

FINSMAKARE

fi

sv



Design and Quality
IKEA of Sweden



SUOMI

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



SVENSKA

Var god se den sista sidan i denna handbok för en komplett lista över IKEA:s auktoriserade serviceleverantör och nationella telefonnummer.

SUOMI	4
SVENSKA	38

Sisältö

Turvallisuustieto	4	Lisätoiminnot	21
Turvallisuusohjeet	6	Vihjeitä ja neuvoja	23
Asennus	9	Hoito ja puhdistus	27
Tuotekuvaus	10	Vianmääritys	32
Käyttöpaneeli	11	Tekniset tiedot	33
Käyttöönotto	12	Energiatohokkuus	34
Päivittäinen käyttö	13	Ympäristönsuojelu	35
Kellotoiminnot	18	IKEA-TAKUU	35
Automaattiset ohjelmat	19		
Lisävarusteiden käyttäminen	19		

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Turvallisuustieto

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytyet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.

Turvallisuusohjeet

Asennus



VAROITUS! Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	580 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm

Laitteen etuosan korkeus	589 mm
Laitteen takaosan korkeus	571 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

Sähkökytkentä



VAROITUS! Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

Valitse



VAROITUS! Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja polttoainepitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS! Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.

- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

Höyrytoiminto



VAROITUS! Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Laitteen luukku ei saa avata höyrytoiminnon käytön aikana.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

Hoito ja puhdistus



VAROITUS! Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

Pyrolyyttinen puhdistus



VAROITUS! Loukkaantumisen vaara / Tulipalot / Kemialliset päästöt (höyryt) pyrolyyttisessä tilassa.

- Pyrolyyttisessä puhdistuksessa vapautuu höyryjä, jotka eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös pikkulapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Jotkin linnut ja matelijat, toisin kuin ihmiset, voivat olla hyvin herkkiä pyrolyyttisten uunien puhdistuksen aikana tuottamille kaasuille. Pienet lemmikit voivat olla myös hyvin herkkiä pyrolyyttisten uunien lähettyvillä ilmeneville paikallisille lämpötilamuutoksille, kun pyrolyyttinen puhdistus on meneillään.
- Ennen pyrolyyttistä itsepuhdistustoimintoa tai ensikäyttöä poista uunin sisältä seuraavat:
 - ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, sivukiskot, teleskooppiset liukukiskot jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus ja ensikäyttö enimmäislämpötilassa ovat korkeassa

lämpötilassa tapahtuvia toimenpiteitä, joiden aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäätymistä ja rakennemateriaaleista, mistä syystä käyttäjää suositellaan vakavasti toimimaan seuraavasti:

- Järjestä hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
- järjestämään hyvä tuuletus enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön aikana ja sen jälkeen.
- Vie kaikki lemmikkieläimet (erityisesti linnut) mahdollisimman kauas laitteen lähetyviltä pyrolyyttisen puhdistuksen ja enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön ajaksi ja sen jälkeiseksi ajaksi. Paras vaihtoehto on siirtää ne eri huoneeseen pyrolyyttisen puhdistuksen ajaksi, kunnes laite on jäähtynyt takaisin huoneenlämpöiseksi. Hyvästä tuetuksesta on huolehdittava pyrolyyttisen puhdistuksen ja enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön aikana ja sen jälkeen (kunnes laite on jäähtynyt).

Sisävalaistus



VAROITUS! Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa

vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

Hävittäminen



VAROITUS! Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukku, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.
- **Pakkausmateriaalit:** Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Muoviosiin on merkitty kansainvälinen materiaalin tunniste, esim. PE, PS jne. Vie pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin jätteenkeräyssäiliöihin.

Asennus



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Asennus



Lue asennusohjeet.

Sähköliitäntä



VAROITUS! Sähköliitäntä on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.



Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Uunin mukana toimitetaan ainoastaan virtajohto.

