Lämpötilan asetusalue on 50–250 °C. Höyrytasoalue on L1–L3.
 Grilli	Pienten ruokamäärien valmistaminen. Aseta ruoka uunin keskitalolle. Höyry tekee ruoista pehmeitä sisältä ja rapeita ulkopuolelta. Lämpötilan asetusalue on 150–250 °C. Höyrytasoalue on L1–L3.
 Alalämpö	Matalien ruokien pohjien ruskistamiseen. Höyry tekee ruoista pehmeitä sisältä ja rapeita ulkopuolelta. Lämpötilan asetusalue on 30–200 °C. Höyrytasoalue on L1–L3.
 Höyrypuhdistus	Uunin sisäpuolen helppo puhdistaminen. Kesto-aika on 5 minuuttia.

Nopea esikuumennus

Seuraaviin valmistustiloihin (      ) voidaan asettaa esilämmitysohjelma.

1. Valitse valmistustila napsauttamalla ""-näppäintä valmiustilassa.
2. Sääda valmistuslämpötila kääntämällä **nuppia**.
3. Napsauta ""-näppäintä.
4. Aseta valmistusaika kääntämällä **nuppia**.
5. Käynnistä esilämmitys napsauttamalla ""-painiketta.

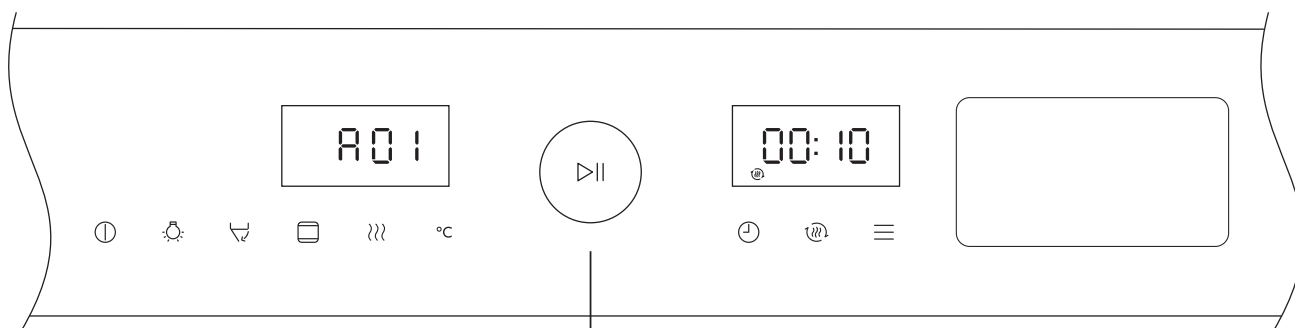
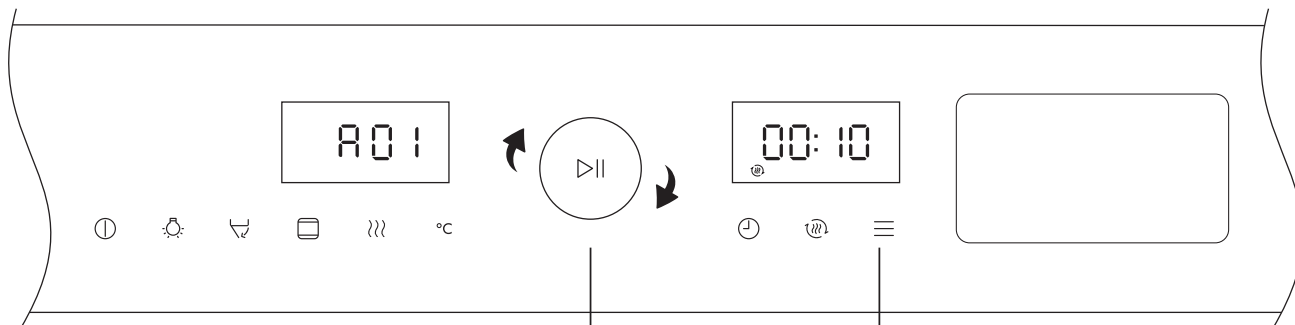


Huomaa

- Merkkiääni ilmoittaa, kun esilämmitys on päättynyt. Avaa silloin uunin luukku, laita ainekset sisään ja sulje uunin luukku aloittaaksesi valmistuksen.
- Älä laita mitään aineksia uuniin esilämmityksen aikana.

Automaattivalikko

1. Siirry valikon valintanäyttöön napsauttamalla "≡"-näppäintä.
2. Valitse valikko (A01–A18) kääntämällä **nuppia**.
3. Käynnistä valmistus napsauttamalla "▷||"-näppäintä nupissa.



