

# BEJUBLAD

da

no

fi

sv



Design and Quality  
IKEA of Sweden





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

**DANSK**  
**NORSK**  
**SUOMI**  
**SVENSKA**

**5**  
**22**  
**40**  
**58**



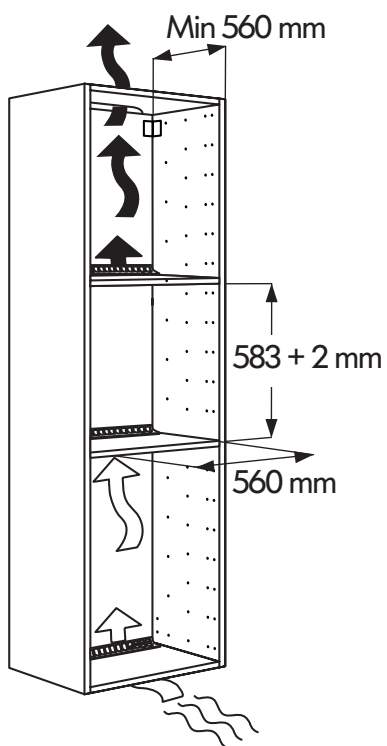
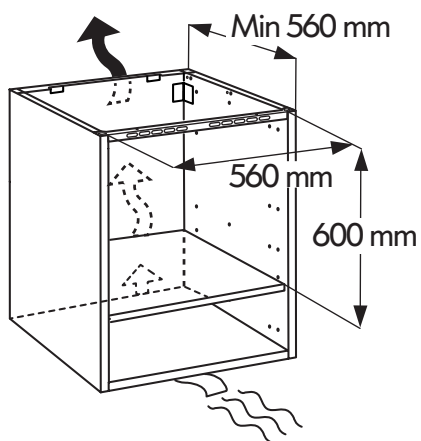
Se siste side i denne bruksanvisningen for den fullstendige listen over autoriserte servicesentre som er godkjent av IKEA og relative nasjonale telefonnumre.



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



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





## Indholdsfortegnelse

|                              |    |                          |    |
|------------------------------|----|--------------------------|----|
| Oplysninger om sikkerhed     | 5  | Fejlfinding              | 16 |
| Produktbeskrivelse           | 8  | Tekniske specifikationer | 17 |
| Betjeningspanel              | 9  | Opstilling               | 18 |
| Før ibrugtagning             | 9  | Eltilslutning            | 19 |
| Daglig brug                  | 9  | Miljøhensyn              | 19 |
| Tilberedningstabeller        | 12 | IKEAs GARANTI            | 20 |
| Rengøring og vedligeholdelse | 14 |                          |    |

## Oplysninger om sikkerhed

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference.

Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

### SIKKERHEDSADVARSLER

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn.

Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden,

hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

⚠ **ADVARSEL!:** Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Undgå at berøre varmeelementerne eller den indre overflade under eller efter brug - risici for forbrændinger. Børn under 8 år må ikke være i nærheden af apparatet, med mindre de er under kontinuerlig opsyn.

⚠ **ADVARSEL!:** Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer. Hvis apparatet egner sig til stegetermometer, må du kun bruge et stegetermometer, der anbefales til ovnen - brandfare.

⚠ Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

Vær altid opmærksom under tilberedning af fødevarer med et højt indhold af fedt eller olie, eller hvis der skal tilsættes alkoholiske væsker - brandfare. Benyt ovenhandsker når pladerne eller tilbehøret skal tages ud. Vær forsigtig, når du åbner lågen ved endt tilberedning: Lad den varme luft eller damp slippe ud gradvist, før der tages adgang til ovenrummet - risici for forbrændinger. Varmfluthullerne på ovenns forside må ikke blokeres - brandfare.

⚠ Pas på når ovenns låge står åben eller er lagt ned, for at undgå at støde på lågen.

## TILLADT BRUG

⚠ **FORSIGTIG:** Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingssystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug og lignende, så som: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På

landbrugsejendomme; Af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke apparatet udendørs.

Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Opbevar aldrig eksplosionsfarlige eller brændbare stoffer (f.eks. benzin eller spraydåser) i eller i nærheden af apparatet - brandfare.

## INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset) og elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børn væk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet

beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller den nærmeste serviceafdeling, hvis der skulle opstå problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningsrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldent.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.

Bloker ikke mellemrummet mellem køkkenbordet og ovnens øvre kant - brandfare.

Fjern først polystyrenskumunderlaget når ovnen skal installeres.

⚠ Der må ikke være adgang til apparatets nederste del efter opstillingen - brandfare.

⚠ Installér ikke apparatet bag en pyntelåge - brandfare.

## ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Typepladen er anbragt på

forkanten af ovnen (synlig, når lågen er åben).

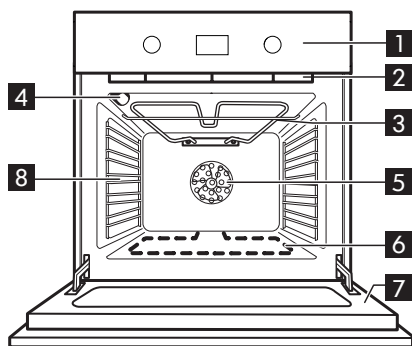
⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.

⚠ Kontakt et autoriseret servicecenter hvis strømkablet skal skiftes ud.

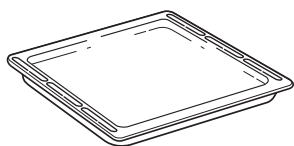
## Produktbeskrivelse



- 1** Betjeningspanel
- 2** Ventilator (ikke synlig)
- 3** Grillelement
- 4** Ovnlampe
- 5** Ventilator
- 6** Nederste varmelegeme (ikke synligt)
- 7** Ovndør
- 8** Metalribberne i siderne

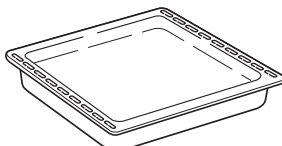
### Tilbehør

Bageplade



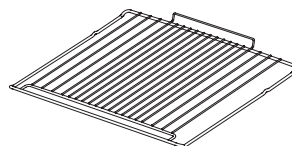
1stk.

Bradepande



1stk.

Rist



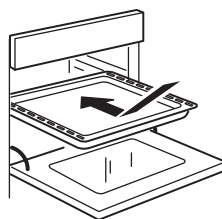
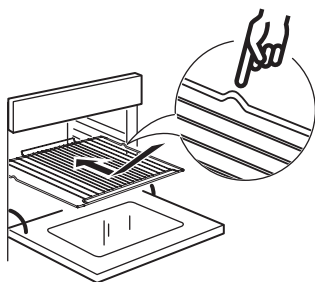
1stk.

### Isætning af rist og andet tilbehør

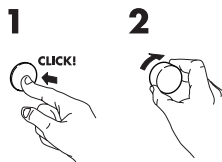
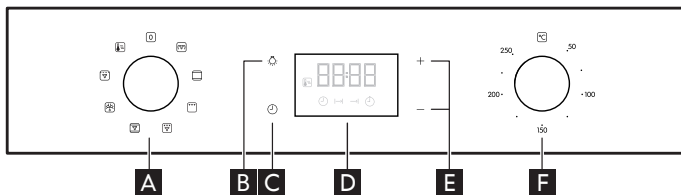
Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund.

Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

Hvis man ønsker at købe tilbehør, skal man kontakte det autoriserede servicecenter.



## Betjeningspanel



- A** Vælgeknop
- B** Kontrollampe
- C** Indstilling af timeren
- D** Display
- E** Justeringsknapper
- F** Termostatknop

### Drejetrykknapper

For at benytte denne knap, skal der trykkes midt på den.

Knappen kommer ud.

Drej den til den ønskede position.

Når tilberedningen er færdig, skal knappen drejes tilbage til , hvorefter den igen skal trykkes ind for at stille den tilbage til den oprindelige position.

## Før ibrugtagning

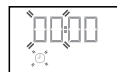
Tag tilbehøret ud af ovnen, og varm den op til 200°C i cirka en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder.

### Tænding/slukning af ovnen

Drej knappen **A** til den ønskede funktion. Drej knappen **A** over i position "0" for at slukke.

### Indstilling af tiden

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Benyt  eller  til at indstille timetallet, og tryk på  for at bekræfte.

Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt  eller  til at indstille minutterne, og tryk på  for at bekræfte.

**Bemærk:** Når ikonet  blinker, for eksempel efter en længerevarende strømafbrydelse, er det nødvendigt at indstille klokkeslættet.

## Daglig brug

### Valg af en funktion

Man vælger en funktion, ved at dreje **vælgeknappen A** over på den ønskede funktions symbol: Displayet tænder og der lyder et signal.

### Aktivering af en funktion

#### MANUEL

Drej på **termostatknappen** for at indstille den ønskede temperatur **og starte den valgte funktion**.



**Bemærk:** Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på vælgeknappen, eller justere temperaturen, ved at dreje på termostatknappen.

Funktionen starter ikke, hvis termostatknappen står på 0 °C.

Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

### Forvarme

Når funktionen er blevet aktiveret, lyder der et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret. Når

denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon  på displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

**Bemærk:** Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde.

### Restvarme

Ved tilberedningens afslutning, og for slukket funktion, kan ikonet  stadig være synligt, også selvom afkølingens blæser er blevet slukket. Dette betyder, at der stadig er restvarme i rummet.

**Bemærk:** Den nødvendige tid før ikonet slukker afhænger af en række faktorer, såsom rummets temperatur og den anvendte funktion. Under alle omstændigheder kan produktet betragtes som værende SLUKKET, når funktionsknappens indikator står på .

### Tilberedningens programmering

Det er nødvendigt at vælge en funktion, før man kan starte tilberedningens programmering.

#### VARIGHED

Hold  trykket, indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug  eller  for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på  for at bekræfte.

Aktiver funktionen ved at dreje termostatknapen over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført, og ovnen vil slukke.

**Bemærk:** Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde knappen  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00".

Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

### Programmering af tilberedningens sluttid/udskudt start

Når man har indstillet en tilberedningstid, kan funktionens start udsættes ved at programmere dens sluttid: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Brug  eller  til at indstille tilberedningens ønskede sluttidspunkt, og tryk på  for at bekræfte.

Aktiver funktionen ved at dreje termostatknapen over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode, for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.



**Bemærk:** Indstillingen kan slettes ved at slukke for ovnen, ved at dreje **vælgeknappen** over på positionen "0". Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

### Tilberedningens afslutning

Der lyder et signal og displayet vil angive, at tilberedningsfunktionen er fuldført og temperaturen falder.



Drej på **vælgeknappen**, for at vælge en anden funktion, eller drej den over på positionen "0", for at slukke ovnen.

**Bemærk:** Hvis timeren er aktiv vises "END" på displayet skiftevis med den tilbageværende tid.

### Indstilling af timeren

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.

Hold  trykket, indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug  eller  for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

**Bemærk:** Timeren kan slettes ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke og herefter anvende  til at indstille tiden på "00:00".

### Tabel over ovnfunktioner

Ovnens har 5 tilberedningsribber. Tæl op fra den nederste ribbe.

| Funktion                                                                                                                                 | Beskrivelse af funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>OVN SLUKKET</b>                                      | Til at slukke for ovnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  <b>VARMLUFT</b>                                         | Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  <b>OVER-/UNDERVARME<br/>(Varme foroven og forneden)</b> | Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Det er bedst at anvende den 2. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes i.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  <b>GRILL</b>                                            | Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det er bedst at anvende den 4. eller 5. ribbe. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken i den 3./4. ribbe og tilsæt 500 ml vand. Ovnlågen skal være lukket under tilberedning.                                                                                                                                                                                          |
|  <b>GRILNING<br/>MED VARMLUFT</b>                        | Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken i en af de midterste ribber og tilsæt 500 ml vand.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  <b>VARMLUFTSBAGNING</b>                                 | Til bagning af kager og kød med saftigt fyld på en enkelt ribbe. Brug kun den 2. ribbe. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  <b>OPTØNING</b>                                         | Til hurtigere optøning af mad.<br>Placer maden i midten af ovnen, ribbe 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  <b>ØKO*</b>                                           | Tilberedning af fyldte stege og kød i hele stykker på en enkelt ribbe. Denne funktion anvender en diskontinuerlig og skånsom varmluft, så retten ikke bliver for tør. Ved denne ØKO-funktion forbliver ovnlyset slukket under tilberedningen og kan midlertidigt tændes ved at trykke på knappen til bekræftelse. Ved brug af ØKO-cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig. Vi anbefaler brug af den 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen inden tilberedningen. |
|  <b>FORVARME</b>                                       | Til hurtig forvarmning af ovnen. Efter endt forvarmning vil ovnen automatisk vælge funktionen OVER-/UNDERVARME. Afvent forvarmnings afslutning før maden sættes i ovnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

\*Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr.

65 / 2014

### Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Funktionen "VARMLUFT" giver dig mulighed for at tilberede forskellige madvarer samtidigt (som f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber.

Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

## Tilberedningstabeller

| Fødevaregruppe                                                            | Funktion                                                                            | Forvarme | Ribbe (fra bunden) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|-----------------|------------------------|
| KAGER, SMÅKAGER OSV.                                                      |                                                                                     |          |                    |                 |                        |
| Kager med hævemiddel                                                      |    | X        | 2/3                | 160-180         | 30-90                  |
|                                                                           |    | X        | 1-4                | 160-180         | 30-90                  |
| Tærter med fyld (cheesecake, strudel, frugtterne)                         |    | X        | 2                  | 160-200         | 35-90                  |
|                                                                           |    | X        | 2-4                | 160-200         | 40-90                  |
| Småkager/portionstærter                                                   |    | X        | 3                  | 150-170         | 20-45                  |
|                                                                           |    | X        | 2-4/5-3-1          | 150-170         | 20-45                  |
| Vandbakkelse                                                              |    | X        | 3                  | 180-200         | 30-40                  |
|                                                                           |    | X        | 2-4                | 170-190         | 35-45                  |
| Marengs                                                                   |    | X        | 2                  | 90              | 150-200                |
|                                                                           |    | X        | 2-4/5-3-1          | 90              | 140-200                |
| Brød/pizza/focciaboller                                                   |    | X        | 1/2                | 190-250         | 15-50                  |
|                                                                           |    | X        | 2-4/5-3-1          | 200-240         | 20-30                  |
| Frossen pizza                                                             |    | X        | 3                  | 250             | 10-30                  |
|                                                                           |    | X        | 2-4                | 230-250         | 10-30                  |
| Madtærter (grøntsagstærter, quiche)                                       |    | X        | 3                  | 180-200         | 40-55                  |
|                                                                           |    | X        | 2-4/5-3-1          | 180-190         | 30-60                  |
| Vol-au-vent/butterdejssnitter                                             |    | -        | 3                  | 190-200         | 20-30                  |
|                                                                           |   | -        | 2-4/5-3-1          | 180-190         | 20-40                  |
| Lasagne, pastaret i ovn, cannelloni, postejer                             |  | X        | 2                  | 190-200         | 45-65                  |
| Lasagne og kød                                                            |  | X        | 1-4                | 200             | 50-100***              |
| Kød og kartofler                                                          |  | X        | 1-4                | 190-200         | 45-100***              |
| Fisk og grøntsager                                                        |  | X        | 2-4                | 180             | 30-50***               |
| Hele måltider<br>Frugtterne (Ribbe 5) / Lasagne (ribbe 3) / Kød (ribbe 1) |  | X        | 1-3-5              | 180-190         | 40-120***              |
| Stegt kød/farserede stege                                                 |  | -        | 2                  | 180-200         | 100-150***             |



| Fødevaregruppe                                      | Funktion                                                                          | Forvarme | Ribbe (fra bunden) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|-----------------|------------------------|
| <b>KØD</b>                                          |                                                                                   |          |                    |                 |                        |
| Lam/kalv/okse/ svin 1Kg                             |  | X        | 3                  | 190-200         | 80-120                 |
| Kylling/kanin/and 1Kg                               |  | X        | 2                  | 200-230         | 50-100                 |
| Kalkun/gås 3Kg                                      |  | -        | 2                  | 190-200         | 100-160                |
| <b>FISK</b>                                         |                                                                                   |          |                    |                 |                        |
| Fisk i fad 0.5Kg (filet, hel)                       |  | X        | 2                  | 170-190         | 30-50                  |
| <b>GRØNTSAGER</b>                                   |                                                                                   |          |                    |                 |                        |
| Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer) |  | X        | 2                  | 180-200         | 50-70                  |