Johto

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

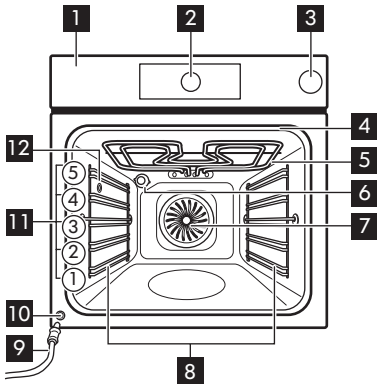
Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm²)
enintään 1 380	3 x 0.75

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm²)
enintään 2 300	3 x 1
enintään 3 680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

Tuotekuvaus

Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Elektroninen ohjain
- 3 Vesilokero
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Grilli
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Irrotettava kannatinkisko
- 9 Tyhjennysputki
- 10 Vedentyhjennysventtiili
- 11 Kannatintasot
- 12 Höyryntuloaukko

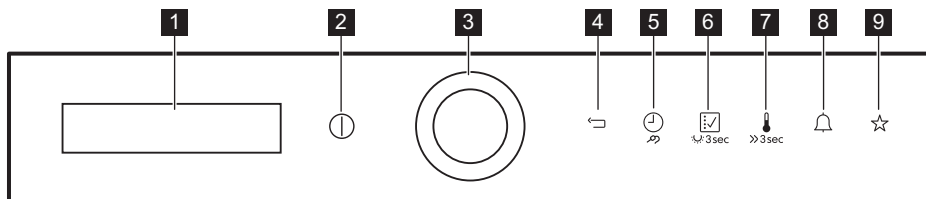
Lisävarusteet

- **Paistoritilä** x 2
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti** x 1
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu** x 1

- Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.
- **Paistolämpömittari** x 1
Osoittaa ruoan kypsyyden.
 - **Teleskooppikannattimet** x 2 sarjaa
Ritiloita ja leivinpeltiä varten.

Käyttöpaneeli

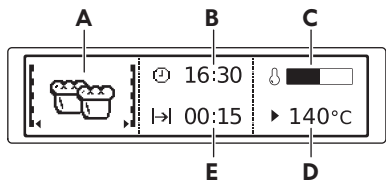
Elektroninen ohjelmointilaite



Uunia käytetään kosketuspainikkeilla.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	-	Näyttö	Näyttää uunin asetukset.
2		PÄÄLLE/POIS	Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
3		OK ja valintakytkin	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen. Käännä valintakytkintä valintojen selaamiseksi.
4		Takaisin-painike	Siirtyminen yhden tason verran takaisinpäin valikossa. Paina 3 sekunnin ajan päävalikon avaamiseksi.
5		Aika- ja lisätoiminnot	Eri toimintojen asettaminen. Paina kosketuspainiketta uunitoiminnon ollessa käynnissä asettaaksesi ajastimen tai toiminnot: Toimintolukitus, Suosikit, Kuumenna + Pidä, Set + Go -ennakkoasetus. Voit myös muuttaa paistolämpömittarin asetuksia.
6		Uunitoiminnot tai Avustava Ruoanvalmistus	Siirry Uunitoiminnot-valikkoon painamalla kerran. Siirry kohtaan Avustava Ruoanvalmistus painamalla uudelleen. Kytke valo päälle ja pois päältä koskettamalla 3 sekunnin ajan.
7		Lämpötilan valitseminen	Lämpötilan asettaminen tai uunin nykyisen lämpötilan tarkistaminen. Paina 3 sekunnin ajan toiminnon kytkeäksesi toimintaan tai pois toiminnasta: Pika-kuumennus.
8		Hälytinajastin	Kun haluat asettaa toiminnon: Hälytinajastin.
9		Suosikit	Suosikkiohjelmien tallentaminen ja valitseminen.