Automaattivalikkotaulukko

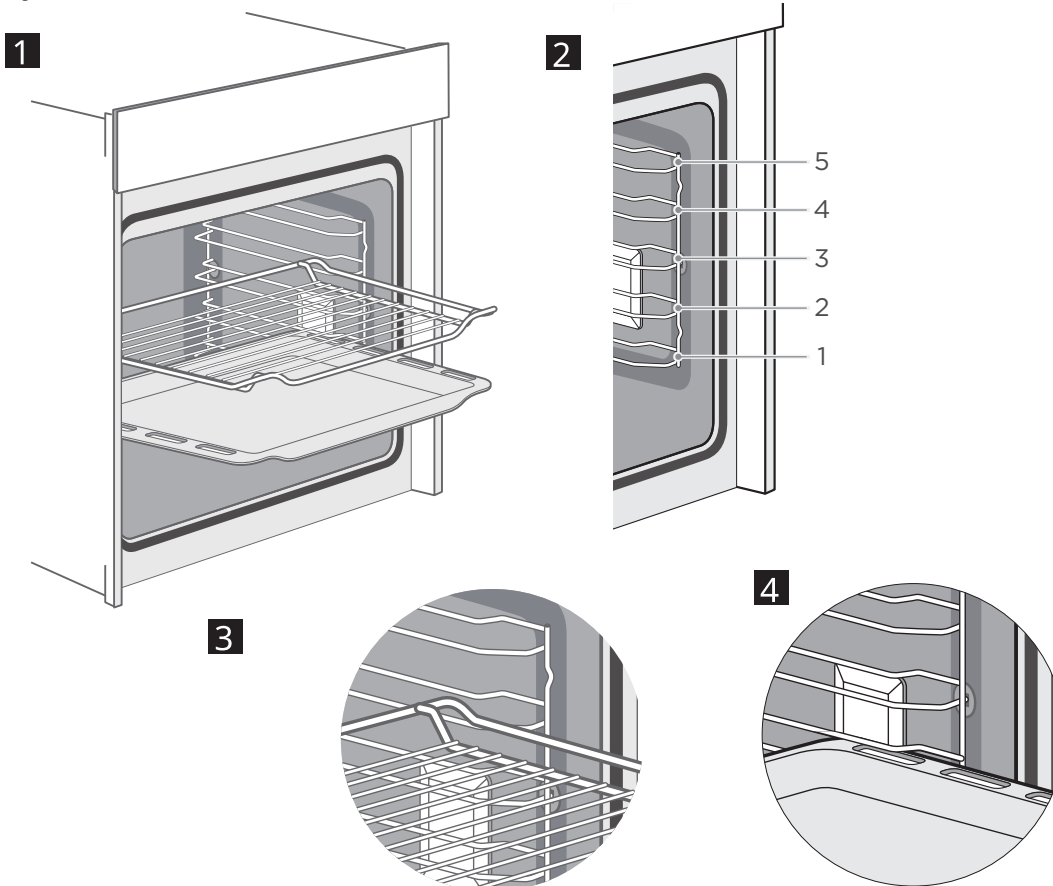
Näyttö	Valikko	Tila tai lämpötila	Aika	Esilämmitys
A01	Paahdettu naudankylki	 250 °C	4 min	KYLLÄ
A02	Naudanlihapihvi mustapippurilla	 250 °C	8 min	KYLLÄ
A03	Sifonkikakku	 150 °C	50 min	KYLLÄ
A04	Red velvet -kuppikakut	 160 °C	35 min	KYLLÄ
A05	Ranskalainen porsaankyljys	 200 °C	50 min	KYLLÄ
A06	Italialainen hedelmäpiiras (8 tuumaa)	 190 °C	22 min	KYLLÄ
A07	Tuulihatut	 190 °C	24 min	KYLLÄ
A08	Paahdettu turska	 250 °C	8 min	KYLLÄ
A09	Paahdetut kanansiivet	 L1 230 °C	25 min	KYLLÄ
A10	Paahdettu porsaankylki	 L1 200 °C	25 min	EI
A11	Paahdettu saira	 L1 220 °C	14 min	KYLLÄ
A12	Paahdettu kana, kokonainen	 L1 200 °C	45 min	KYLLÄ
A13	Paahdettu porsas	 L1 180 °C	50 min	KYLLÄ
A14	Ranskalainen lampaankyljys	 L1 220 °C	25 min	KYLLÄ
A15	Ranskalainen porsaan potka	 L1 230 °C	80 min	EI
A16	Juustokakku	 L1 160 °C	55 min	KYLLÄ
A17	Suklaa-karpaloleipä	 L1 180 °C	25 min	KYLLÄ
A18	Pähkinäleipä	 L1 190 °C	30 min	KYLLÄ

Lisävarusteiden asettaminen

Uunin sisällä on viisi kannatintasoa. Kannatintasot lasketaan alhaalta ylöspäin. Lisävarusteet voidaan vetää ulos noin puoliväliin kallistumatta.

Huomautukset

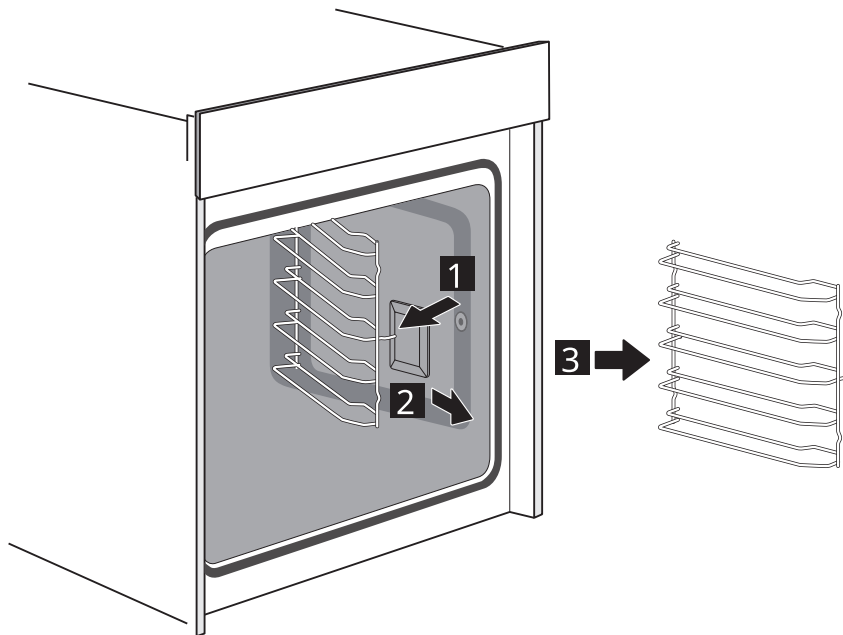
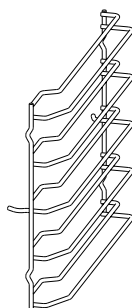
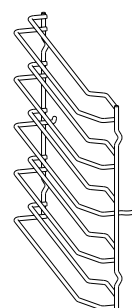
1. Varmista, että asetat lisävarusteet uuniin aina oikein päin.
2. Työnnä lisävarusteet aina kokonaan uuniin niin, etteivät ne kosketa laitteen luukkua.