#### Tilberedningstabel for GRILL-funktionen

| Fødevaregruppe                               | Funktion                                                                            | Forvarme | Ribbe (fra bunden) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|-----------------|------------------------|
| Toast                                        |    | 5'       | 5                  | 250             | 1-4                    |
| Fiskekoteletter/-fileter                     |    | -        | 4                  | 230             | 10-30*                 |
| Medisterpølse/ grillspyd/spareribs/ hakkebøf |    | -        | 5                  | 250             | 10-30*                 |
| Lammekølle/skank                             |    | X        | 3                  | 200-210         | 50-90**                |
| Grøntsagsgratin                              |   | -        | 3                  | 200-210         | 20-55                  |
| Ovnstegte kartofler                          |  | X        | 3                  | 200-210         | 30-55**                |
| Stegt kylling 1-1.3 Kg                       |  | X        | 2                  | 200-220         | 50-70**                |
| Roastbeef - rød 1Kg                          |  | X        | 3                  | 200-210         | 30-50**                |

**Bemærk:** Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende.

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

\*\* Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

\*\*\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

## Rengøring og vedligeholdelse

### RENGØRING

#### ⚠ ADVARSEL!

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

#### Ovnens yderside

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

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

#### Ovnens inderside

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

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

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

#### ⚠ ADVARSEL!

- Alle kæledyr (specielt fugle) skal holdes væk fra det område, hvor apparatet er anbragt, under og efter pyrolysen.

### Tilbehør

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

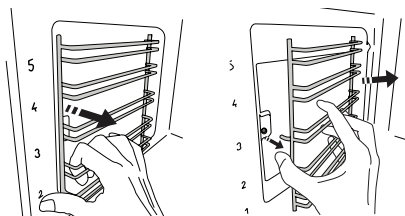
### VEDLIGEHODELSE

#### ⚠ ADVARSEL!

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

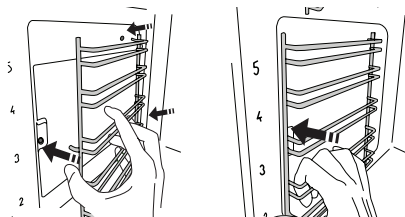
#### Sådan udtages styreskinnerne

tag fat om styreskinnens udvendige side og træk den mod dig selv for at trække understøtningen og de to interne stifter ud af sædet.



#### Sådan sættes skinnerne på plads igen

placér dem i nærheden af ovnrummet og sæt først de to stifter i deres sæde. Anbring herefter ydersiden i nærheden af sædet, sæt understøtningen i og tryk den beslutsomt mod ovnrummets væg, for at være sikker på, at skinnen sidder ordentligt fast.



### Sådan fjernes ovndøren

1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft låsene på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. 1).

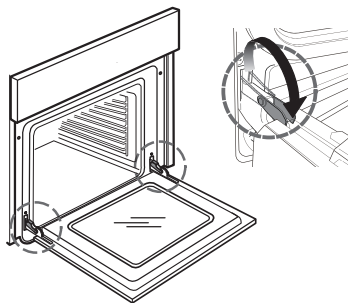


fig. 1

3. Luk døren til blokeringsmekanismen (A), løft den (B) og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2, 3, 4).

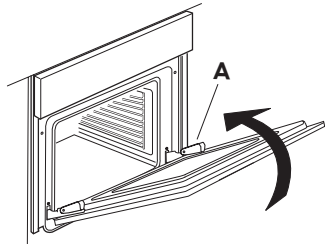


fig. 2

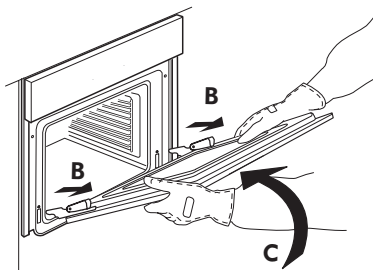


fig. 3

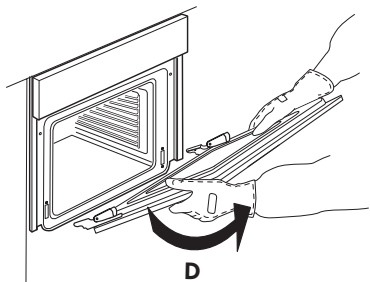


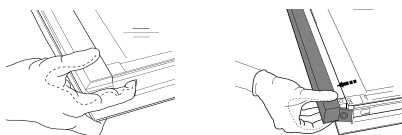
fig. 4

### Genmontering af døren

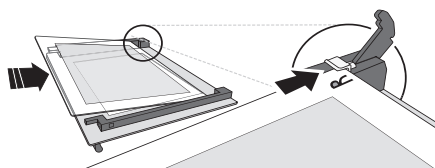
1. Sæt hængslerne på plads.
2. Luk ovndøren helt op.
3. Sænk de to låse.
4. Luk døren

### Rengøring af ruden

1. Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv.



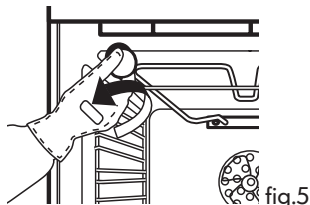
2. Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.
3. For at placere den interne rude korrekt, skal man kontrollere, at bogstavet "R" kan ses i det venstre hjørne. Sæt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads.



4. Sæt den øvre kant på: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.

**Udskiftning af den pære**

1. Tag stikket ud af stikkontakten.



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

**BEMÆRK:**

- Brug udelukkende halogenpærer 25W/230 V type G9, T300°C.
- Den pære, der bruges i apparatet, er specifikt beregnet til elektriske apparater, og den er ikke velegnet til brug til rumbelysning i hjemmet (Kommissionens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærerne kan købes hos IKEA's autoriserede servicecentre.
- Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G.

**Fejlfinding**

| Problem                                                | Mulig årsag                                  | Løsning                                                                                            |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnens varmer ikke op.                                 | Ingen strømtilførsel.                        | Kontrollér, om der er strømafbrydelse.                                                             |
|                                                        | Ovnens er ikke sluttet til strømforsyningen. | Sæt stikket i stikkontakten.                                                                       |
| Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer | Softwareproblem                              | Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F" |

**Før det autoriserede servicecenter kontaktes:**

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i tabellen "Fejlfinding".

2. Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpel.

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

Oplys venligst:

- en kort beskrivelse af fejlen.
- Ovntype og -model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben).

**SERVICE** 0000 000 00000



- Fulde adresse.
- Telefonnummer.

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

## Tekniske specifikationer

|                                                                                                      |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Typen af produkt: Elovn til indbygning                                                               |            |
| Modellens ID:<br>BEJUBLAD 604.116.64                                                                 |            |
| Antal ovnrum                                                                                         | 1          |
| Varmekilde                                                                                           | Electrical |
| Antal funktioner                                                                                     | 6          |
| Brugbar volumen. Målt med eventuelle ribbeelementer og katalytiske paneler fjernet l                 | 71         |
| Den største bageplades areal cm <sup>2</sup>                                                         | 1191       |
| Energieffektivitetsklasse (Laveste forbrug)                                                          | A+         |
| Energieffektivitetsindeks                                                                            | 81,2       |
| Energiforbrug<br>Konventionel funktion (med standard belastning og over- + undervarme)<br>kWh/cyklus | 0,89       |
| Energiforbrug<br>Varmluftsfunktion (med standard belastning og varmluft)<br>kWh/cyklus               | 0,69       |
| Øverste varmelegeme W                                                                                | 1800       |
| Nederste varmelegeme W                                                                               | 1000       |
| Grillelement W                                                                                       | 1800       |
| Varmluftselement W                                                                                   | 1800       |
| Ventilator W                                                                                         | 15         |
| Ovnlampe W                                                                                           | 25         |
| Ventilatorens wattforbrug W                                                                          | 22         |
| Totalt nominel W                                                                                     | 2900       |
| Mål                                                                                                  |            |
| Bredde mm                                                                                            | 595        |
| Højde mm                                                                                             | 595        |
| Dybde mm                                                                                             | 550        |
| Apparatets vægt<br>BEJUBLAD Kg                                                                       | 29         |



## Eltilslutning

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til strømforsyningsens spænding. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben). Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x

1,5 mm<sup>2</sup>) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Kontakt IKEA's autoriserede servicecenter.

## Miljøhensyn

**⚠ ADVARSEL!** Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb - risiko for elektrisk stød. Anvend aldrig damprensere.

**⚠ ADVARSEL!** Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre glasruden i lågen, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.

**⚠ Sørg for, at apparatet er kølet af, inden der foretages nogen form for rengøring eller vedligeholdelse. - risiko for forbrændinger**

**⚠ ADVARSEL!** Sluk for apparatet, før du skifter pæren - risiko for elektrisk stød.

### BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet. ♻ Emballagen skal derfor bortskaffes i overensstemmelse med gældende, lokale regler for affaldshåndtering.

### BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrotes i henhold til gældende lokale miljøregler for

bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

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

### RÅD OM ENERGIBESPARELSE

Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften. Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedre. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter også efter ovnen er slukket.

### VERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordning n. 65/2014 og n. 66/2014 i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-1.



## IKEAs GARANTI

### Hvor længe gælder IKEA garantien?

Denne garanti er gyldig i fem år fra datoen for køb af produktet hos 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?

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

### Hvad er dækket under denne garanti?

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

### Hvad gør IKEA for at afhjælpe problemet?

IKEAs serviceleverandør vil undersøge produktet og efter eget skøn træffe afgørelse om, hvorvidt problemet er dækket af denne garanti eller ej. Hvis produktet er dækket, vil IKEAs serviceleverandør eller den autoriserede servicepartner via dennes egen serviceafdeling, og efter eget skøn, enten reparere det fejlbehæftede produkt eller udskifte det med det samme eller et lignende produkt.

### Hvad er ikke dækket af garantien?

- Normalt slid.
- Forsætlig eller uagtsom skade, skade forårsaget af manglende overholdelse af brugervejledningen, ukorrekt installation eller tilslutning til forkert spænding, skade forårsaget af en kemisk eller

elektrokemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke begrænset til skade grundet for meget kalk i vandforsyningen samt skade forårsaget af unormale miljøforhold.

- Forbrugsstoffer herunder batterier og pærer.
- Ikke-funktionelle og dekorative dele, der ikke har nogen indflydelse på normal brug af produktet, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Tilfældige skader forårsaget af fremmedlegemer eller stoffer samt rengøring eller fjernelse af tilstopninger i filtre, udløbssystemer eller sæbeskuffer.
- Skade på følgende dele: glaskeramik, tilbehør, kurve til kogegrej og bestik, tilløbs- og udløbsrør, pakkninger, lamper og lampedæksler, skærme, knapper, beklædninger og dele af beklædninger, medmindre det kan bevises, at disse skader skyldes produktionsfejl.
- I tilfælde hvor der ikke findes nogen fejl under et teknikerbesøg.
- Reparationer, der ikke udføres af vores egen serviceleverandør og/eller en autoriseret servicepartner under kontrakt, eller hvor der er anvendt uoriginale reservedele.
- Reparationer på grund af fejlagtig installation, eller hvor specifikationerne ikke er overholdt.
- Brugen af produktet uden for almindelig husholdningsbrug, dvs. til professionel brug.
- Transportskader. Hvis en kunde selv transporterer produktet til sit hjem eller til en anden adresse, er IKEA ikke ansvarlig for nogen skade, der måtte opstå under transporten. Hvis IKEA derimod leverer produktet til kundens leveringsadresse, vil skader, der opstår under leveringen, blive dækket af IKEA.
- Omkostninger for at udføre installation af produktet.
- Hvis en af IKEAs serviceleverandører eller deres autoriserede servicepartner reparerer eller udskifter maskinen under garantien, vil serviceleverandøren eller



deres autoriserede servicepartner geninstallere produktet eller installere udskiftningsproduktet om nødvendigt.

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

### Gældende lokal lovgivning

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

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

### Gyldighedsområde

For maskiner købt i et EU-land og medbragt til et andet EU-land vil 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.

### SERVICEAFDELING for IKEA-produkter

Tøv ikke med at kontakte IKEAs autoriserede servicecenter for at:

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

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

### Hvordan kontakter du os i tilfælde af servicebehov?



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

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

- i** **GEM KØBSKVITTERINGEN!**  
Den er dit bevis på købet, og er nødvendig for garantiens gyldighed. Købskvitteringen indeholder ligeledes IKEA navnet og produktnummeret (8 cifret kode) for hver produkt, der er købt.

### Har du brug for ekstra hjælp?

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

**Innholdsliste**

|                           |    |                       |    |
|---------------------------|----|-----------------------|----|
| Sikkerhetsinformasjon     | 22 | Hva må gjøres hvis... | 34 |
| Produktbeskrivelse        | 26 | Tekniske data         | 35 |
| Kontrollpanel             | 27 | Installasjon          | 36 |
| Første gangs bruk         | 27 | Elektrisk tilkobling  | 37 |
| Daglig bruk               | 27 | Miljøhensyn           | 37 |
| Tilberedningstabeller     | 30 | IKEA GARANTI          | 38 |
| Rengjøring og vedlikehold | 32 |                       |    |

**Sikkerhetsinformasjon**

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse instruksjonene og maskinen gir er utstyrt med viktige sikkerhetsadvarsler. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

**SIKKERHETSADVARSLER**

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes på sikker avstand fra apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes på sikker avstand fra apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet

under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Ikke la barn leke med maskinen.

Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten tilsyn av voksne.

⚠ **ADVARSEL!:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Unngå å berøre varmeelementer eller indre overflate under og etter at ovnen har vært i bruk - fare for forbrenninger. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under konstant oppsyn.

⚠ **ADVARSEL!:** La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat. Hvis apparatet er egnet for bruk med steketermometer, må kun steketermometeret som anbefales for denne ovnen benyttes - fare for brann.

⚠ Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann. Vær alltid spesielt oppmerksom ved tilberedning av matvarer som inneholder mye fett, olje eller når du tilfører alkoholholdige drikkevarer - fare for brann. Bruk grytekluter for å fjerne panner og tilbehør. Når tilberedningen er avsluttet, må du forsiktig åpne døren: la den varme luften eller dampen gradvis sige ut før du får tilgang til stekerommet - fare for forbrenninger. Ikke blokker varmeluftventilene på forsiden av ovnen - fare for brann.