Näyttö



- A. Uunitoiminto
- B. Kellonaika
- C. Kuumennuksen osoitin
- D. Lämpötila
- E. Toiminnon kesto tai päättymisaika

Muut näytön merkkivalot:

Symboli	Toiminto	
	Hälytinajastin	Toiminto on toiminnassa.
	Kellonaika	Näytössä näkyy kellonaika.
	Kesto	Vaadittu keittoaika näkyy näytössä.
	Lopetus	Keittotoiminnon päättymisaika näkyy näytössä.
	Lämpötila	Lämpötila näkyy näytössä.
	Aikanäyttö	Uunitoiminnon toiminta-aika näkyy näytössä.
	Ajan laskenta	Uuni laskee kypsennysajan.
	Kuumennuksen osoitin	Näytössä näkyy uunin lämpötila.
	Pikakuuminus	Toiminto on toiminnassa. Vähentää kuumennusaikaa.
	Painoautomaatiikka	Näytöstä näkyy, että automaattinen painojärjestelmä on toiminnassa tai että painoa voidaan muuttaa.
	Kuumenna + Pidä	Toiminto on toiminnassa.

Käyttöönotto

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.
Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.
Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

Ensimmäinen kytkentä

Kun kytket uunin sähköverkkoon tai sähkökatkos on tapahtunut, laitteeseen on

asetettava kieli, näytön kontrasti, näytön kirkkaus ja kellonaika.

1. Aseta arvot valintakytkimellä.
2. Vahvista OK-painikkeella.

Esikuumennus

Esikuumenna uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa käyttäen ainoastaan ritilöitä ja leivinpeltiä.

1. Aseta toiminto: Ylä-/alalämpö — ja maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto: Kiertoilma (🌀) ja maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.

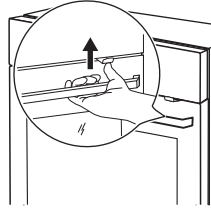
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Tarkista, että huoneen ilmastaus on riittävä.

Mekaanisen lapsilukon käyttäminen

Uunin lapsilukko on asennettu. Se on uunin oikealla puolella käyttöpaneelin alapuolella.

Uunin luukun avaaminen lapsilukon ollessa toiminnassa:

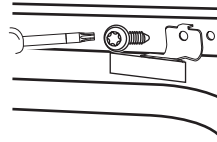
1. Vedä ja pidä lapsilukon kahvaa yläasennossa kuvan mukaisesti.



2. Avaa luukku.

Sulje uunin luukku vetämättä lapsilukon vipua.

Poista lapsilukko käytöstä avaamalla uuninluukku ja poistamalla lapsilukko Torx-avaimella. Torx-avain löytyy uunin varustepussista.



Ruuvaa ruuvi takaisin reikään lapsilukon poistamisen jälkeen.



VAROITUS! Varo naarmuttamasta käyttöpaneelia.

Päivittäinen käyttö



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Valikoiden selaaminen

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Käännä valintakytkintä myötä- tai vastapäivään valikkovalinnan valitsemiseksi.
3. Paina OK siirtyäksesi alavalikkoon tai vahvistaaksesi asetuksen.



Voit aina palata takaisin päävalikkoon painikkeella ↵.

Valikoiden yleiskuvaus

Päävalikko

Symboli / Valikko-valinta	Käyttötarkoitus
 Uunitoiminnot	Sisältää uunitoimintojen luettelon.
 Reseptit	Sisältää automaattisten ohjelmien luettelon. Näiden ohjelmien reseptit ovat reseptikirjassa.

Symboli / Valikko-valinta	Käyttötarkoitus
 Suosikit	Sisältää luettelon käyttäjän luomista suosikiohjelmista.
 Puhdistus	Pyrolyysipuhdistus.
 Perusasetukset	Käytetään laitteen määrityksien asettamiseen.
 Erityistoiminnot	Sisältää uunin lisätoimintojen luettelon.
 Avustava Ruoanvalmistus	Sisältää uuniasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin. Valitse ruokalaji ja aloita ruoanlaitto. Lämpötila ja aika ovat ainoastaan viitteellisiä paremman lopputuloksen saavuttamiseksi ja ne ovat säädettävissä. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä. Reseptikirjassa on seuraava alavalikko: Avustava Ruoanvalmistus.