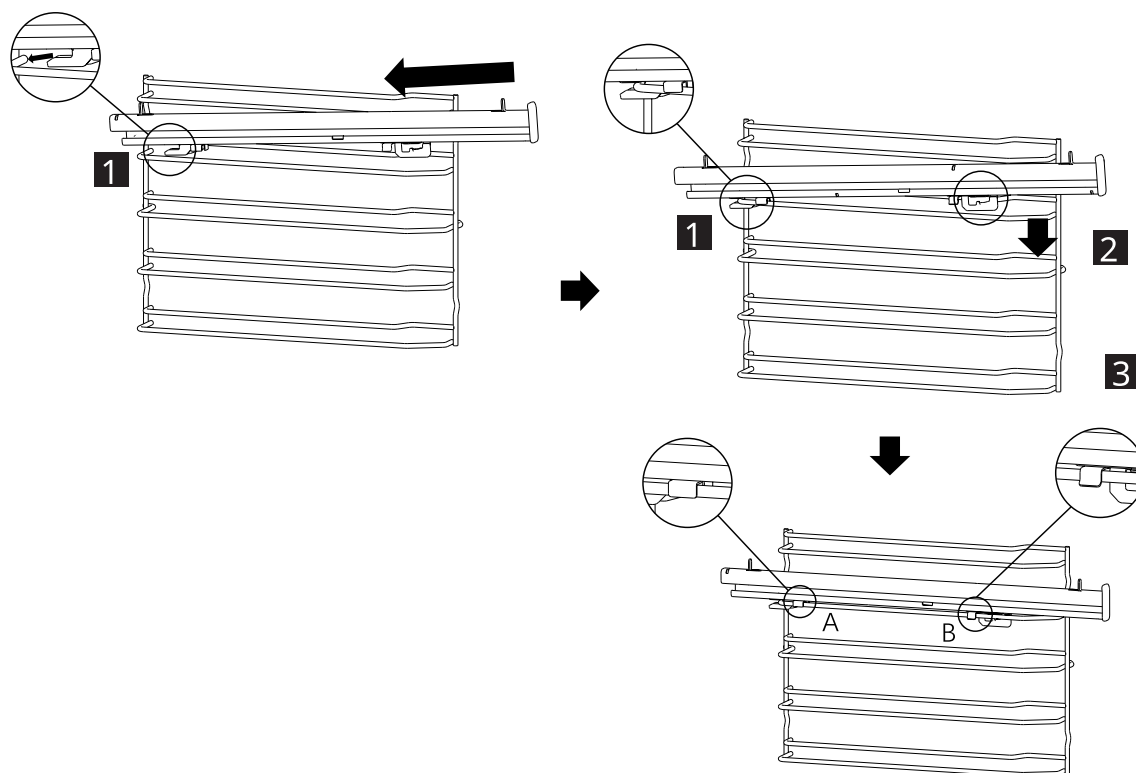
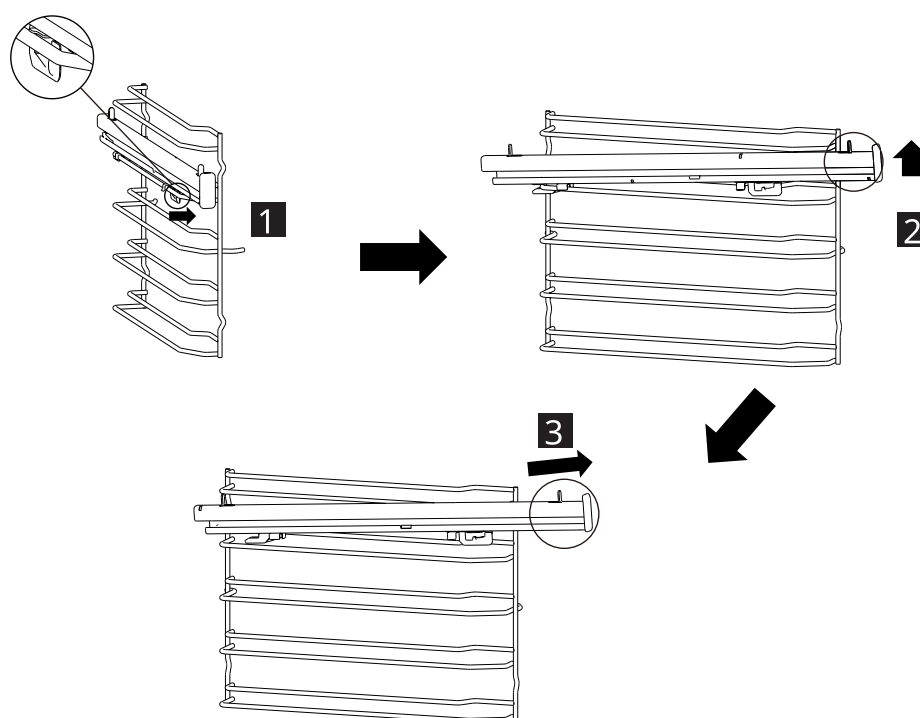


Kiskot

Voit irrottaa sivukannattimet, kun haluat puhdistaa kiskot ja uunin sisäpuolen kunnolla. Näin laitteesi säilyttää ulkonäkönsä ja pysyy käyttökunnossa pitkään.