⚠ Vær spesielt oppmerksom når døren er åpen eller i nedre posisjon, for å unngå å treffe døren.

### TILLATT BRUK

⚠ **OBS:** Dette apparatet er ikke beregnet på å bli styrt ved en ekstern bryter, som f.eks. en timer, eller et adskilt system for fjernkontroll.

⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser;

gårder; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Denne maskinen er ikke er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk maskinen utendørs. Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Ikke oppbevar eksplosiver eller brennbare stoffer (f.eks. bensin eller aerosolbokser) inne i eller i nærheten av maskinen - brannfare.

### MONTERING

⚠ Flytting og installering av maskinen må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere maskinen - fare for kutt.

⚠ Installering, inkludert tilkopling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkopling, og reparasjoner, må utføres av kvalifiserte teknikere. Ikke reparer eller erstatt deler av maskinen med mindre det er tydelig spesifisert i bruksanvisningen. Hold barn på sikker avstand fra installeringsområdet. Pakk ut maskinen og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten.

Hvis det oppstår problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste ettersalgsservice. Når maskinen er installert, må emballasjeavfall (plast, deler i styroskum osv.) oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Maskinen må alltid frakobles strømmettet før installering- fare for elektrisk støt. Under installeringen må du passe på at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Maskinen må ikke settes på før installeringen er fullført.

⚠ Dette apparatet er beregnet for innbygging. Ikke bruk det frittstående eller plassere det i et skap.

Når du har pakket ut apparatet, må du forsikre deg om at døren lukker seg skikkelig.

Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen.

⚠ Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass i møbelet og fjern alt spon og sagflis.

Ikke blokker minimumsåpningen mellom benkeplaten og den øvre kanten på ovnen - fare for brannskader.

Må ikke fjernes fra emballasjen i polystyrenskum før det skal installeres.

⚠ Etter installasjon må undersiden av apparatet ikke lenger være tilgjengelig - fare for brannskader.

⚠ Ikke installer apparatet bak en dekorativ dør - Fare for brann.

## ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Typeskiltet sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

⚠ Det må være mulig å koble maskinen fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over kontakten og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale sikkerhetsforskriftene.

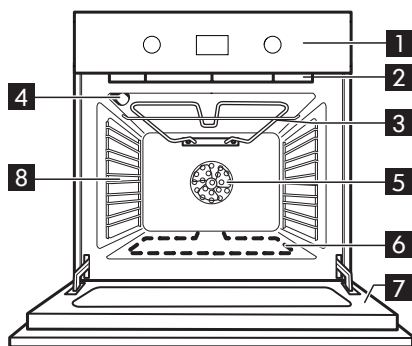
⚠ Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke apparatet når du er våt eller barføtt. Bruk ikke maskinen hvis strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det

ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.

⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en identisk ledning av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

⚠ Ta kontakt med et godkjent servicesenter dersom må skifte ut ledningen.

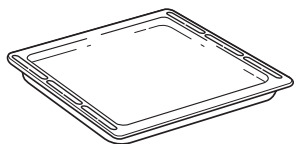
## Produktbeskrivelse



- 1** Betjeningspanel
- 2** Kjølevifte (ikke synlig)
- 3** Grillelement
- 4** Ovnspære
- 5** Ovnsvifte
- 6** Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
- 7** Ovnsdør
- 8** Siderister

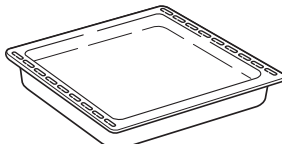
### Tilbehør

Bakebrett



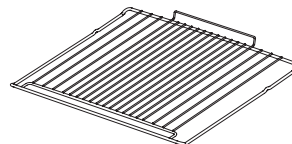
1x

Dyp panne



1x

Rist



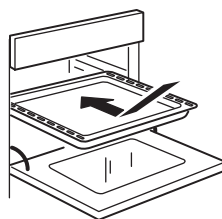
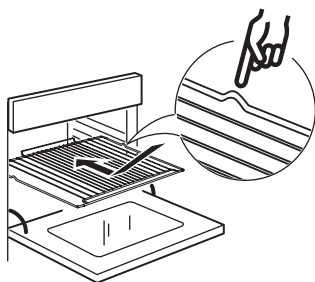
1x

### Innføring av risten og annet tilbehør

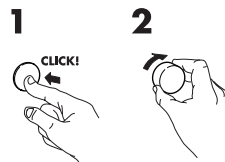
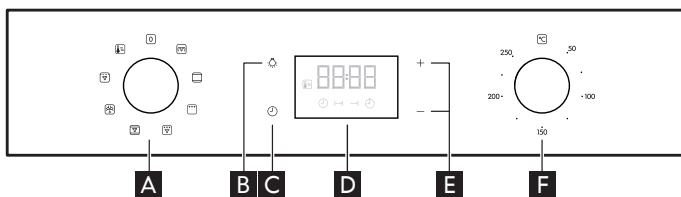
Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først. La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig.

Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.

Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør, kontakt det autoriserte servicesenteret.



## Kontrollpanel



- A** Bryter for valg
- B** Lys
- C** Innstilling av varseluret
- D** Display
- E** Reguleringsknapper
- F** Termostatbryter

### Uttrekkbare brytere

Trykk midt på bryteren for å bruke den.

Bryteren spretter ut.

Drei den til ønsket stilling.

Når tilberedningen er avsluttet, sett bryteren på [0] og trykk igjen for å gjenopprette den opprinnelige posisjonen.

## Første gangs bruk

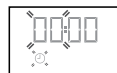
Fjern alt tilbehøret fra ovnen og varm den opp ved 200 °C i omlag en time for å fjerne lukt og damp fra beskyttelsesfettet og isolasjonsmaterialene.

### Slå ovnen på/av

For å slå på ovnen, vri **A** bryteren til ønsket funksjon, for å slå av vri **A** bryteren til posisjon "0".

### Stille inn tiden

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk [0] helt til ikonet [🕒] og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk [+] eller [-] for å stille inn timen og trykk på [🕒] for å bekrefte.

De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk [+] eller [-] for å stille inn minuttene og trykk på [🕒] for å bekrefte.

**Merk:** Når ikonet blinker, for eksempel etter et langvarig strømbrydd, må du tilbakestille tiden.

## Daglig bruk

### Velg en funksjon

For å velge en funksjon, vri **velger A** bryteren til symbolet for funksjonen du ønsker: display tennes og du vil høre et akustisk signal.

### Aktiver en funksjon

#### MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri **termostatbryteren** for å stille inn temperaturen du ønsker.



**Merk:** Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri knotten for valg eller regulere temperaturen ved å vri på termostatbryteren.

Funksjonen vil ikke starte dersom termostatbryteren er på 0 °C.

Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

### Forvarming

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon [🔥] på display indikere at fasen for forvarming er aktivert.

På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet  på display indikerer at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

**Merk:** Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

### Gjenværende varme

Når tilberedningen er avsluttet, og med deaktivert funksjon, kan ikonet () fortsatt være synlig på display selv om kjøleviften er slått av. Dette betyr at det fortsatt er varme igjen i ovnsrommet.

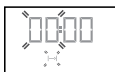
**Merk:** tiden som trengs for at ikonet slukkes avhenger av en rekke faktorer som romtemperatur og hvilken funksjon som er brukt. Uansett må produktet betraktes som AVSLÅTT når indikatoren til funksjonsknotten står på .

### Programmering av tilberedning

Du må velge en funksjon før du kan starte programmering av tilberedningen.

#### VARIGHET

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk  eller  for å stille inn tilberedningstiden du trenger, trykk deretter på  for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri på termostatbryteren til temperaturen du ønsker: du vil høre et akustisk signal og display vil indikere at steking er avsluttet og ovnene vil slå seg av.

**Merk:** For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede knappen  helt til ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter reset for å stille tilberedningstiden tilbake til "00:00".

Denne tilberedningstiden inkluderer en fase for forvarming.

### Programmering av avsluttet tilberedning/ utsatt start

Etter at du har stilt inn tilberedningstiden, kan funksjonens start utsettes ved å programmere tilberedningens sluttid: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk  eller  for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, og trykk  for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri på

**termostatbryteren** til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



**Merk:** For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri **velgerbryteren** til posisjon "0". Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

### Avsluttet steking

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at tilberedningsfunksjonen er avsluttet og temperaturen reduseres.



Vri **velgerbryteren** for å velge en annen funksjon eller til posisjon "0" for å slå av ovnen.

**Merk:** Dersom varseluret er aktivt, vil display vise "END" mens den veksler med tiden som gjenstår.

### Innstilling av varseluret

Denne opsjonen hverken avbryter eller programmerer tilberedningen, men tillater deg å benytte display som et varselur, enten under, mens en funksjon er aktiv, eller når ovnen er slått av.

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk  eller  for å stille inn tiden du trenger og trykk på  for å bekrefte. Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtelling.

**Merk:** For å slette varseluret, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter  for å stille tiden tilbake til "00:00".



### Tabell over ovnens funksjoner

Ovnens har 5 nivå for steking. Tell opp fra det nederste nivået.

| Funksjon                                                                                                                         | Beskrivelse av funksjon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>OVN AV</b>                                   | For å slå av ovnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  <b>VARMLUFT</b>                                 | For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  <b>TRADISJONELL STEKING (Topp og bunnvarme)</b> | For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Det er best å bruke den 2. rillen. Forvarm ovnen før du setter inn maten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  <b>GRILL</b>                                    | For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Det er best å bruke den 4. eller 5. rillen. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: plasser formen på det 3./4. nivået og tilsett 500 ml vann. Ovnsdøren må være stengt under steking.                                                                                                                                                                                                          |
|  <b>GRILLING MED VIFTE</b>                       | For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: plasser formen på sentrale nivå og tilfør 500 ml drikkevann.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  <b>OVER/ UNDERVARME</b>                         | For tilberedning av kaker og kjøtt med saftig fyll på en enkel rille. Bruk kun det 2. nivået. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  <b>TINING</b>                                   | For raskere tining av mat. Plasser maten sentralt i ovnsrommet, nivå 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  <b>ECO*</b>                                    | Til tilberedning av fylte steker og kjøtt i stykker på én enkel rille. Denne funksjonen benytter en diskontinuerlig og delikat ventilasjon, som hindrer overdreven dehydratisering av rettene. I denne ECO-funksjonen er lyset slukket under tilberedning, men kan midlertidig slås på igjen ved å trykke på knappen for bekreftelse. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er ferdig. Vi anbefaler å benytte det 2. nivået. Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen før steking. |
|  <b>FORVARMING</b>                             | For rask forvarming av ovnen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge den TRADISJONELLE funksjonen. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\*Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EU) Nr. 65 / 2014

### Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

"Varmluft" gjør det mulig å lage ulike matvarer (for eksempel fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer samtidig.

Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å stekte i ovnen.

Tilberedningstabeller

| Mattype                                                                            | Funksjon                                                                            | Forvarming | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|-----------------|------------------------|
| KAKER, TEBRØD OSV.                                                                 |                                                                                     |            |                  |                 |                        |
| Kaker av gjærdeig                                                                  |    | X          | 2/3              | 160–180         | 30–90                  |
|                                                                                    |    | X          | 1–4              | 160–180         | 30–90                  |
| Fylte paier (ostekake, strudel, fruktpai)                                          |    | X          | 2                | 160–200         | 35–90                  |
|                                                                                    |    | X          | 2–4              | 160–200         | 40–90                  |
| jeks/småkaker                                                                      |    | X          | 3                | 150–170         | 20–45                  |
|                                                                                    |    | X          | 2–4/5–3–1        | 150–170         | 20–45                  |
| Vannbakkels                                                                        |    | X          | 3                | 180–200         | 30–40                  |
|                                                                                    |    | X          | 2–4              | 170–190         | 35–45                  |
| Marengs                                                                            |    | X          | 2                | 90              | 150–200                |
|                                                                                    |    | X          | 2–4/5–3–1        | 90              | 140–200                |
| Brød/pizza/focaccia                                                                |    | X          | 1/2              | 190–250         | 15–50                  |
|                                                                                    |    | X          | 2–4/5–3–1        | 200–240         | 20–30                  |
| Frossen pizza                                                                      |    | X          | 3                | 250             | 10–30                  |
|                                                                                    |    | X          | 2–4              | 230–250         | 10–30                  |
| Salte kaker (grønnsakspai, quiche)                                                 |    | X          | 3                | 180–200         | 40–55                  |
|                                                                                    |    | X          | 2–4/5–3–1        | 180–190         | 30–60                  |
| Vols-au-vent/butterdeigkjeks                                                       |    | -          | 3                | 190–200         | 20–30                  |
|                                                                                    |   | -          | 2–4/5–3–1        | 180–190         | 20–40                  |
| Lasagne, ovnsbakt pasta, cannelloni, posteier                                      |  | X          | 2                | 190–200         | 45–65                  |
| Lasagne og kjøtt                                                                   |  | X          | 1–4              | 200             | 50–100***              |
| Kjøtt og poteter                                                                   |  | X          | 1–4              | 190–200         | 45–100***              |
| Fisk og grønnsaker                                                                 |  | X          | 2–4              | 180             | 30–50***               |
| Fullstendig måltid<br>Frukterte (Nivå 5) /<br>Lasagne (nivå 3) /<br>Kjøtt (nivå 1) |  | X          | 1–3–5            | 180–190         | 40–120***              |
| Stekt kjøtt/stuede kjøttstykker                                                    |  | -          | 2                | 180–200         | 100–150***             |

| Matttype                                             | Funksjon                                                                          | Forvarming | Rille<br>(nedenfra) | Temperatur<br>(°C) | Tilberedningstid<br>(min) |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|--------------------|---------------------------|
| <b>KJØTT</b>                                         |                                                                                   |            |                     |                    |                           |
| Lam/kalv/okse/svin<br>1Kg                            |  | X          | 3                   | 190-200            | 80-120                    |
| Kylling/kanin/and<br>1Kg                             |  | X          | 2                   | 200-230            | 50-100                    |
| Kalkun/gås 3Kg                                       |  | -          | 2                   | 190-200            | 100-160                   |
| <b>FISK</b>                                          |                                                                                   |            |                     |                    |                           |
| Ovnsstekt/foliebakt<br>fisk 0.5Kg (filet, hel)       |  | X          | 2                   | 170-190            | 30-50                     |
| <b>GRØNNSAK</b>                                      |                                                                                   |            |                     |                    |                           |
| Fylte grønnsaker<br>(tomater, squash,<br>auberginer) |  | X          | 2                   | 180-200            | 50-70                     |

#### Tilberedningstabell med GRILL-funksjon

| Matttype                                                | Funksjon                                                                            | Forvarming | Rille<br>(nedenfra) | Temperatur<br>(°C) | Tilberedningstid<br>(min) |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|--------------------|---------------------------|
| Ristet brød                                             |    | 5'         | 5                   | 250                | 1-4                       |
| Fiskefileter /<br>koteletter                            |    | -          | 4                   | 230                | 10-30*                    |
| Spekepølser/<br>grillspyd/<br>svineribbe/<br>hamburgere |    | -          | 5                   | 250                | 10-30*                    |
| Lammelår/skanker                                        |   | X          | 3                   | 200-210            | 50-90**                   |
| Gratinerte<br>grønnsaker                                |  | -          | 3                   | 200-210            | 20-55                     |
| Stek med poteter                                        |  | X          | 3                   | 200-210            | 30-55**                   |
| Grillet kylling<br>1-1.3 Kg                             |  | X          | 2                   | 200-220            | 50-70**                   |
| Roastbiff blodig 1Kg                                    |  | X          | 3                   | 200-210            | 30-50**                   |

**Merk:** Temperaturene og tilberedningstidene er kun veiledende.

\* Snu maten når halve steketiden har gått

\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

\*\*\* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

## Rengjøring og vedlikehold

### RENGJØRING

#### ⚠ ADVARSEL!

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

#### Ovnens utvendig



**VIKTIG:** ikke bruk etsende eller slipende midler. Hvis et slikt produkt skulle komme i kontakt med apparatet, må du straks tørke det bort med en fuktig klut.