Alavalikot toiminnoille: Perusasetukset

Symboli / Valikko-valinta	Kuvaus
 Aseta kellonaika	Asettaa kellonajan kelloon.
 Ajan näyttö	Kun virta on kytketty laitteeseen, näytössä näkyy aika, jolloin laite sammutetaan.
 Pikakuumennus	Kun toiminto on päällä, toiminto vähentää kuumennusaikaa.

Symboli / Valikko-valinta	Kuvaus
 Set + Go -ennakoasetus	Toiminnon asettaminen ja sen käynnistäminen myöhemmin painamalla jotakin käyttöpaneelin symbolia.
 Kuumenna + Pidä	Pitää ruoan lämpimänä 30 minuuttia sen jälkeen kun toiminto on päättynyt.
 Ajan lisääminen	Ottaa käyttöön ja poistaa käytöstä ajan lisäys-toiminnon.
 Näytön kontrasti	Säätää näytön kontrastin asteittain.
 Näytön kirkkaus	Säätää näytön kirkkauden asteittain.
 Valitse kieli	Asettaa näytön kielen.
 Äänimerkin voimakkuus	Säätää painikkeiden ja äänimerkkien äänen voimakkuuden asteittain.
 Painikeäänet	Ota käyttöön ja poista käytöstä kosketuspainikkeiden äänet. Virta-kytkimen ääntä ei voida kytkeä pois päältä.
 Hälytysäänet	Ottaa käyttöön ja poistaa käytöstä hälytysäänet.
 Muistutus Puhdistamisesta	Muistuttaa laitteen puhdistustarpeesta.
 DEMO-tila	Ainoastaan jälleenmyyjien käyttöön.
 Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

Symboli / Valikko-valinta	Kuvaus
 Tehdasasetukset	Palauttaa kaikki tehdasasetukset.

Uunitoiminnot

Uunitoimin-to	Käyttötarkoitus
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä-/alalämpö-toiminnossa.
 Kiertoilma + Höyry	Ruokien höyrytys. Tällä toiminnolla voit lyhentää keittoaikaa ja säilyttää ruokien vitamiinit ja ravintoaineet. Valitse toiminto ja aseta lämpötilaksi 130 °C - 230 °C.
 Ylä-/alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Valitse toiminto ja aseta lämpötilaksi 130 °C - 230 °C.
 Matalalämpö	Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.

Uunitoimin-to	Käyttötarkoitus
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpöä hyödynnetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tätä toimintoa käytettiin energiatehokkuusluokan täyttämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti. Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
 Pakasteet	Pakasteruokien (esim. ranskalaisten, lohkopurunoiden, rapeiden kevätkääryleiden) valmistaminen.
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahdattaminen.
 Pikagril-laus	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahdattaminen.
 Tehogril-laus	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.

Uunitoimin- to	Käyttötarkoitus
 Lämmitys höyryllä	Ruokien uudelleen lämmitys höyryn avulla estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, jotta ruoka maistuisi yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tämän toiminnon avulla voidaan lämmittää ruokia uude- leen suoraan lautasella. Voit lämmittää useamman lauta- sen samalla kertaa eri kannatintasoja käyttäen.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Lämpimänä pito	Tarkoitettu ruokien lämpimänä pitämiseen.
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vi- hannekset ja hedel- mät). Sulatusaika riip- puu pakasteruoan määrästä ja koosta. Kun valitset tämän toi- minnon, lamppu sam- muu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Erityistoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Leivän paistami- nen	Leivän valmistaminen.
 Gratinointi	Uuniruokien, kuten la- sagnen tai perunagra- tiinin valmistaminen. Gratinointi ja ruskistus.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatus ennen leipomista. Kun valitset tämän toimin- non, lamppu sammuu automaattisesti 30 se- kunnin kuluttua.
 Lautasten lämmi- tys	Lautasten esilämmitys ennen tarjoilua.
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkel- sit).
 Kuivaus	Hedelmä-, vihannes- ja sienisiivujen kuivaus.