1. Vedä sivukannattimien etuosaa vaakasuoraan seinästä poispäin, kunnes **1** irtaää; sitten voit poistaa kannattimet, kuten kuvassa.
2. Aseta kannattimet takaisin uuniin. aseta ensin sivukannattimien takaosa uunissa olevaan aukkoon ja työnnä sitten etuosa **1** aukkoon.

**L****R**

Teleskooppikiskojen kiinnittäminen**Teleskooppikiskojen irrottaminen**

Vinkkejä

Valmistussuosituksia

Aina kun esilämmität uunia, poista ritalät ja pellit uunista, jotta toiminto nopeutuu.

Uunissa on viisi kannatintasoja. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka valmistuu kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää valmistusajan ja energian kulutuksen minimiin.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin valmistuksen aikana. Pysyttele aina sopivalla etäisyydellä uunista avatessasi luukun.

Puhdista uuni sisältä pehmeällä liinalla, kun se on jäähtynyt.

Kakkujen paistaminen

Älä avaa uunin luukkua, ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

Lihan ja kalan valmistaminen

Käytä uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan seistä noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste ei valuisi ulos.

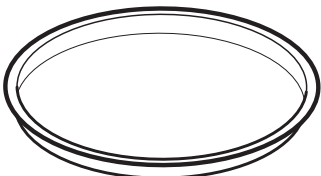
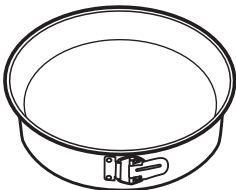
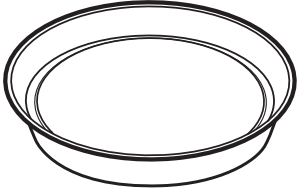
Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää uunipannuun hiukan vettä. Jotta savu ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

Kosteakiertoilma

 Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

**Leipominen kostealla kiertoilmalla –
suositellut lisävarusteet**

Käytä tummia ja heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne imevät lämpöä paremmin kuin vaaleat ja heijastavat astiat.

Lisävarusteet	Koko	Kuva
Pizzavuoka, tumma, heijastamaton	28 cm halkaisija	
Kakkuvuoka, tumma, heijastamaton	26 cm halkaisija	
Annosvuokat, keraamiset	8 cm halkaisija, 5 cm korkeus	
Piirakkavuoka, tumma, heijastamaton	28 cm halkaisija	

Tietoja testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

Hoito ja puhdistus

 **Varoitus!** Katso turvallisuutta koskevat luvut.

Puhdistusta koskevat huomautukset

Puhdistusaineet	Puhdista uunin etuosa pehmeällä liinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella.
	Käytä puhdistusliuosta metallipintojen puhdistamiseen.
	Puhdista tahrat miedolla pesuaineella.
Jokapäiväinen käyttö	Puhdista uuni sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen. Rasvakertymät tai muut jäämät voivat aiheuttaa tulipalon.
	Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymisen vähentämiseksi anna uunin toimia 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa uunissa yli 20 minuuttia. Kuivaa uuni sisältä pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Lisävarusteet	Puhdista kaikki lisävarusteet jokaisen käyttökerran jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Älä pese lisävarusteita astianpesukoneessa.
	Älä puhdista tarttumattomia lisävarusteita hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä esineillä.

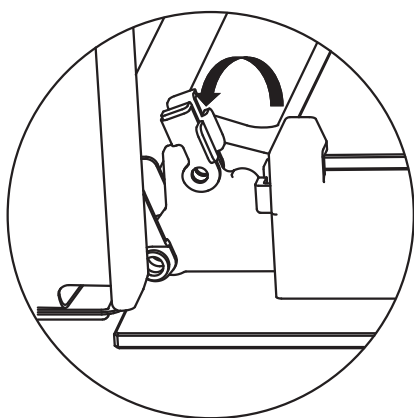
Laitteen luukku

Hyvällä hoidolla ja puhdistuksella laitteesi säilyttää ulkonäkönsä ja pysyy käyttökunnossa pitkään. Tässä kerrotaan, miten laitteen luukku irrotetaan ja puhdistetaan.

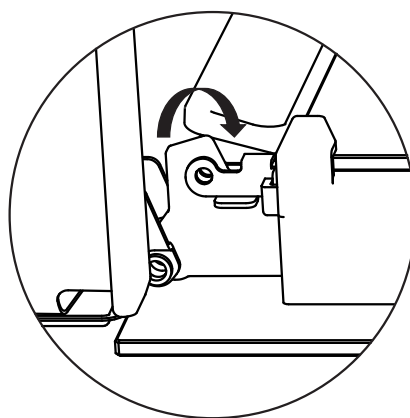
Voit irrottaa laitteen luukun puhdistusta ja ovipaneelien irrottamista varten. Laitteen luukun saranoissa on kummassakin lukitusvipu.

Kun lukitusvivut ovat kiinni, laitteen luukku kiinnittyy paikalleen. Sitä ei voi irrottaa.

Kun lukitusvivut avataan laitteen luukun irrottamiseksi, saranat lukittuvat. Ne eivät voi napsahtaa kiinni.