- Rengjør overflatene med en tørr klut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

#### Ovnens innvendig



**VIKTIG:** Unngå bruk av gryteskrubber, stålull eller metallskrapet. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD). Det innvendige glasset er glatt for å forenkle rengjøringen.

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



#### ⚠ ADVARSEL!

- Hold alle kjæledyr (særlig fugler) borte fra apparatets område under og etter pyrolytisk rengjøring.

#### Tilbehør

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

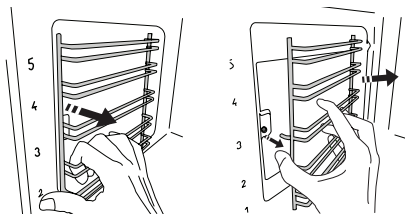
### VEDLIKEHOLD

#### ⚠ ADVARSEL!

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

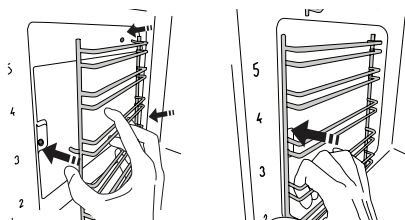
#### For å fjerne rillenes spor

ta godt tak i den ytre delen av sporet, og dra den mot deg for å ta ut støtten og de to innvendige pluggene fra sine plasser.



#### For å plassere rillenes spor tilbake på plass

plasser de nær ovnsrommet og sett de to pluggene inn i de dertil egnede festene. Deretter må du plassere den utvendige delen nær dets feste, sett inn støtten, og trykk denne hardt mot veggens i ovnsrommet for å sikre at ristenes spor er godt festet.



**Fjerne døren**

1. Åpne døren helt.
2. Løft opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (fig. 1).

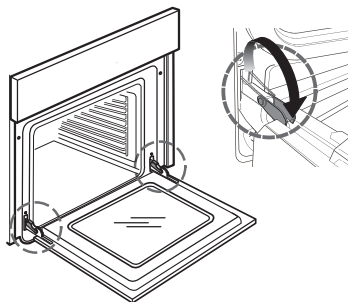


fig. 1

3. Lukk døren til den blokkeres (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (Fig. 2, 3, 4)

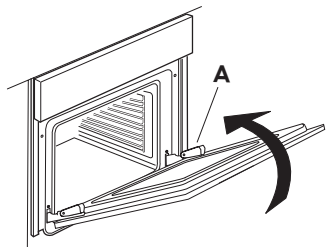


fig. 2

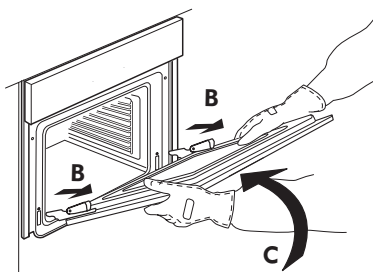


fig. 3

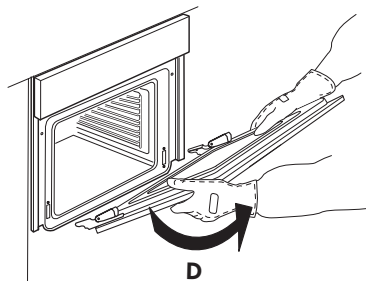


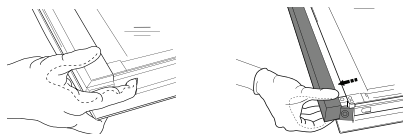
fig. 4

**Sette døren på plass igjen**

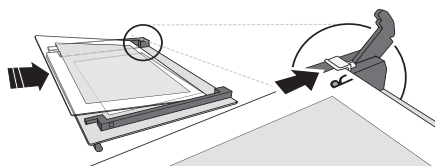
1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren

**Rengjøring av glasset**

1. Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket nedover, trykker du samtidig de to klemmene og fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg..



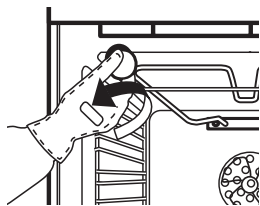
2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.
3. For å sette det innvendige glasset riktig på plass, påse at du kan se "R" i det venstre hjørnet. Først innføres glassets langside, indikert ved "R" på plass, senk det deretter inn i riktig posisjon.



4. Sett på plass den øvre kanten: et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.

### Slik skifter man ut pæren

1. Koble ovnen fra strømmettet.



2. Skru av lampedekselet (fig. 5), skift ut

lyspæren (se merknad for lyspæretype) og skru lampedekselet på plass igjen.

3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

### MERK:

- Bruk kun halogenpærer 25W/230 V type G9, T300°C.
- Lyspæren som brukes i apparatet er spesielt beregnet på elektriske apparater og er ikke egnet for rombelysning (Kommisjonsforordning (EF) nr. 244/2009).
- Lyspærer er tilgjengelige hos IKEAs kundeservice.
- Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

## Hva må gjøres hvis...

| Problem                                               | Mulig årsak                           | Løsning                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen virker ikke.                                    | Ingen strømtilførsel.                 | Kontroller strømtilførselen.                                                                               |
|                                                       | Ovnen er ikke koblet til strømmettet. | Koble ovnen til strømmettet.                                                                               |
| Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer | Programvareproblem                    | Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F" |

### Før du ringer kundeservice:

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

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt IKEAs kundeservice.

Vennligst oppgi:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



- adressen din
- telefonnummeret ditt

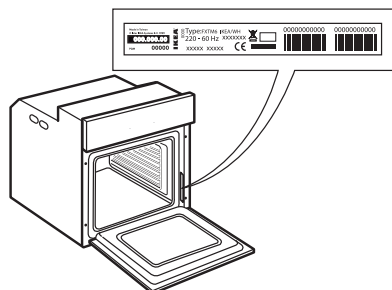
Hvis det er behov for noen form for reparasjon, må du kontakte IKEAs kundeservice (for å være sikker på at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

## Tekniske data

|                                                                                                    |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Produkttype: Innebygget elektrisk ovn                                                              |            |
| Modellidentifikasjon:<br>BEJUBLAD 604.116.64                                                       |            |
| Antall ovnsrom                                                                                     | 1          |
| Varmekilde                                                                                         | Electrical |
| Antall funksjoner                                                                                  | 6          |
| Anvendelig volum. Målt uten siderister og katalytiske paneler l                                    | 71         |
| Overflate på det største bakebrettet cm <sup>2</sup>                                               | 1191       |
| Effektklasse (laveste forbruk)                                                                     | A+         |
| Effektindeks                                                                                       | 81,2       |
| Strømforbruk<br>Over/undervarme-funksjon (med standard mengde og over- + undervarme)<br>kWh/syklus | 0,89       |
| Strømforbruk<br>Omluftfunksjon (med en standard mengde og steking med omluft)<br>kWh/syklus        | 0,69       |
| Varmeelement i taket W                                                                             | 1800       |
| Nedre varmeelement W                                                                               | 1000       |
| Grillelement W                                                                                     | 1800       |
| Varmluftselement W                                                                                 | 1800       |
| Kjølevifte W                                                                                       | 15         |
| Ovnslampe W                                                                                        | 25         |
| Ovnsviftens watt W                                                                                 | 22         |
| Total effekt W                                                                                     | 2900       |
| Mål                                                                                                |            |
| Bredde mm                                                                                          | 595        |
| Høyde mm                                                                                           | 595        |
| Dybde mm                                                                                           | 550        |
| Apparatets vekt<br>BEJUBLAD Kg                                                                     | 29         |

## Teknische data

De tekniske opplysningene finner du på typeskiltet inne i apparatet.



## Installasjon

## Dørsikring

For å åpne døren med dørsikring se Fig 1.

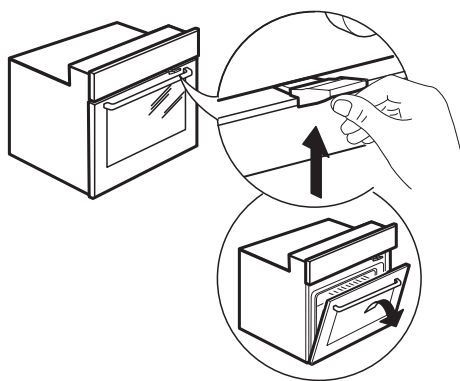


Fig. 1

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

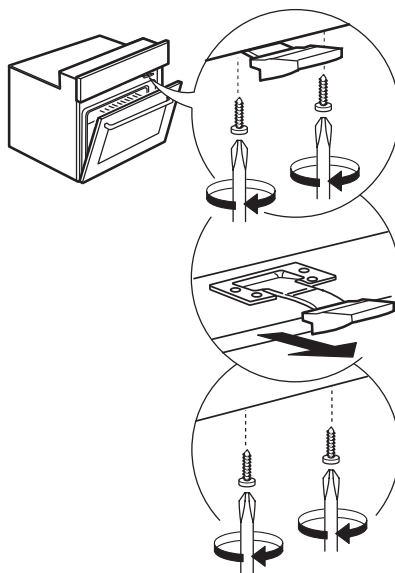


Fig. 2



## Elektrisk tilkobling

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

Strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>) må skiftes ut av en autorisert elektriker. Henvend deg til IKEAs kundeservice.

## Miljøhensyn

**⚠ ADVARSEL!** Påse at maskinen slått av og koplet fra strømforsyningen for du utfører vedlikehold - fare for elektrisk støt. Ikke bruk damprensjøringsutstyr.

**⚠ ADVARSEL!** Bruk ikke skuremidler eller skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.

**⚠** Påse at apparatet er avkjølt før du utfører renhold eller vedlikehold. - fare for brannskader

**⚠ ADVARSEL!** Slå av apparatet før du skifter ut lampen - fare for elektrisk støt.

### AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL

Emballasjematerialet består av 100% resirkulerbart material, og er merket med resirkuleringssymbolet. ♻

De ulike delene av emballasjen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i full overensstemmelse med gjeldende bestemmelser for avfallsbehandling.

### AVHENDING AV BRUKTE HUSHOLDNINGSPPARAT

Dette apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling,

gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/ EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.

Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

### RÅD OM ENERGISPARING

Kun forvarm ovnen dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften. Bruk mørklakkerte eller emaljerte bakebrett siden disse absorberer bedre varmen. Matvarer som krever lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å koke selv når ovnen er slått av.

### OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

Dette apparatet oppfyller kravene om øko-design ifølge de europeiske forskriftene nr. 65/2014 og 66/2014, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-1.



## IKEA GARANTI

### Hvor lenge er IKEA garantien gyldig

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

### Hvem utfører service?

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

### Hva dekker denne garantien?

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

### Hva vil IKEA gjøre for å løse problemet?

Den servicepartner som IKEA utpeker vil undersøke hvitevaren og selv avgjøre om det dekkes av denne garantien. Hvis det dekkes vil IKEAs serviceavdeling eller den servicepartner den har autorisert til sine egne serviceoperasjoner etter egen avgjørelse enten reparere det feilaktige produktet eller skifte det ut med en identisk eller tilsvarende hvitevare.

### Hva dekkes ikke av denne garantien?

- Normal bruk og slitasje.
- Skade påført hvitevaren med hensikt eller ved skjødesløshet, skader som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, ukorrekt installasjon eller tilkobling til feil spenning, skade forårsaket av kjemisk eller elektro-kjemisk reaksjon,

rust, korrosjon og vannskade, herunder omfattet men ikke begrenset til skade som skyldes overdrevent kalkinnhold i vanntilførselen, og skade forårsaket av unormale omgivelsesforhold.

- Forbruksdeler omfatter batterier og pærer.
- Ikke-funksjonelle eller dekorative deler som ikke påvirker normal bruk av hvitevaren, for eksempel riper og mulige fargeforandringer.
- Tilfeldig skade som skyldes fremmedlegemer eller stoffer, samt rengjøring/rensing av filtre, avløpssystemer eller såpebeholdere.
- Skade på følgende deler: keramisk glass, tilbehør, service- og bestikk-kurver, tilførsels- og avløpsrør, pakninger, lamper og lampedeksler, display, knotter, innfatninger osv. dersom det ikke kan bevises at slike skader skyldes produksjonsfeil.
- Tilfeller hvor reparatøren under sitt besøk ikke kunne finne noen feil.
- Reparasjoner som ikke er utført av autoriserte serviceytere og/eller en autorisert servicepartner eller dersom det ikke er blitt brukt originale deler.
- Reparasjoner som skyldes ukorrekt installasjon eller installasjon som ikke skjer ifølge monteringsanvisningene.
- Bruk av hvitevaren utenfor privat husholdning, dvs. profesjonell bruk.
- Transportskader. Hvis en kunde transporterer produktet hjem til seg selv eller til en annen adresse, er ikke IKEA ansvarlig for eventuell skade som kan oppstå under transporten. Men dersom IKEA leverer produktet til kundens leveringsadresse, dekkes skader som måtte oppstå på produktet under transporten av IKEA.
- Installasjons kostnader av ditt IKEA produkt. Men hvis en serviceyter fra IKEA eller en servicepartner som er autorisert av IKEA reparerer eller erstatter hvitevaren i samsvar med vilkårene i denne garantien, vil serviceyteren eller den autoriserte servicepartneren

installere den reparerte hvitevaren eller installere den erstattede hvitevaren, om nødvendig.

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

### Lovfestede rettigheter

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

### Gyldighetsområde

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

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

### KUNDESERVICE

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

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

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

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



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

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

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

### Trenger du ekstra hjelp?

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

## Sisällysluettelo

|                         |    |                   |    |
|-------------------------|----|-------------------|----|
| Turvallisuusohjeet      | 40 | Vianmäärittäminen | 52 |
| Tuotteen kuvaus         | 44 | Tekniset tiedot   | 53 |
| Käyttöpaneeli           | 45 | Asennus           | 54 |
| Ensimmäinen käyttökerta | 45 | Sähköliitäntä     | 55 |
| Päivittäinen käyttö     | 45 | Ympäristönsuojelu | 55 |
| Paistotaulukot          | 48 | IKEA-TAKUU        | 56 |
| Puhdistus ja huolto     | 50 |                   |    |

## Turvallisuusohjeet

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

### TURVALLISUUSVAROITUKSET

**⚠ Pikkulapset (0-3 vuotta)** on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman vanhemmat lapset (3-8 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut taikka joilla ei ole

riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

**⚠ VAROITUS!:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Vältä koskemasta lämmityselementtejä tai sisäpintaa käytön aikana sekä sen jälkeen – palovammavaara. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa lähettyviltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.