Uunitoiminnon asettaminen

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Valitse valikko: Uunitoiminnot.
3. Vahvista OK-painikkeella.
4. Valitse uunitoiminto.
5. Vahvista OK-painikkeella.
6. Aseta lämpötila.
7. Vahvista OK-painikkeella.

Höyrytoiminnon asettaminen

Vesisäiliön kansi sijaitsee käyttöpaneelissa.



VAROITUS! Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (demineralisoitua) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

1. Paina vesilokeron kantta sen avaamiseksi.
2. Täytä vesilokeroon 900 ml vettä. Vesimäärä riittää noin 55 - 60 minuutiksi.
3. Paina vesilokero lähtöasentoon.
4. Kytke uuni toimintaan.
5. Aseta höyrytoiminto ja lämpötila.
6. Aseta halutessasi toiminto: Kesto  tai: Lopetus .

- i** Kun höyrynykehitin on tyhjä, laitteesta kuuluu äänimerkki.

Äänimerkki kuuluu keittoajan päätyttyä.

7. Kytke uuni pois päältä.
8. Tyhjennä vesisäiliö höyrykypsennyksen jälkeen. Katso puhdistustoiminto: Vesisäiliön tyhjennys.

- ⚠ HUOMIO!** Uuni on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen vesisäiliötä tyhjentäessä.

9. Höyryä voi kondensoitua sisätilan alaosaan höyrytoiminnon jälkeen. Kuivaa sisätilan alaosa aina uunin ollessa viileä.

Anna uunin kuivua täysin jättämällä luukku auki.

- ⚠ VAROITUS!** Odota vähintään 60 minuuttia aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääse ulos tyhjennysventtiilistä.

Vesisäiliö tyhjä -merkkivalo

Näytössä näkyy: Vettä lisättävä ja äänimerkki kuuluu, kun säiliö on tyhjä ja se on täytettävä.

Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", kappaleesta "Höyrytoiminnon asettaminen".

Vesisäiliö täynnä -merkkivalo

Kun näytössä näkyy: Vesisäiliö täysi, voit käyttää höyrykypsennystä.

Äänimerkki kuuluu, kun säiliö on täysi.

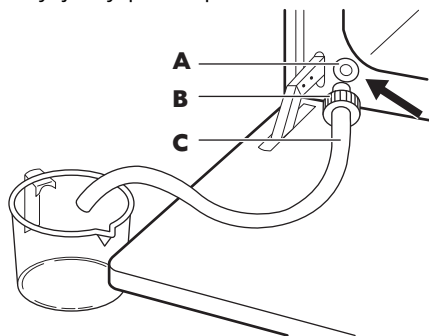
- i** Jos lisäät säiliöön liikaa vettä, liika vesi valuu uunin pohjalle turvapoistoaukon kautta. Pyyhi vesi pois sienellä tai liinalla.

Vesisäiliön tyhjentäminen

- ⚠ HUOMIO!** Varmista, että uuni on viileä ennen kuin aloitat vesisäiliön tyhjentämisen.

1. Valmistele tyhjennysputki (C), joka toimitetaan ohjekirjan kanssa samassa

pakkauksessa. Aseta liitin (B) tyhjennysputken päähän.



2. Aseta tyhjennysputken (C) toinen pää astiaan. Aseta se matalammalle kuin tyhjennysventtiili (A).
3. Avaa uuninluukku ja aseta liitin (B) tyhjennysventtiiliin (A).
4. Paina liitintä toistuvasti vesisäiliön tyhjentämisen aikana.

- i** Säiliössä voi olla hiukan vettä, kun näytössä näkyy: Vettä lisättävä. Odota, kunnes vettä ei enää virtaa ulos tyhjennysventtiilistä.