Lukitsematon



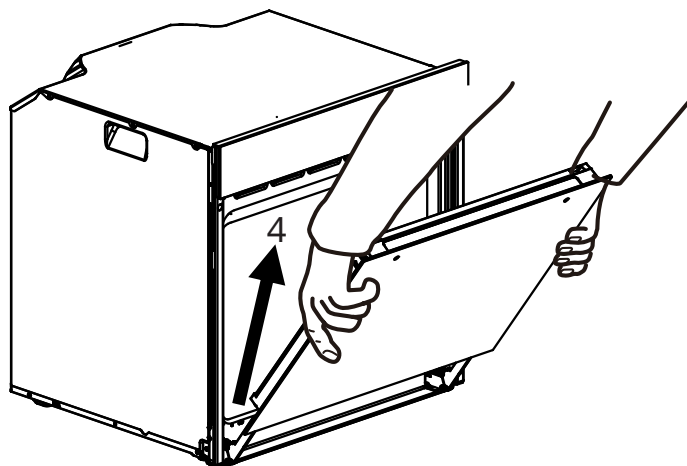
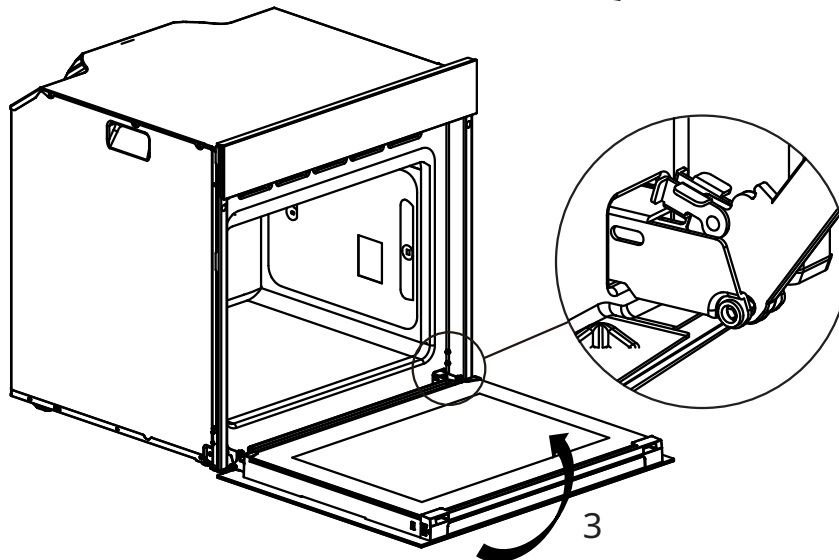
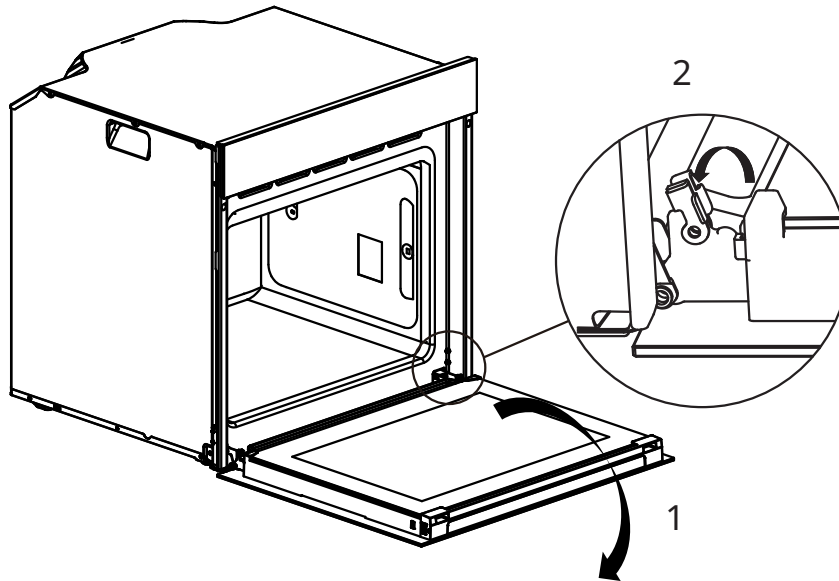
Lukittu

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

1. Jos saranat eivät ole lukittuneet, ne voivat napsahtaa kiinni suurella voimalla. Varmista, että lukitusvivut ovat aina täysin kiinni tai laitteen luukkua irrotettaessa täysin auki.
2. Laitteen luukun saranat liikkuvat ovea avattaessa ja suljettaessa, ja voit jäädä loukuun. Pidä kätesi poissa saranoiden läheisyydestä.

Laitteen luukun irrottaminen

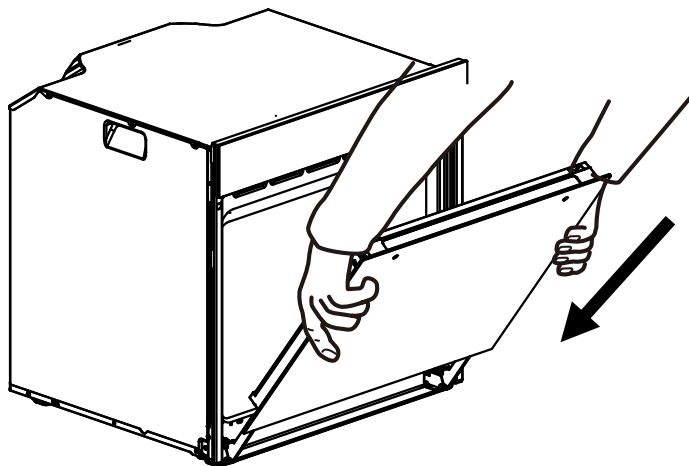
1. Avaa laitteen luukku täysin auki.
2. Käännä kaksi vasemmalla ja oikealla olevaa lukitusvipua auki.
3. Sulje laitteen luukku rajoittimeen saakka.
4. Tartu molemmin käsin luukkuun vasemmalta ja oikealta puolelta ja vedä se irti ylöspäin.