**⚠ VAROITUS!:** Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana. Jos laite soveltuu anturin käyttöön, käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia – tulipalovaara.

⚠ Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalovaara.

Ole aina varovainen runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia valmistaessasi tai alkoholijuomia lisätessäsi – tulipalovaara. Käytä uunikäseineitä kun otat pois pannuja ja lisävarusteita. Kun kypsennys on päättynyt, avaa luukku varovaisesti: anna kuuman ilman sekä höyryn tulla vähitellen ulos ennen kuin kosket sisäosiin – palovammavaara. Älä tuki kuuman ilman tuuletusaukkoja uunin etupuoolella – tulipalovaara.

⚠ Noudata varovaisuutta, ettet törmää uunin luukkuun sen ollessa auki tai ala-asennossa.

## SALLITTU KÄYTTÖ

⚠ **HUOMIO:** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkentälaitteen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja

muissa työympäristöissä; maataloissa; asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

⚠ Älä säilytä räjähtäviä tai syttyviä aineita (esim. bensiiniä tai aerosolipakkauksia) laitteen sisällä tai sen läheisyydessä – tulipalovaara.

## ASENNUS

⚠ Laitteen käsittelyssä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisvaara. Käytä suojakäseineitä pakkauksen avaamisen ja asennuksen yhteydessä – leikkautumisvaara.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on) ja sähkökytkennät sekä korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäväksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta.

Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että laite ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara.

Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta kun asennus on valmis.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu asennettavaksi kalusteeseen. Älä käytä sitä vapaasti seisovana äläkä sijoita sitä kaappiin.

Purettuasi laitteen pakkauksesta tarkista, että sen luukku sulkeutuu kunnolla.

Jos havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun.

⚠ Tee kaikki kalusteiden leikkaustyöt ennen kuin asetat laitteen paikalleen kalusteeseen ja poista kaikki lastut sekä

sahanpuru. Älä tuki pientä väliä työtason ja uunin yläreunan välillä – palovammavaara.

Älä ota uunia pois sen polystyreenivahtoalustalta ennen kuin asennushetkellä.

⚠ Asennuksen päätyttyä laitteen alaosa ei saa olla kosketeltavissa – palovammavaara.

⚠ Älä asenna laitetta koristeoven taakse – tulipalovaara.

## **SÄHKÖÖ KOSKEVAT VAROITUKSET**

⚠ Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvillä luukun ollessa auki).

⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetulla moninapaisella kytkimellä, minkä lisäksi laite on maadoitettava, kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.

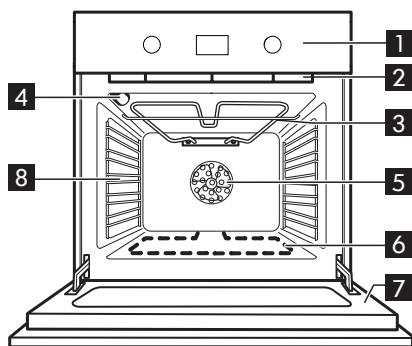
⚠ Älä käytä jatkojohtoja, haaroitusrasioita tai adaptoreita. Kun asennus on tehty, sähköosat

eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta kun olet märkä tai kun olet paljain jaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, sen tilalle on vaihdettava toinen samanlainen; vaarojen välttämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, valmistajan huoltopalvelu tai vastaava pätevä henkilöstö – sähköiskuvaara.

⚠ Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

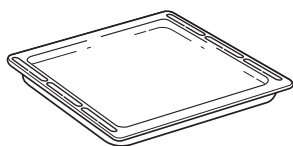
## Tuotteen kuvaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
- 3** Grillivastus
- 4** Uunin lamppu
- 5** Uunin puhallin
- 6** Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
- 7** Uunin luukku
- 8** Kannatintangot

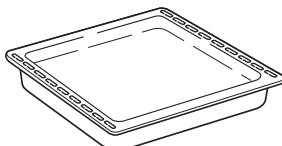
### Tilbehør

Bakebrett



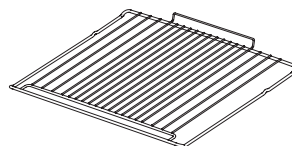
1x

Uunipannu



1x

Ritilä



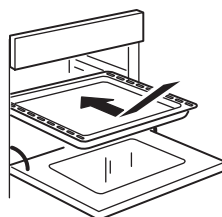
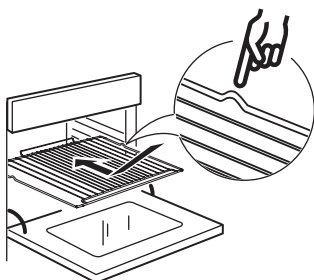
1x

### Ritilän ja muiden varusteiden laittaminen

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

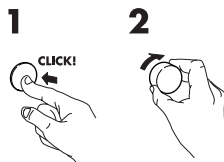
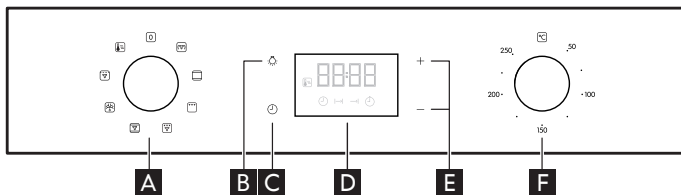
Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.

Jos haluat ostaa varusteen, ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.





## Käyttöpaneeli



- A** Valintanuppi
- B** Valo
- C** Ajastimen asettaminen
- D** Näyttö
- E** Säätpainikkeet
- F** Lämpötilan valitsin

### Sisään painuvat nupit

Tämäntyyppisiä nuppeja käytetään painamalla niitä keskeltä.

Nuppi nousee esiin.

Käännä se haluamaasi asentoon.

Kun kypsennys on päättynyt, käännä nuppi asentoon ja paina uudelleen, jotta se palautuu alkuperäiseen asentoonsa.

## Ensimmäinen käyttökerta

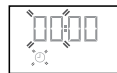
Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi, jotta eristysmateriaalien ja suojarasvan haju ja käry häviävät.

### Uunin laittaminen päälle ja pois päältä

Uuni laitetaan päälle kääntämällä **A** -nuppi halutun toiminnon kohdalle; uuni laitetaan pois päältä kääntämällä **A** -nuppi asentoon "0".

### Kellonajan asettaminen

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: paina kunnes kuvake ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta tunnit tai -painikkeella ja vahvista painamalla .

Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit tai -painikkeella ja vahvista painamalla .

**Huomaa:** Kun kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, on aika asetettava uudelleen.

## Päivittäinen käyttö

### Valitse toiminto

Toiminto valitaan kääntämällä **valintanuppi A** halutun toiminnon symbolin kohdalle: Näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.

### Aktivoi toiminto

#### MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä **lämpötilan valitsin** halutun lämpötilan kohdalle.



**Huomaa:** Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä valintanuppiä tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta.

Toiminto ei käynnisty, jos lämpötilan valitsin on kohdassa 0 °C.

Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

### Esikuumennus

Kun toiminto on aktivoitu, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.

Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake  näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

**Huomaa:** Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

### Jälkilämpö

Kypsennyksen loputtua ja toiminnon ollessa deaktivoituna, kuvake (It) saattaa edelleen näkyä näytöllä silloinkin, kun tuuletin on sammunut. Tämä tarkoittaa, että tilassa on edelleen jälkilämpöä.

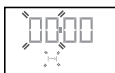
**Huomaa:** kuvakkeen sammumiseen tarvittava aika riippuu useista eri tekijöistä, kuten esimerkiksi huonelämpötilasta ja käytetystä toiminnoista. Joka tapauksessa tuotteen on katsottava olevan poissa päältä kun toiminnon nappi on asennossa .

### Kypsennyksen ohjelmointi

Toiminto on valittava ennen kypsennyksen ohjelmoimisen aloittamista.

#### KESTO

Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Käytä  - tai  -painiketta haluamasi kypsennysajan valitsemiseen ja vahvista sitten painamalla . Käynnistä toiminto kääntämällä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt ja että seuraavaksi uuni sammuu.

**Huomautuksia:** Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla painiketta  kunnes kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00". Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.

### Kypsennyksen päättymisajan / viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen

Kypsennysajan asettamisen jälkeen toiminnon käynnistymistä voidaan viivästää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes kuvake  ja nykyinen aika alkavat

vilkkua näytöllä.



Aseta kypsentämisen päättymisaika  - tai  -painikkeista ja vahvista painamalla . Käynnistä toiminto kääntämällä **lämpötilan valitsin** haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto jää taukotilaan kunnes se käynnistyy automaattisesti kypsennyksen asetetun päättymisaajan perusteella lasketun odotusajan kuluttua.



**Huomautuksia:** Asetus peruutetaan sammuttamalla uuni kääntämällä **valintanuppi** asentoon "0". Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

### Kypsennyksen päättymisen

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennystoiminto on päättynyt ja lämpötila on jäähtymässä.



Valitse jokin toinen toiminto **valintanuppi** kääntämällä tai aseta se asentoon "0", jos haluat sammuttaa uunin.

**Huomaa:** Jos ajastin on aktiivinen, näytössä lukee "END" (LOPPU) vuorotellen jäljellä olevan ajan kanssa.

### Ajastimen asettaminen

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena joko toiminnon ollessa aktiivisena tai uunin ollessa sammutettuna.

Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika  - tai  -painikkeella ja vahvista painamalla . Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

**Huomautuksia:** Ajastin peruutetaan pitämällä  painettuna kunnes  -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00"  -painikkeella.

## Uunin toiminnot

Uunissa on 5 kypsennystasoa. Ne on numeroitu alhaalta lukien.

| Toiminto                                                                                                               | Toiminnon kuvaus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>UUNI POIS PÄÄLTÄ</b>               | Sammuttaa uunin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  <b>KIERTOILMA</b>                     | Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  <b>PERINTEINEN (Ylä- ja alalämpö)</b> | Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla. On parasta käyttää kannatintasoa 2. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat ruoan sisälle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  <b>GRILLI</b>                         | Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. On parasta käyttää kannatintasoa 4. tai 5. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pannu 3. tai 4. tasolle ja kaada sille 500 ml vettä. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana.                                                                                                                                                                                                                                             |
|  <b>GRILLAUS JA PUHALLIN</b>           | Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pannu keskitasolle ja kaada siihen 500 ml juomavettä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  <b>PERINTEINEN LEIVONTA</b>           | Paistaa mehukkaita täytteitä sisältävät leivonnaiset ja lihan yhdellä tasolla. Käytä vain 2. kannatintasoa. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  <b>SULATUS</b>                        | Sulattaa ruoat nopeammin.<br>Laita ruoka uunitilan keskelle, tasolle 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  <b>SÄÄSTÖ*</b>                      | Toimintoa käytetään täytettyjen paistien ja kappaleiksi paloittelun lihan kypsentämiseen yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista ja hellävaraista puhallusta, joka estää ruokien liiallista kuivumista. Tässä säästötoiminnossa valo pysyy sammuksissa kypsennyksen aikana, ja se voidaan sytyttää väliaikaisesti painamalla vahvistuspainiketta. Kun käytetään energiankulutusta optimoivaa SÄÄSTÖ-jaksoa, uunin luukua ei saa avata ennen kuin ruoka on täysin kypsynyt. Suosittelemme käyttämään 2. tasoa. Uunia ei ole tarpeen esikuumentaa ennen kypsennyksen aloittamista. |
|  <b>ESIKUUMENNUS</b>                 | Uunin nopea kuumentaminen etukäteen. Esikuumennuksen päättyessä uuni valitsee automaattisesti PERINTEISEN toiminnon. Odota esikuumennuksen loppumista ennen kuin laitat ruoan uuniin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

\*Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65 / 2014 mukaisesti

## Eri ruokien kypsentäminen samanaikaisesti

"KIERTOILMA"-toiminnolla voit kypsentää eri ruokia (kuten kala ja vihannekset) eri tasoilla samanaikaisesti.

Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

## Paistotaulukot

| Ruokalaji                                                                        | Toiminto                                                                            | Esikuumenus | Taso (alhaalta lukien) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|----------------|------------------------|
| LEIVONNAISET YMS.                                                                |                                                                                     |             |                        |                |                        |
| Kohoavat kakut                                                                   |    | X           | 2/3                    | 160-180        | 30-90                  |
|                                                                                  |    | X           | 1-4                    | 160-180        | 30-90                  |
| Täytetyt piiraat<br>(juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)                    |    | X           | 2                      | 160-200        | 35-90                  |
|                                                                                  |    | X           | 2-4                    | 160-200        | 40-90                  |
| Pikkuleivät/tortut                                                               |    | X           | 3                      | 150-170        | 20-45                  |
|                                                                                  |    | X           | 2-4/5-3-1              | 150-170        | 20-45                  |
| Tuulihatut                                                                       |    | X           | 3                      | 180-200        | 30-40                  |
|                                                                                  |    | X           | 2-4                    | 170-190        | 35-45                  |
| Marengit                                                                         |    | X           | 2                      | 90             | 150-200                |
|                                                                                  |    | X           | 2-4/5-3-1              | 90             | 140-200                |
| Leipä/pizza/focaccia                                                             |    | X           | 1/2                    | 190-250        | 15-50                  |
|                                                                                  |    | X           | 2-4/5-3-1              | 200-240        | 20-30                  |
| Pakastepizzat                                                                    |    | X           | 3                      | 250            | 10-30                  |
|                                                                                  |    | X           | 2-4                    | 230-250        | 10-30                  |
| Suolaiset piiraat<br>(vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)                     |    | X           | 3                      | 180-200        | 40-55                  |
|                                                                                  |    | X           | 2-4/5-3-1              | 180-190        | 30-60                  |
| Vannikkeet/<br>voitaikinaleivonnaiset                                            |    | -           | 3                      | 190-200        | 20-30                  |
|                                                                                  |   | -           | 2-4/5-3-1              | 180-190        | 20-40                  |
| Lasagne/ uunipasta/<br>cannelloni/ laatikot                                      |  | X           | 2                      | 190-200        | 45-65                  |
| Lasagne ja liha                                                                  |  | X           | 1-4                    | 200            | 50-100***              |
| Liha ja perunat                                                                  |  | X           | 1-4                    | 190-200        | 45-100***              |
| Kala/vihannekset                                                                 |  | X           | 2-4                    | 180            | 30-50***               |
| Kokonainen ateria<br>Hedelmätorttu (taso 5) /lasagne (taso 3) /<br>liha (taso 1) |  | X           | 1-3-5                  | 180-190        | 40-120***              |
| Paistit/täytetyt<br>paistit                                                      |  | -           | 2                      | 180-200        | 100-150***             |

| Ruokalaji                                                           | Toiminto                                                                          | Esikuumen-<br>nus | Taso<br>(alhaalta lukien) | Lämpötila<br>(°C) | Paistoaika<br>(minuuttia) |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>LIHA</b>                                                         |                                                                                   |                   |                           |                   |                           |
| Karitsa /vasikka/<br>nauta/sika 1Kg                                 |  | X                 | 3                         | 190-200           | 80-120                    |
| Broileri/kani/<br>ankka 1Kg                                         |  | X                 | 2                         | 200-230           | 50-100                    |
| Kalkkuna/hanhi 3Kg                                                  |  | -                 | 2                         | 190-200           | 100-160                   |
| <b>KALA</b>                                                         |                                                                                   |                   |                           |                   |                           |
| Uunissa/foliossa<br>paistettu kala 0.5Kg<br>(filee, kokonainen)     |  | X                 | 2                         | 170-190           | 30-50                     |
| <b>VIHANNEKSET</b>                                                  |                                                                                   |                   |                           |                   |                           |
| Täytetyt vihannekset<br>(tomaatit,<br>kesäkurpitsat,<br>munakoisot) |  | X                 | 2                         | 180-200           | 50-70                     |

**Grillaustaulukko**

| Ruokalaji                                                    | Toiminto                                                                            | Esikuumen-<br>nus | Taso<br>(alhaalta lukien) | Lämpötila<br>(°C) | Paistoaika<br>(minuuttia) |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|---------------------------|
| Paahtoleipä                                                  |    | 5'                | 5                         | 250               | 1-4                       |
| Kalafileet/ viipaleet                                        |    | -                 | 4                         | 230               | 10-30*                    |
| Makkarat/<br>lihavartaat/<br>grillikylki/<br>jauhelihapihvit |    | -                 | 5                         | 250               | 10-30*                    |
| Karitsan koipi/<br>potka                                     |  | X                 | 3                         | 200-210           | 50-90**                   |
| Vihannesgratiini                                             |  | -                 | 3                         | 200-210           | 20-55                     |
| Uuniperunat                                                  |  | X                 | 3                         | 200-210           | 30-55**                   |
| Broileri<br>1-1.3 Kg                                         |  | X                 | 2                         | 200-220           | 50-70**                   |
| Raaka<br>paahtopaisti 1Kg                                    |  | X                 | 3                         | 200-210           | 30-50**                   |

**Huomaa:** paistolämpötilat ja toiminta-ajat ovat viitteellisiä.

\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

\*\* Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

\*\*\* Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

## Puhdistus ja huolto

### PUHDISTUS

#### ⚠ VAROITUS!

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

#### Uunin ulkopinnat

#### ⓘ TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista

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

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

#### Uunin sisätila

#### ⓘ TÄRKEÄÄ: Älä käytä hankaussieniä, metallikaapimia tai teräsvillaa. Niiden

käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnat ja luukun lasin.