Laitteen luukun kiinnittäminen

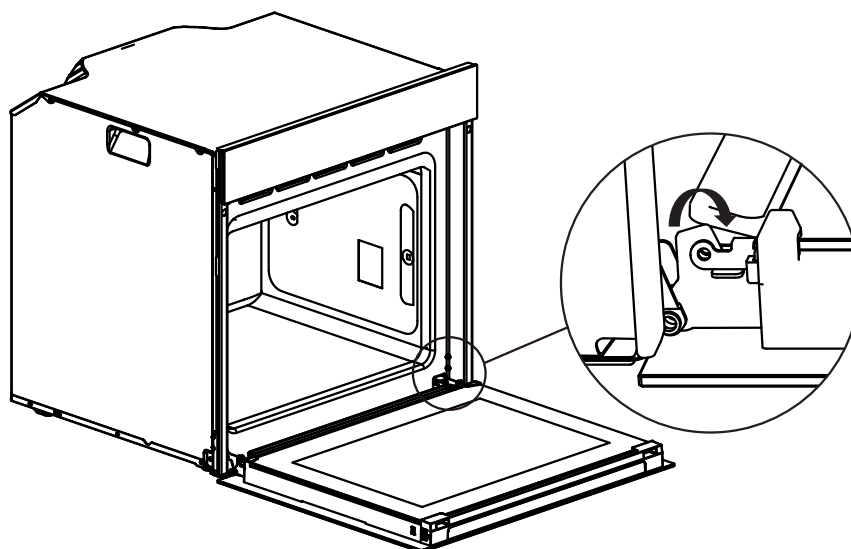
Kiinnitä laitteen luukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä kuin irrottaminen.

1. Ripusta sarana takaisin ja varmista, että molemmat saranat asetetaan suoraan etupaneelin asennusreikiin, kuten alla on esitetty.



Huomaa: Jos tunnet vastusta, tarkista, että saranat on työnnetty reikiin oikein.

2. Avaa laitteen luukku täysin auki. Sulje sitten molempien saranoiden vivut.



Huomaa: Luukku ei avaudu kokonaan, jos saranat eivät ole oikein paikallaan.

3. Sulje luukku.

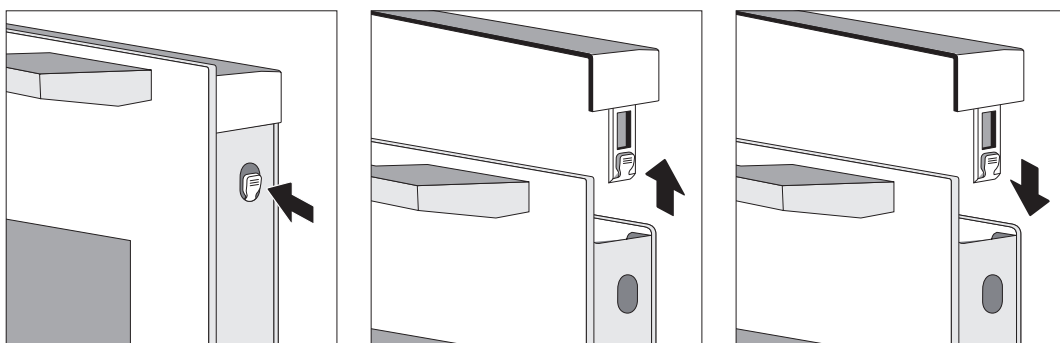
Huomaa: Suosittelemme lämpimästi, että tarkistat vielä kerran, onko luukku oikeassa asennossa.

Luukun suojuksen irrottaminen

Luukun suojuksen muovinen sisus voi värjäytyä. Voit suorittaa perusteellisen puhdistuksen irrottamalla suojuksen.

Irrota laitteen luukku edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

1. Paina suojuksen oikeaa ja vasenta puolta.
2. Poista suojus.
3. Kun olet poistanut luukun suojuksen, laitteen luukun muut osat voidaan helposti irrottaa, jotta voit jatkaa puhdistusta. Kun laitteen luukun puhdistus on valmis, aseta suojus takaisin paikalleen ja paina sitä, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikalleen.
4. Kiinnitä laitteen luukku ja sulje se.



Huomio!

Kun laitteen luukku on hyvin asennettu, oven suojus voidaan myös ottaa irti, kun luukku on avattu kokonaan.

1. Luukun suojuksen irrottaminen merkitsee laitteen oven sisäpuolisen lasin vapautumista, lasi voi helposti liikkua ja aiheuttaa vahinkoa tai loukkaantumisia.
2. Luukun suojuksen ja sisemmän lasin irrottaminen vähentää laitteen luukun kokonaispainoa. Saranat voivat liikkua helpommin luukkua suljettaessa, ja voit jäädä loukkuun. Pidä kätesi poissa saranoiden läheisyydestä.

Edellä mainittujen 2 kohdan vuoksi suosittelemme, ettet irrota luukun suojusta, ellei laitteen luukkua ole poistettu. Virheellisen käytön aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

Vianmääritys

⚠ Varoitus! Katso turvallisuutta koskevat luvut.