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

**HUOMAA:** Sellaisten elintarvikkeiden pitkän kypsentämisen aikana, jotka sisältävät paljon vettä (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.) luukun sisäpuolelle ja tiivisteen ympärille voi muodostua kosteutta. Kun uuni on jäähtynyt, kuivaa luukun sisäpuoli liinalla tai sienellä.

#### ⚠ VAROITUS!

- Pidä kotieläimet (erityisesti linnut) poissa uunin lähettyviltä pyrolyysipuhdistuksen aikana ja heti sen jälkeen.

### Varusteet

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

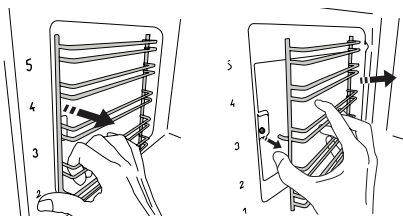
### HUOLTO

#### ⚠ VAROITUS!

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

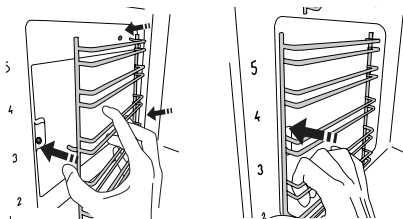
#### Hyllykköohjaimien irrottaminen

tartu tukevasti ohjaimen ulommaiseen osaan ja vedä sitä itseesi päin, jotta tuki ja kaksi sisätappia irtoavat paikoiltaan.



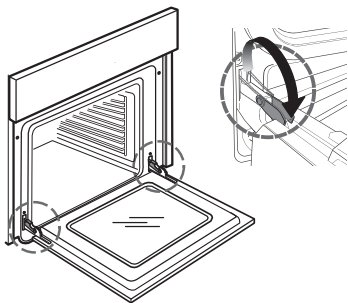
#### Hyllykköohjaimien asettaminen takaisin paikoilleen

vie ne uunitilan lähelle ja laita ensin kaksi tappia paikoilleen. Laita sitten ulompi osa lähelle sille tarkoitettua paikkaa, laita tuki kohdalleen ja paina tukevasti uunitilan seinää kohden varmistaen näin, että hyllykköohjain tulee kunnolla paikalleen.



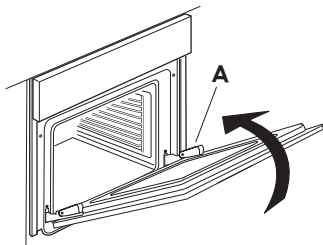
**Uunin luukun irrottaminen**

1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin, kunnes ne pysähtyvät (kuva 1).

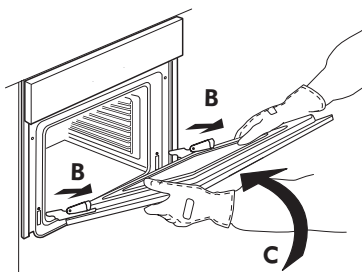


kuva 1

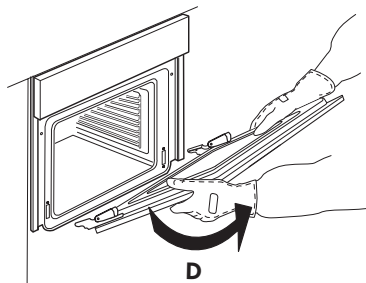
3. Sulje luukkua, kunnes se pysähtyy (A). Nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtaoo (D) (kuvat 2, 3, 4).



kuva 2



kuva 3



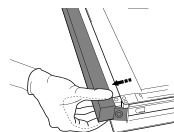
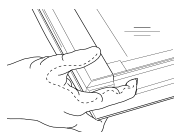
kuva 4

**Luukun kiinnittäminen paikalleen**

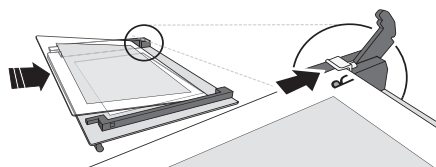
1. Laita saranat paikoilleen.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Laske alas lukitusvivut.
4. Sulje luukku.

**Lasin puhdistaminen**

1. Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi



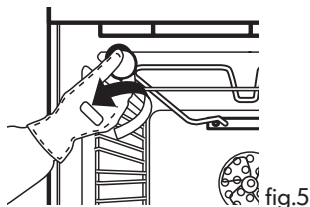
2. Nosta sisälasiä siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.
3. Jotta sisälasi tulisi varmasti oikeaan asentoon, varmista, että sen vasemmassa kulmassa näkyy "R". Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen.



4. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

### Lampun vaihtaminen

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.



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

### HUOMAA:

- Käytä ainoastaan halogeenilamppuja 25 W / 230 V, tyyppi G9, T300°C.
- Laitteessa käytettävä lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteille, eikä se sovellu kotitalouksien huoneiden valaisuun (Euroopan komission asetus (EY) nro 244/2009).
- Lamppuja on saatavana valtuutetusta IKEA-huoltokeskuksesta.
- Tämä tuote sisältää energiateholuokan G valolähteen.

## Vianmääritys

| Ongelma                                 | Mahdollinen syy                     | Ratkaisu                                                                                                   |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uuni ei toimi.                          | Sähköverkossa ei ole virtaa.        | Tarkista sähköverkon virta.                                                                                |
|                                         | Uuni ei ole kytketty sähköverkkoon. | Kytke uuni sähköverkkoon.                                                                                  |
| Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero | Ohjelmistossa on ongelma            | Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero |

### Ennen kuin otat yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen:

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

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

Ilmoita aina:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



- täydellinen osoitteesi,
- puhelinnumerosi.

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

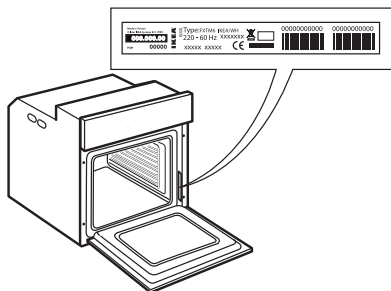


## Tekniset tiedot

|                                                                                            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Tuotteen tyyppi: Kalusteeseen asennettava uuni                                             |            |
| Mallitunniste:<br>BEJUBLAD 604.116.64                                                      |            |
| Uunitilojen määrä                                                                          | 1          |
| Lämmönlähde                                                                                | Electrical |
| Toimintojen lukumäärä                                                                      | 6          |
| Hyötytilavuus. Kannatintangot ja katalyyttipaneelit irrotettuina l                         | 71         |
| Suurimman leivinpellin pinta-ala, cm <sup>2</sup>                                          | 1191       |
| Energiatehokkuusluokka (pienin kulutus)                                                    | A+         |
| Energiatehokkuusindeksi                                                                    | 81,2       |
| Energiankulutus<br>Ylä- ja alalämpö (normaali kuormitus ja ylä- ja alavastus)<br>kWh/jakso | 0,89       |
| Energiankulutus<br>Kiertoilma (normaali kuormitus ja kiertoilma)<br>kWh/jakso              | 0,69       |
| Ylävastus W                                                                                | 1800       |
| Alempi lämmitysvastus W                                                                    | 1000       |
| Grillivastus W                                                                             | 1800       |
| Kiertoilmavastus W                                                                         | 1800       |
| Jäähdytyspuhallin W                                                                        | 15         |
| Uunin valo W                                                                               | 25         |
| Uunin puhaltimen teho W                                                                    | 22         |
| Kokonaisteho, W                                                                            | 2900       |
| Mitat                                                                                      |            |
| Leveys, mm                                                                                 | 595        |
| Korkeus, mm                                                                                | 595        |
| Syvyys, mm                                                                                 | 550        |
| Laitteen paino<br>BEJUBLAD Kg                                                              | 29         |

## Tekniset tiedot

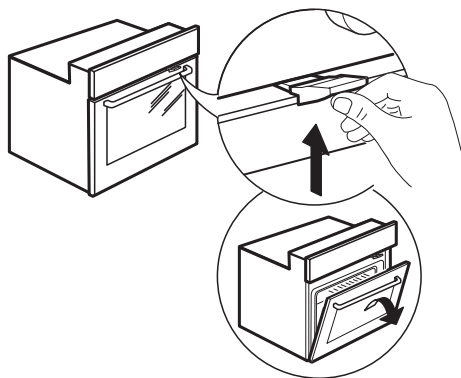
Tekniset tiedot on mainittu laitteen sisällä olevassa arvokilvessä.



## Asennus

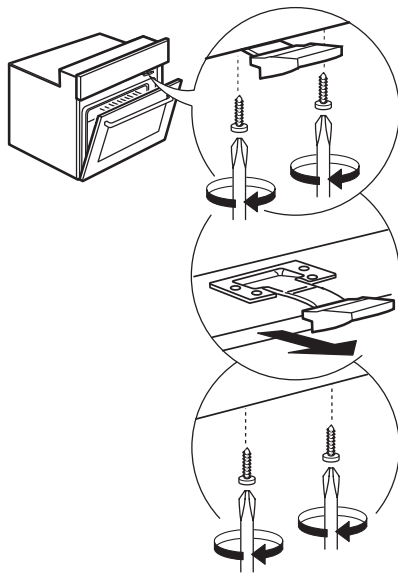
### Luukun lukitsin

Katso ohjeet lukitsimella varustetun luukun avaamiseen kuvasta 1.



Kuva 1

Luukun turvalukko voidaan irrottaa tekemällä kuvasarjan mukaiset toimenpiteet (kuva 2).



Kuva 2

## Sähköliitäntä

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

Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppiä H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>), sen saa tehdä vain pätevä henkilökunta. Ota yhteys valtuutettuun IKEA-huoltokeskukseen.

## Ympäristönsuojelu

**⚠ VAROITUS!:** Varmista, että laite on sammutettu ja sen virtakytkentä on katkaistu ennen kuin ryhdyt mihinkään huoltotoimenpiteisiin – sähköiskun vaara. Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyräysuria.

**⚠ VAROITUS!:** Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.

**⚠** Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin ryhdyt mihinkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteisiin. – palovammavaara

**⚠ VAROITUS!** Sammuta laite ennen lampun vaihtamista – sähköiskuvaara.

### PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki . Pakkauksen osat on hävitettävä paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

### KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

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

### ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin. Käytä tummia emalisia tai lakattuja peltejä, koska ne imevät paremmin lämpöä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä sen jälkeen kun uuni on sammutettu.

### VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tämä laite vastaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten 65/2014 ja 66/2014 ekologista suunnittelua koskevia vaatimuksia eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.



## IKEA-TAKUU

### Miten kauan IKEA-takuu on voimassa?

Tämä takuu on voimassa viisi vuotta kodinkoneen ostopäivästä lukien. Todisteeksi vaaditaan alkuperäinen ostokuitti. Takuuaikana mahdollisesti tehty huoltotyöt eivät pidennä kodinkoneen takuuaikaa.

### Kuka vastaa takuupalvelusta?

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

### Mitä takuu kattaa?

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

### Mitä IKEA tekee ongelman ratkaisemiseksi?

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

### Mitä tämä takuu ei kata?

- Normaalista kulumista.
- Tahallisia tai huolimattomuudesta aiheutuneita vahinkoja, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyömisestä, virheellisestä asennuksesta tai väärään jännitteeseen liittämisestä aiheutuneet vahingot, kemiallisesta tai

sähkökemiallisesta reaktiosta, ruosteesta, syöpymisestä tai vesivahingoista aiheutuneet vahingot, syöttöveden liiallisesta kalkkipitoisuudesta tai epänormaaleista ympäristöolosuhteista aiheutuneet vahingot mukaan lukien, mutta niihin rajoittumatta.

- Kulutushyödykkeinä pidettäviä osia, kuten paristoja ja lamppuja.
- Ei-toiminnallisten ja koristeellisten osien vikoja, jotka eivät vaikuta kodinkoneen normaaliin käyttöön, esim. naarmuja ja värjeroja.
- Vieraiden esineiden tai aineiden tai suodattimissa, tyhjennysjärjestelmissä tai pesuainelokeroissa olevien tukosten poistamisen tai kodinkoneen puhdistuksen aiheuttamia satunnaisia vahinkoja. Seuraavia osia koskevia vahinkoja: lasikeraaminen taso, varusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, vedenotto- ja tyhjennysletkut, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kuoret ja niiden osat. Tämä pätee, ellei näiden vahinkojen voida todistaa syntyneen valmistusvirheiden vuoksi. Tapauksia, joissa huoltokäynnin aikana kodinkoneessa ei havaita vikaa.
- Muiden kuin nimettyjen palveluntarjoajien ja/tai valtuutetun huoltokumppanin tekemiä korjauksia tai korjauksia, joissa ei ole käytetty alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisestä tai ohjeiden vastaisesta asennuksesta johtuneita korjauksia.
- Muussa kuin kotitalouskäytössä eli ammattimaisessa käytössä syntyneitä vikoja.
- Kuljetusvaurioita. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei vastaa kuljetuksen aikana mahdollisesti syntyvistä vahingoista. Jos IKEA kuitenkin toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, IKEA (ei tämä takuu) vastaa toimituksen aikana tuotteelle syntyneistä vahingoista.
- Kustannuksia, jotka syntyvät laitteen asentamisesta paikalleen. Jos IKEA nimeämä palveluntarjoaja tai

valtuuttama huoltoliike kuitenkin korjaa tai korvaa laitteen tämän takuun ehtojen mukaisesti, palveluntarjoaja tai sen valtuutettu huoltoliike tarvittaessa asentaa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvatun laitteen.

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

### Miten kansallista lakia sovelletaan?

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

### Voimassaoloalue

Laitteille, jotka on ostettu EU-maassa ja jotka viedään toiseen EU-maahan, palvelu tarjotaan uudessa maassa normaalisti voimassa olevien takuuehtojen 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-kodinkoneiden valtuutettu MYNNINJÄLKEINEN PALVELU

Ota yhteys IKEA:n nimeämään valtuutettuun huoltokeskukseen, kun:

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

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

### Huoltokeskusten yhteystiedot



Viimeiseltä sivulta löytyvät kaikki IKEA:n nimeämät valtuutetut huoltokeskukset ja kyseisen maan yhteysnumerot.

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

### **i PIDÄ OSTOKUITTI TALLESSA!**

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

### Tarvitsetko lisää apua?

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

Ennen yhteydenottoa tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin ohjekirjoihin.

## Innehållsförteckning

|                          |    |                         |    |
|--------------------------|----|-------------------------|----|
| Säkerhetsinformation     | 58 | Felsökning              | 69 |
| Beskrivning av produkten | 61 | Tekniska data           | 70 |
| Kontrollpanel            | 62 | Installation            | 71 |
| Vid första användning    | 62 | Elektrisk anslutning    | 72 |
| Daglig användning        | 62 | Miljöhänsyn             | 72 |
| Matlagningstabeller      | 65 | IKEA GARANTI - VITVAROR | 73 |
| Rengöring och underhåll  | 67 |                         |    |

## Säkerhetsinformation

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem så att du har dem nära till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttagas hela tiden. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

**⚠** Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under uppsikt.

Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får endast lov att använda denna apparat om de

övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan övervakning.

**⚠ VARNING!** Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Undvik att röra vid värmeelementen eller den invändiga ytan under och efter användning – risk för brännskador. Barn yngre än 8 år måste hållas undan om de inte övervakas kontinuerligt.

**⚠ VARNING!** Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat. Om apparaten är avsedd att användas med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn – risk för brand.

**⚠** Håll kläder eller andra brännbara material borta från

apparaten tills alla komponenter har svalnat helt – risk för brand. Var alltid uppmärksam när du lagar mat som innehåller mycket fett eller olja och vid tillsättning av alkoholhaltiga drycker – risk för brand. Använd handskar för att ta ut kärl och tillbehör. Öppna luckan försiktigt efter tillagning så att varm luft eller ånga släpps ut gradvis innan du närmar dig insidan – risk för brännskador. Täck inte över varmluftsventilerna på framsidan av ugnen – risk för brand.

⚠ Var försiktig när luckan är öppen eller i det nedre läget så att du inte stöter emot luckan.

## TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ **VARNING!** Apparaten är inte avsedd att användas med en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex.: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser I fritidsboende Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

Ingen annan användning är tillåten (t.ex. att värma rum).

⚠ Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen (t.ex. bensin- eller sprayburkar) inuti eller nära apparaten – risk för brand.

## INSTALLATION

⚠ Apparaten ska hanteras och installeras av minst två personer – risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppackning och installation – risk för skärskada.

⚠ Installationen, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall) och elanslutningar, och reparationer får bara utföras av kvalificerad tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn – risk för kvävning. Apparaten ska kopplas

bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs – risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln – risk för brand eller elchock. Aktivera inte apparaten förrän installationen har slutförts.

⚠ Denna apparat är avsedd att byggas in. Använd den inte fristående eller i ett skåp med lucka.

När apparaten har packats upp, kontrollera att luckan stänger ordentligt.

Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem.

⚠ Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in apparaten och avlägsna allt sågspån och sågdamn.

Blockera inte minimiutrymmet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen – risk för brännskador.

Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

⚠ Efter installationen får inte apparatens undersida längre vara tillgänglig – risk för brännskador.

⚠ Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka – risk för brand.

## ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolic strömbrytare installerad före uttaget. Dessutom ska apparaten vara jordad i enlighet med nationella elektriska säkerhetsstandarder.

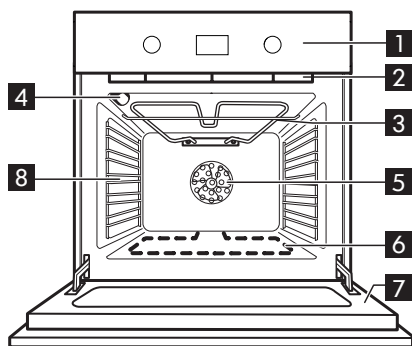
⚠ Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adapterar. När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om elsladden eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Om elsladden är skadad ska den bytas ut mot en likadan av tillverkaren, dess servicepersonal eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara – risk för elstöt.

⚠ Om strömkabeln behöver bytas ut, kontakta ett auktoriserat servicecenter.



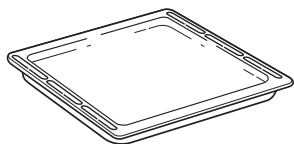
## Beskrivning av produkten



- 1** Kontrollpanel
- 2** Kylfläkt (dold)
- 3** Grillelement
- 4** Ugnslamp
- 5** Ugnsfläkt
- 6** Nedre ugnsselement (dolt)
- 7** Ugnslucka
- 8** Sidofalsar

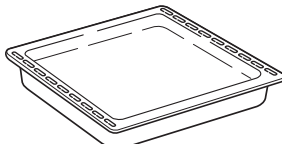
### Tillbehör

Bakplåt



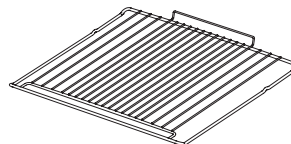
1st

Djup långpanna



1st

Gallerhylla



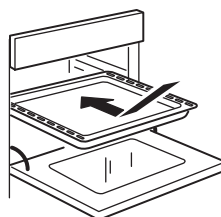
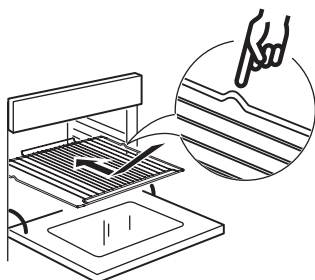
1st

### Sätta in gallret och andra tillbehör

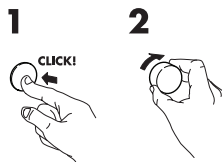
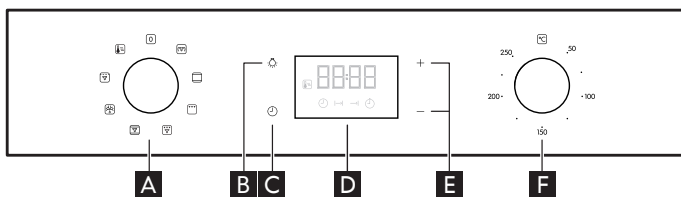
Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det en aning vinklat uppåt och lägga ned den upphöjda sidan (pekande uppåt) först. Låt det sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

Om du vill köpa ett tillbehör, kontakta den Auktoriserade serviceverkstaden.



## Kontrollpanel



- A** Väljarratt
- B** Belysning
- C** Inställning av timer
- D** Display
- E** Justeringsknappar
- F** Termostatratt

### Infällbara rattar

För att använda denna typ av ratt, tryck på den i mitten.

Ratten "poppar" då ut.

Vrid den till önskad position.

När du är färdig med matlagningen ställer du ratten på **0** och trycker på den igen så att den går tillbaka till ursprungsläget.

## Vid första användning

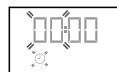
Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Ställ in värmen på 200 °C och låt ugnen vara på i cirka en timme så att lukt och ånga från isoleringsmaterial och skyddsfett elimineras.

### Slå på/stänga av ugnen

Vrid ratten **A** till önskad funktion för att slå på ugnen. Vrid ratten **A** till läget "0" för att stänga av den.

### Inställning av klockslag

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången: Tryck på tills ikonen och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd eller för att ställa in timmen och tryck på för att bekräfta.

De två siffrorna för minuterna börjar blinka.

Använd eller för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

**Observera:** När ikonen blinkar, till exempel efter ett långvarigt strömavbrott, behöver tiden ställas in igen.

## Daglig användning

### Välja funktion

För att välja en funktion, vrid **väljarratten A** till symbolen för önskad funktion: Displayen tänds och en ljudsignal avges.

### Aktivera funktion

#### MANUELLT

För att starta den valda funktionen, vrid **termostatratten** för att ställa in önskad temperatur.



**Observera:** Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida väljarratten

eller justera temperaturen genom att vrida termostatratten.

Funktionen startar inte om termostatratten står på 0 °C.

Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

### Förvärmning

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonen på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

**Observera:** Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

### Restvärme

Vid slutet av tillagningen och med funktionen ännu aktiverad kan ikonen (I+) ännu synas på displayen även om kylfläkten stängts av. Detta betyder att det ännu finns överloppsvärme i kammaren.

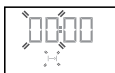
**Notera:** Tiden som behövs för att ikonen ska släckas beror på ett antal faktorer såsom rumstemperatur och funktionen som används. I vilket fall som helst ska produkten anses vara AV när indikatorn för funktionsratten är på 0.

### Programmera tillagning

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

#### TIDSLÄNGD

Håll [⏸] intryckt tills ikonen |→| och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd [+] eller [-] för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på [⏸] för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida termostatratten till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Därefter stängs ugnen av.

**Anmärkningar:** För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på [⏸] tills ikonen börjar blinka på displayen och använd sedan knappen för att återställa tillagningstiden till "00:00".

Denna tillagningstid inbegriper en förvärmningsfas.

### Programmera tillagningens sluttid/fördröjd start

När tillagningstiden har ställts in kan funktionens start fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på [⏸] tills ikonen |→| och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd [+] eller [-] för att ställa in önskad sluttid för tillagningen och tryck på [⏸] för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida **termostatratten** till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



**Anmärkningar:** För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida **väljarratten** till läge "0". Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

### Tillagningens slut

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar och att temperaturen sänks.



Vrid **väljarratten** för att välja en annan funktion eller vrid den till läget "0" för att stänga av ugnen.

**Observera:** Om timern är aktiv kommer displayen att visa "END" alternerande med den återstående tiden.

### Inställning av timer

Detta alternativ varken avbryter eller programmerar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd. Håll [⏸] intryckt tills ikonen [⌚] och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd [+] eller [-] för att ställa in önskad tid och tryck på [⏸] för att bekräfta.

En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

**Anmärkningar:** För att avbryta timern, håll [⏸] intryckt tills ikonen [⌚] börjar blinka, använd sedan [-] för att återställa tiden till "00:00".

## Översikt över ugnens funktioner

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

| Funktion                                                                                                                           | Beskrivning av funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>UGN AV</b>                                     | För att stänga av ugnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  <b>VARMLUFT</b>                                   | För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  <b>ÖVER/<br/>UNDERVÄRME<br/>(Topp och botten)</b> | För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.<br>Vi rekommenderar att du använder den 2:a ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  <b>GRILL</b>                                      | För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att du använder den 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Vid grillning av kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: placera långpannan på 3:e eller 4:e ugnsfalsen och håll i 500 ml vatten. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.                                                                                                                                                                                                |
|  <b>GRILLNING<br/>MED FLÄKT</b>                    | För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: placera långpannan i mitten av ugnen och håll i 500 ml kranvatten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  <b>ÖVER-/<br/>UNDERVÄRME<br/>OCH FLÄKT</b>        | För att grädda tårter eller tillaga kött med flytande fyllning på en enda fals. Använd endast den 2:a ugnsfalsen. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  <b>UPPTINING</b>                                  | För att tina frysta matvaror snabbare.<br>Placera maten i mitten av ugnen på 3:e ugnsfalsen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  <b>EKO*</b>                                      | För att tillaga fyllda stekar och kött i hel bit på en ugnsfals. Denna funktion använder sig av en icke-kontinuerlig, svag fläkt som förhindrar att maten blir torr. Vid denna EKO-funktion är belysningen avstängd under tillagningen och kan tillfälligt slås på igen genom ett tryck på knappen Bekräfta. För att använda EKO-funktionen och således minska energiförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad. Vi rekommenderar att du använder den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen innan du påbörjar tillagningen. |
|  <b>FÖRVÄRMNING</b>                              | Används för att snabbt värma upp ugnen. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktionen över-/undervärme. Vänta till slutet av förvärmningsfasen innan du ställer in maten i ugnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  <b>BELYSNING</b>                                | För att tända belysningen i ugnstrymmet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

\*Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

## Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Varmluftsfunktionen gör det möjligt att tillaga olika livsmedel (såsom fisk och grönsaker) på olika nivåer samtidigt.

Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

## Matlagningstabeller

| Typ av mat                                                                      | Funktion                                                                            | Förvärmning | Nivå (från botten) | Temperatur (°C) | Koktid (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|-----------------|--------------|
| EFTERRÄTTER, BAKVERK, OSV                                                       |                                                                                     |             |                    |                 |              |
| Sockerkakor                                                                     |    | X           | 2/3                | 160-180         | 30-90        |
|                                                                                 |    | X           | 1-4                | 160-180         | 30-90        |
| Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)                                  |    | X           | 2                  | 160-200         | 35-90        |
|                                                                                 |    | X           | 2-4                | 160-200         | 40-90        |
| Småkakor                                                                        |    | X           | 3                  | 150-170         | 20-45        |
|                                                                                 |    | X           | 2-4/5-3-1          | 150-170         | 20-45        |
| Petit-choues                                                                    |    | X           | 3                  | 180-200         | 30-40        |
|                                                                                 |    | X           | 2-4                | 170-190         | 35-45        |
| Marängar                                                                        |    | X           | 2                  | 90              | 150-200      |
|                                                                                 |    | X           | 2-4/5-3-1          | 90              | 140-200      |
| Bröd/pizza/focaccia                                                             |    | X           | 1/2                | 190-250         | 15-50        |
|                                                                                 |    | X           | 2-4/5-3-1          | 200-240         | 20-30        |
| Frost pizza                                                                     |    | X           | 3                  | 250             | 10-30        |
|                                                                                 |    | X           | 2-4                | 230-250         | 10-30        |
| Kött- och grönsakspajer (quiche)                                                |    | X           | 3                  | 180-200         | 40-55        |
|                                                                                 |    | X           | 2-4/5-3-1          | 180-190         | 30-60        |
| Vols-au-vent /Puff pastry crackers                                              |   | -           | 3                  | 190-200         | 20-30        |
|                                                                                 |  | -           | 2-4/5-3-1          | 180-190         | 20-40        |
| Lasagne, ugnsbakad pasta, cannelloni, gratänger                                 |  | X           | 2                  | 190-200         | 45-65        |
| Lasagne och kött                                                                |  | X           | 1-4                | 200             | 50-100***    |
| Kött och potatis                                                                |  | X           | 1-4                | 190-200         | 45-100***    |
| Fisk och grönsaker                                                              |  | X           | 2-4                | 180             | 30-50***     |
| Fullständig måltid<br>Fruktpaj (fals 5) /<br>lasagne (fals 3)/<br>kött (fals 1) |  | X           | 1-3-5              | 180-190         | 40-120***    |
| Grillat kött/fyllda ugnstekta stekar                                            |  | -           | 2                  | 180-200         | 100-150***   |

| Typ av mat                                          | Funktion                                                                          | Förvärmning | Nivå<br>(från botten) | Temperatur<br>(°C) | Koktid (min) |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|--------------------|--------------|
| <b>KÖTT</b>                                         |                                                                                   |             |                       |                    |              |
| Lamm/Kalv/Nöt/<br>Fläsk 1Kg                         |  | X           | 3                     | 190-200            | 80-120       |
| Kyckling/Kanin/<br>Anka 1Kg                         |  | X           | 2                     | 200-230            | 50-100       |
| Kalkon/Gås 3Kg                                      |  | -           | 2                     | 190-200            | 100-160      |
| <b>FISK</b>                                         |                                                                                   |             |                       |                    |              |
| Ugnsbakad fisk/<br>inbakad fisk 0.5Kg<br>(hel filé) |  | X           | 2                     | 170-190            | 30-50        |
| <b>GRÖNSAKS</b>                                     |                                                                                   |             |                       |                    |              |
| Fyllda grönsaker<br>(tomater, squash,<br>aubergine) |  | X           | 2                     | 180-200            | 50-70        |