Vianmääritys

Vika	Mahdollinen syy	Huomautuksia/korjaustoimenpide
Laite ei toimi.	Viallinen sulake.	Tarkista sulakerasian katkaisija.
	Sähkökatkos.	Tarkista, toimiiko keittiön valo tai muut keittiökoneet.
Nupit ovat pudonneet käyttöpaneelin pidikkeistä.	Nupit ovat irronneet vahingossa.	Nupit voidaan irrottaa. Aseta nupit takaisin käyttöpaneelin pidikkeisiin ja työnnä ne sisään niin, että ne kiinnittyvät ja niitä voidaan kääntää tavalliseen tapaan.
Nupit eivät enää käänny helposti.	Nuppien alla on likaa	Nupit voidaan irrottaa. Voit irrottaa nupit helposti irrottamalla ne pidikkeistä. Vaihtoehtoisesti voit painaa nuppien ulkoreunaa niin, että ne kallistuvat ja ovat helposti nostettavissa. Puhdista nupit huolellisesti liinalla ja saippuavedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräviä esineitä tai hankaavia aineita. Älä liota tai pese astianpesukoneessa. Älä poista nuppeja liian usein, jotta pidikkeet pysyvät vakaina.
Puhallin ei toimi koko ajan tilassa: "Kiertoilma"		Tämä on normaali toimintatapa, joka johtuu uunin parhaasta mahdollisesta lämmönjakautumisesta ja parhaasta mahdollisesta suorituskyvystä.
Valmistusprosessin jälkeen voidaan kuulla ääni ja havaita ilmvirtaus käyttöpaneelin läheisyydessä.		Jäähdytyspuhallin on edelleen toiminnassa estääkseen korkean kosteuden uunin sisällä ja jäähdyttääkseen uunin käyttömukavuuden vuoksi. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Ruoka ei kypsenny riittävästi reseptin antamassa ajassa.		Käytetään reseptistä poikkeavaa lämpötilaa. Tarkista lämpötilat kahdesti. Ainesten määrät poikkeavat reseptistä. Tarkista resepti uudelleen.
Epätasainen ruskistuminen		Lämpötila-asetus on liian korkea tai kannatintaso pitäisi optimoida. Tarkista resepti ja asetukset uudelleen. Paistoastian pintakäsittely ja/tai väri ja/tai materiaali ei ollut paras valinta valitulle uunitoiminnolle. Kun käytät grilli, kuten "Ylä- ja alalämpö" -tilaa, käytä mattapintaisia, tummia ja kevyitä paistoastioita.
Lamppu ei syty		Lamppu täytyy vaihtaa.

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

Mitat (sisämitat)	Leveys Korkeus Syvyys	503 mm 353 mm 386 mm
Uunipellin alue	1159 cm ²	
Ylälämpövastus	900 W	
Alalämpövastus	1500 W	
Grilli	1300 W	
Rengas	1800 W	
Kokonaisteho	3150 W	
Jännite	220 – 240 V~	
Taajuus	50–60 Hz	
Toimintojen lukumäärä	14	

Energiatehokkuus

Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	IKEA
Mallin yksilöinti	MÅGEBO 905-570-61
Energiatehokkuusindeksi	76,9
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus vakiokuormalla, perinteisessä tilassa	1,02 kWh
Energiankulutus vakiokuormalla, kiertoilmatilassa	0,65 kWh
Uunikammioiden määrä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	72 l
Uunin tyyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Paino	43,5 kg
Valmiustila	0.8 W
Enimmäisaika, jonka uuni tarvitsee saavuttaakseen automaattisesti sovellettavan alhaisen virrankulutuksen tilan tai tilan.	20 minuuttia

* Euroopan unionissa EU-asetusten 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.
Valko-Venäjän tasavallassa standardin STB 2478-2017 liitteen G ja standardin STB 2477-2017 liitteiden A ja B mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 – Kotitalouksien sähkötoimiset ruoanlaittolaitteet, Osa 1: Liedet, uunit, höyryuunit ja grillit – Suorituskyvyn mittaustavat.

Ympäristönsuojelu

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty symbolilla . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä kotitalousjätteen mukana laitteita, joissa on symboli . Vie tuote paikalliseen kierrätyspisteeseen tai ota yhteys paikalliseen viranomaiseen.

IKEA-Takuu

Miten kauan IKEA-takuu on voimassa?

Tämä takuu on voimassa **5 vuotta** laitteen alkuperäisestä IKEA-tavaratalosta ostopäivästä alkaen. Todisteeksi vaaditaan alkuperäinen ostokuitti. Takuuaikana mahdollisesti tehdyt huoltotyöt eivät pidennä kodinkoneen takuu-aikaa.

Kuka vastaa takuupalvelusta?

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

Mitä takuu kattaa?

Takuu kattaa kodinkoneiden materiaali- ja valmistusvirheiden aiheuttamat viat siitä päivästä lähtien, kun tuote ostetaan IKEA-tavaratalosta. Takuu koskee vain kotitalouskäyttöä. Poikkeukset mainitaan kohdassa "Mitä tämä takuu ei kata?". Takuuaikana takuu kattaa vian korjaamisesta aiheutuvat kustannukset, kuten korjaustyöt, osat ja työ- ja matkakustannukset edellyttäen, että laite voidaan korjata ilman erityiskustannuksia. Euroopan unionin direktiivi (N:o 99/44/EY) ja vastaavat maakohtaiset määräykset ovat voimassa näiden ehtojen mukaisesti. Korvatuista osista tulee IKEA:n omaisuutta.

Mitä IKEA tekee ongelman ratkaisemiseksi?

IKEA:n nimeämä palveluntarjoaja tarkastaa tuotteen ja määrittää omaan harkintaansa perustuen, onko vika 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.

Mitä tämä takuu ei kata?

- Normaalista kulumista.
- Tahallisia tai huolimattomuudesta aiheutuneita vahinkoja, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyömisestä, virheellisestä asennuksesta tai väärään jännitteeseen liittamisestä aiheutuneita vahinkoja, kemiallisesta tai sähkökemiallisesta reaktiosta, ruosteesta, syöpymisestä tai vesivahingoista aiheutuneita vahinkoja, mukaan lukien, mutta näihin rajoittumatta, syöttöveden liiallisesta kalkkipitoisuudesta tai epänormaaleista ympäristöolosuhteista aiheutuneita vahinkoja.
- Kulutushyödykkeinä pidettäviä osia, kuten paristoja ja lamppeja.
- Ei-toiminnallisten ja koristeellisten osien vikoja, jotka eivät vaikuta kodinkoneen normaaliin käyttöön, esim. naarmuja ja värieroja.
- Vieraiden esineiden tai aineiden tai suodattimissa, tyhjennysjärjestelmissä tai pesuainelokeroissa olevien tukosten poistamisen tai kodinkoneen puhdistuksen aiheuttamia satunnaisia vahinkoja.
- Seuraavia osia koskevia vahinkoja: lasikeraaminen taso, varusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, vedenotto- ja tyhjennysletkut, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kuoret ja niiden osat. Tämä pätee, ellei näiden vahinkojen voida todistaa syntyneen valmistusvirheiden vuoksi.
- Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.