**Matlagningstabell för GRILL-funktionen**

| Typ av mat                                       | Funktion                                                                            | Förvärmning | Nivå (från<br>botten) | Temperatur<br>(°C) | Koktid (min) |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|--------------------|--------------|
| Rostat bröd                                      |    | 5'          | 5                     | 250                | 1-4          |
| Fisk i skivor, filéer                            |    | -           | 4                     | 230                | 10-30*       |
| Korv/grillspett/<br>revbensspjäll/<br>hamburgare |    | -           | 5                     | 250                | 10-30*       |
| Lammlägg,<br>fläsklägg                           |    | X           | 3                     | 200-210            | 50-90**      |
| Gratinerade<br>grönsaker                         |  | -           | 3                     | 200-210            | 20-55        |
| Ugnsbakad potatis                                |  | X           | 3                     | 200-210            | 30-55**      |
| Grillad kyckling<br>1-1.3 Kg                     |  | X           | 2                     | 200-220            | 50-70**      |
| Rostbiff blodig 1Kg                              |  | X           | 3                     | 200-210            | 30-50**      |

**OBS!** Tillagningstider och temperaturer är ungefärliga.

\* Vänd maten efter halva tiden

\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

\*\*\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

## Rengöring och underhåll

### RENGÖRING

#### ⚠ VARNING!

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

#### Ugnens utsida

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

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

#### Ugnens insida

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

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

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

#### ⚠ VARNING!

- Under och efter pyrolysrengöringen måste husdjur (särskilt fåglar) hållas på säkert avstånd från produkten.

#### Tillbehör

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

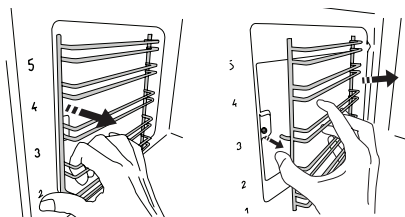
### UNDERHÅLL

#### ⚠ VARNING!

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

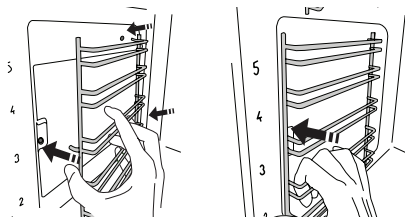
#### Ta bort sidostegarna

Ta tag ordentligt i stegens utvändiga del och dra den mot dig för att lossa stödet och de två inre stiften.



#### Sätta tillbaka sidostegarna

Placera dem i ugnen och sätt först in de två stiften i sina fästen. Placera sedan den utvändiga delen nära sin plats, sätt in stödet och tryck hårt mot insidans vägg så att hyllstegen sitter ordentligt.



**Gör så här för att ta av luckan**

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna i gångjärnen och skjut dem framåt till anslaget (fig. 1).

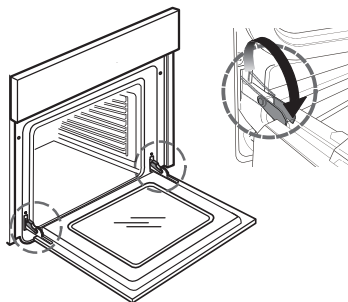


fig. 1

3. Stäng luckan till spärren (A), lyft den (B) och vrid runt den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2, 3, 4).

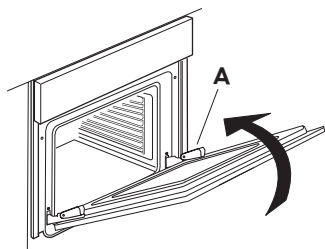


fig. 2

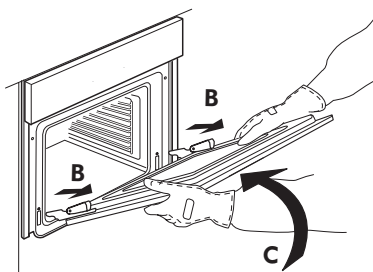


fig. 3

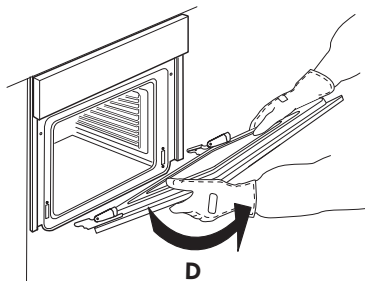


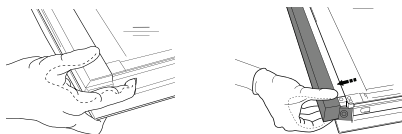
fig. 4

**För att sätta tillbaka ugnsluckan**

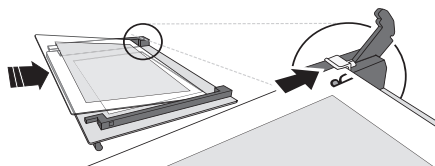
1. För in gångjärnen på sina platser.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Skjut ned de två spärrhakarna.
4. Stäng luckan

**Rengöra glaset**

1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.
3. För att sätta tillbaka det inre glaset korrekt, försäkra dig om att du kan se "R" i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats.

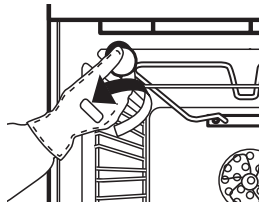




- 4. Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

För att byta den ugnslampan

- 1. Koppla loss ugnen från eluttaget.



- 2. Skruva loss lampglaset (fig. 5), byt ut glödlampan (se anmärkning om lamptyp) och skruva tillbaka lampglaset.

- 3. Anslut ugnen igen till eluttaget.

OBS:

- Använd endast halogenlampor av typ 25 W/230 V, typ G9, T 300 °C.
- Den lampa som används i apparaten är speciellt framtagen för elektriska apparater, och passar inte som belysning i hemmets rum (EU förordning nr 244/2009).
- Lampor kan beställas från IKEAs Auktoriserade serviceverkstad.
- Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass G.

Felsökning

| Problem                                           | Möjlig orsak                         | Lösning                                                                                |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte.                              | Ingen ström.                         | Kontrollera att det finns ström.                                                       |
|                                                   | Ugnen är inte ansluten till elnätet. | Anslut ugnen till elnätet.                                                             |
| Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer | Programvaruproblem                   | Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F" |

Innan du kontaktar din Auktoriserade serviceverkstad:

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

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

Var beredd att lämna följande information:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



- din fullständiga adress,
- ditt telefonnummer.

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

## Tekniska data

|                                                                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Typ av produkt: Inbyggd elektrisk ugn                                                                     |            |
| Modell<br>BEJUBLAD 604.116.64                                                                             |            |
| Antal utrymmen                                                                                            | 1          |
| Värmekälla                                                                                                | Electrical |
| Antal funktioner                                                                                          | 6          |
| Användbar volym. Uppmätt med sidostöd och katalytiska paneler avlägsnade l                                | 71         |
| Yta på största bakplåten cm <sup>2</sup>                                                                  | 1191       |
| Energieffektivitetsklass (lägsta förbrukning)                                                             | A+         |
| Energieffektivitetsindex                                                                                  | 81,2       |
| Energiförbrukning<br>Konventionell funktion (med en normal belastning och över- och undervärme) kWh/cykel | 0,89       |
| Energiförbrukning<br>Fläktfunktion (med normal uppvärmning med värme)<br>kWh/cykel                        | 0,69       |
| Övre värmeelement W                                                                                       | 1800       |
| Nedre värmeelement W                                                                                      | 1000       |
| Grillvärmeelement W                                                                                       | 1800       |
| Fläktvärmeelement W                                                                                       | 1800       |
| Kylfläkt W                                                                                                | 15         |
| Ungslampa W                                                                                               | 25         |
| Effekt ugnsläkt W                                                                                         | 22         |
| Total märkeffekt W                                                                                        | 2900       |
| Mått                                                                                                      |            |
| Bredd mm                                                                                                  | 595        |
| Höjd mm                                                                                                   | 595        |
| Djup mm                                                                                                   | 550        |
| Apparatens vikt<br>BEJUBLAD Kg                                                                            | 29         |



## Elektrisk anslutning

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

Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) skall endast utföras av kvalificerad elektriker. Kontakta IKEAs Auktoriserade serviceverkstad.

## Miljöhänsyn

**⚠ VARNING!** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från strömförsörjningen innan någon form av underhållsåtgärd påbörjas – risk för eldstöt. Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.

**⚠ VARNING!** Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.

**⚠** Se till att apparaten har svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll. – risk för brännskador

**⚠ VARNING!** Stäng av apparaten innan lampan byts ut – risk för elstöt.

### BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen . De olika delarna av förpackningsmaterialet måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt enligt gällande lokala bestämmelser om avfallshantering.

### KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för vår miljö och hälsa.

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

### MILJÖRÅD

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept. Använd mörka eller svartlackerade ugnsgodis eftersom de absorberar värme mycket bättre. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

### FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

Denna produkt uppfyller de ekologiska designkraven i de europeiska bestämmelserna 65/2014 och 66/2014 enligt den europeiska standarden EN 60350-1.

## IKEA GARANTI - VITVAROR

### Hur länge gäller garantin?

Garantin gäller i fem år från ursprungligt inköpsdatum när IKEA vitvaran köptes från IKEA.

Originalkvittot gäller som inköpsbevis.

Om arbete utförs enligt garantin förlängs inte garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

### Vem utför service?

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

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

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

### Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

Det av IKEA utsedda serviceföretaget undersöker produkten och avgör, efter eget omdöme, om problemet omfattas av den här garantin. Om så är fallet kommer IKEA serviceföretaget eller en behörig servicepartner, efter eget val, antingen reparera den defekta produkten eller ersätta den med en likadan eller jämförbar produkt. Om IKEA serviceföretaget eller en behörig servicepartner reparerar eller ersätter vitvaran inom villkoren för denna garanti, kommer denna att återinstallera den reparerade vitvaran eller installera den nya vitvaran, om så är nödvändigt. Åtgärden omfattas av garantin om produkten enkelt är tillgänglig för reparation. Om produkten är installerad i en icke-standardmässig inbyggd lösning måste kunden göra produkten tillgänglig före servicebesöket.

### Vad omfattas inte av den här garantin?

- Normalt slitage.
- Skador orsakade avsiktligt eller genom oaksamhet, genom underlåtenhet att följa bruksanvisningen, felaktig installation eller en anslutning till fel spänning, skador orsakade genom kemisk eller elektrokemisk reaktion, rost, korrosion eller vattenskador som omfattar men inte begränsas till skador orsakade av tillförsel av vatten med onormalt hög kalkhalt samt skador orsakade av onormala miljöförhållanden.
- Förbrukningsartiklar, inklusive batterier och lampor.
- Icke-funktionella och dekorativa delar som inte påverkar normalt bruk av vitvaran inklusive repor och eventuella färgskillnader.
- Oavsiktliga skador orsakade av främmande föremål eller ämnen vid rengöring eller rensning av filter, dräneringssystem eller diskmedelsfack.
- Skador på följande delar: keramiskt glas, tillbehör, över- och underkorgar, bestickkorgar tillförsel- och avloppsslangar, tätningar, lampor och lampskydd, displayer, vred, höljen och delar av höljen. Förutom när sådana skador kan bevisas bero på produktionsfel.
- Fall när inget fel har kunnat hittas vid besök av en servicetekniker.
- Reparationer som inte utförts av ett utsett serviceföretag och/eller en behörig servicepartner, eller om andra reservdelar än originaldelar använts.
- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte utförts enligt anvisningarna.
- Användning av vitvaran i ett professionellt sammanhang, dvs ej för hemmabruk.
- Transportskador. Om en kund själv transporterar produkten hem till sig eller till någon annan adress, har IKEA inget ansvar för eventuella skador som kan uppstå under transporten. Men om IKEA levererar produkten till kundens leveransadress så täcks eventuella

skador som uppstår under den här transporten av IKEA (dock inte inom den här garantin). Vid sådana fall ska kunden kontakta IKEAS:s Auktoriserade serviceverkstad på Ikea.se.

- Kostnad för att utföra den initiala installationen av IKEA vitvaran.

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

### **Så här tillämpas nationella och regionala lagar**

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

### **Garantins internationella giltighet**

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

- de tekniska specifikationerna för det landdär garantianspråket görs;
- monterings- och installationsanvisningarna samt säkerhetsinformationen som medföljer vitvaran.

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

Kontakta IKEA:s Auktoriserade serviceverkstad på Ikea.se eller ring 0775-700 500.

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



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

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

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

### **Behöver ni extra hjälp?**

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

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

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

**БЪЛГАРИЯ**

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

**ČESKÁ REPUBLIKA**

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

**DANMARK**

Telefonnummer: 70150909  
 Takst: Lokal takst  
 Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 20.00  
 Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00

**DEUTSCHLAND**

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

**ΕΛΛΑΔΑ**

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

**ESPAÑA**

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

**EESTI**

<http://www.ikea.com>

**FRANCE**

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

**HRVATSKA**

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

**ÍSLAND**

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

**ITALIA**

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

**LATVIJA**

<http://www.ikea.com>

**LIETUVIJA**

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

**LUXEMBOURG**

Numéro de téléphone: 035220882569  
 Tarif: Prix d'un appel local  
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

**MAGYARORSZÁG**

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

**NORGE**

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

**NEDERLAND**

Telefoon: 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA  
 0031-50 316 8772 international  
 Tarief: Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.  
 Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00  
 Zaterdag 9.00 - 21.00  
 Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

**ÖSTERREICH**

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

**POLSKA**

Numer telefonu: 225844203  
 Stawka: Koszt połączenia według taryfy operatora  
 Godziny otwarcia: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

**PORTUGAL**

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

**ROMÂNIA**

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

**РОССИЯ**

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

**SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA**

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

**SLOVENSKO**

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

**SLOVENIJA**

<http://www.ikea.com>

**SRBIJA**

Број телефона: 011 7 555 444  
 стопа: локална курс  
 Радно време: Понедељак - субота 9.00 - 20.00  
 недеља 9.00 - 18.00

**SUOMI**

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

**SVERIGE**

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

**UNITED KINGDOM - IRELAND**

Phone number: 02076601517  
 Rate: Local rate  
 Opening hours: Monday - Friday 8.00am - 6.00pm  
 Saturday 8.30am - 4.30pm  
 Sunday 9.30am - 3.30pm



23256

AA-2096628-4