- Muiden kuin nimettyjen palveluntarjoajien ja/tai valtuutetun huoltokumppanin tekemiä korjauksia tai korjauksia, joissa ei ole käytetty alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisestä tai ohjeiden vastaisesta asennuksesta johtuneita korjauksia.
- Muussa kuin kotitalouskäytössä eli ammattimaisessa käytössä syntynyttä vikaa.
- Kuljetusvaurioita. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei ole vastuussa mahdollisista kuljetuksen aikana syntyneistä vahingoista. Jos taas IKEA toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, toimituksen aikana syntyneet vahingot sisältyvät takuuseen.
- Kustannuksia, jotka syntyvät IKEA-laitteen asentamisesta paikalleen. Jos IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike korjaa tai korvaa laitteen tämän takuun ehtojen alaisuudessa, palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike asentaa tarvittaessa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvaavan laitteen.

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

Miten kansallista lakia sovelletaan?

IKEA:n takuu antaa sinulle tiettyjä laillisia oikeuksia, jotka kattavat tai ylittävät kaikki paikallisen lainsäädännön vaatimukset. Nämä ehdot eivät kuitenkaan rajoita millään tavalla kuluttajansuojalaissa määritettyjä kuluttajan oikeuksia.

Voimassaoloalue

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

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

IKEA-laitteiden myynninjalkeinen palvelu:

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n myynninjalkeiseen palveluun, jos:

1. haluat tehdä tämän takuun piiriin kuuluvan huoltopyynnön.
2. pyytää selventäviä tietoja IKEA-keittiökalusteisiin tarkoitetun IKEA-laitteen asennukseen liittyen. Huolto ei anna seuraaviin liittyviä selventäviä tietoja:
 - IKEA-keittiön yleinen asennus,
 - sähköliitännät (mikäli laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto), vesi- ja kaasuliitännät, sillä nämä on annettava valtuutetun huoltoteknikon tehtäväksi.
3. pyytää selventäviä tietoja IKEA-laitteen käyttöoppaiden sisällöstä ja teknisistä tiedoista.

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

Huoltoliikkeiden yhteystiedot



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

i Jotta voimme palvella sinua mahdollisimman nopeasti, pyydämme soittamaan tämän oppaan lopussa mainittuihin puhelinnumeroihin. Ilmoita aina tässä oppaassa mainittu kyseessä olevan laitteen numero. Ennen kuin soitat meille, ota esille kyseessä olevan laitteen IKEA:n tuotenumero (8-numeroinen koodi) ja laitteen sarjanumero (8-numeroinen koodi, joka löytyy arvokilvestä).

i **PIDÄ OSTOKUITTI TALLESSA!** Se on todiste ostosta ja vaaditaan takuuta varten. Huomaa, että kuitissa on mainittu myös IKEA-tuotteen nimi ja numero (8-numeroinen koodi) jokaisesta ostamastasi laitteesta.

Tarvitsetko lisäapua?

Jos sinulla on muita kuin kodinkoneiden myynninjalkeiseen palveluun liittyviä kysymyksiä, ota yhteys lähimmän IKEA-myymälän asiakaspalveluun. Ennen yhteydenottoa tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin ohjekirjoihin.

Country	Phone Number	Call Fee	Opening Time (Mon-Fri)
Deutschland	08007242420	Kostenlos	8am - 5pm
France	0805543333	Gratuit	8.30 am – 7.00 pm (lun-ven) 8.30 am – 1.00 pm (sam)
United Kingdom	08009175827	free	9am till 5pm
Ireland		free	9am till 5pm
Italia	800130373	Gratuito	9am-6pm
España	900822398	Gratis	9am-6pm
Ελλάδα	0080044146128 (+30)21 6860020	Χωρίς χρέωση	9am-6pm
Nederland	Local(within NL): 050-7111267 International: +31 507111267	Gratis	Ma-Vr 8-20, Za 9-20
Sverige	0775700500	Kostnadsfritt	8.30 am - 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am - 6.00pm (Sat-Sun)
Schweiz	0800110344	Kostenlos	8am - 5pm
Suisse		Gratuit	8am - 5pm
Svizzera		Gratuito	8am - 5pm
Österreich	0800909626	Kostenlos	9am-6pm
België	080080159	Gratis	9am-5pm
Belgique		Gratuit	9am-5pm
Luxembourg		Gratuit	9am-5pm
Danmark	70150909	Gratis	8.30 am – 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am-6.00pm (Sat-Sun)
Norge	80031407	Gratis	9am-4pm
Polska	800012088	Bezpłatne	9am-5pm
Portugal	800210151	Gratuita	9am-6pm
Česká republika	800050717	Zdarma	9am-5pm
Suomi	0800302588	Maksuton	9am-4pm
Magyarország	0680984517	Ingyenes	9am-5pm
Australia	IKEA.com		
Latvia	80000037	Bezmaksas	9am-6pm
Estonia	8000044841	Tasuta	9.00 – 18.00 (E–R)
Lithuania	880030167	Nemokamai	9.00 – 18.00 (Pr–Pn)
Slovenija	IKEA.com		
Slovensko	0800160812	Bezplatne	9.00 – 18.00 (pondelok – piatok)
България	IKEA.com		
Cyprus	IKEA.com		
Hrvatska	IKEA.com		
Ísland	IKEA.com		
România	800400660	Call Fee	9am - 5pm
Serbia	IKEA.com		