5. Poista liitin venttiilistä, kun veden virtaus loppuu.

- i** Älä täytä vesisäiliötä uudelleen tyhjentämälläsi vedellä.

Kuumennuksen osoitin

Kun jokin uunitoiminto kytketään päälle, palkki tulee näkyviin näyttöön. Palkissa näkyy, että lämpötila nousee. Kun lämpötila on saavutettu, äänimerkki kuuluu kolme kertaa ja palkki vilkkuu ja häviää sen jälkeen.

Pikakuumennus

Tämä toiminto vähentää kuumennusaikaa.

- i** Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumennustoiminto on toiminnassa.

Käynnistä toiminto pitämällä painiketta  alhaalla 3 sekunnin ajan. Kuumennuksen merkkivalo vilkkuu.

Tämä toiminto ei ole käytettävissä kaikkiin uunitoimintoihin.

Jälkilämpö

Kun uuni kytketään pois päältä, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo. Lämmön avulla ruoka-aineita voidaan pitää lämpimänä.

Kellotoiminnot

Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Hälytinajastin	Ajanlaskennan asettaminen (maks. 2 h 30 min). Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  . Aseta minuutit valintakytkimellä ja käynnistä toiminto painamalla OK.
 Kesto	Uunin toiminta-ajan (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia) asettaminen.
 Lopetus	Uunitoiminnon poiskytketymisajan (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia) asettaminen.

Jos aika asetetaan kellotoiminnolle, aika käynnistyy 5 sekunnin kuluttua.



Jos käytät kellotoimintoja: Kesto, Lopetus, uuni kytkee lämpövastukset pois päältä, kun asetusajasta on kulunut 90 %. Uuni käyttää jälkilämpöä kypsennyksen loppuvaiheessa, kunnes aika loppuu (3 - 20 minuuttia).

Kellotoimintojen asettaminen



Ennen kuin käytät toimintoja: Kesto, Lopetus, uunitoiminto ja lämpötila on asetettava ensin. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit käyttää toimintoja: Kesto ja Lopetus samanaikaisesti, jos laite halutaan kytkeä automaattisesti toimintaan ja myöhemmin pois toiminnasta. Toiminnot: Kesto ja Lopetus eivät toimi paistolämpömittaria käytettäessä.

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina -painiketta toistuvasti, kunnes näyttöön tulee haluamasi kellotoiminto ja vastaava symboli.
3. Aseta vaadittu aika valitsimella.
4. Vahvista OK-painikkeella.
Kun aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki. Uuni kytkeytyy pois toiminnasta. Näytössä näkyy viesti.
5. Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.

Kuumenna + Pidä

Toiminnon edellytykset:

- Lämpötilaksi on asetettu yli 80 °C.
- Toiminto: Kesto on asetettu.

Toiminto: Kuumenna + Pidä pitää valmiin ruoan lämpimänä 80 °C lämpötilassa 30 minuutin ajan. Se kytkeytyy päälle, kun kypsennys- tai paistotoiminto päättyy.

Toiminto voidaan ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä valikossa: Perusasetukset.

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Valitse uunitoiminto.
3. Aseta lämpötila yli 80 °C.
4. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Kuumenna + Pidä.
5. Vahvista OK-painikkeella.
Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.

Ajan lisääminen

Toiminto: Ajan lisääminen pidentää uunitoiminnon toiminta-aikaa, kun Kesto on kulunut umpeen.

-  Tämä soveltuu kaikkiin uunitoimintoihin, joissa on Kesto tai Painoautomaatiikka. Toimintoa ei voida käyttää uunitoiminnoissa, joissa käytetään paistolämpömittaria.

1. Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki. Paina mitä tahansa symbolia.
Näytössä näkyy viesti.
2. Paina painiketta  kytkeäksesi toiminnon toimintaan tai peruuta toiminto painamalla .
3. Aseta toiminnon kesto.
4. Paina painiketta OK.

Automaattiset ohjelmat

-  **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Verkkoreseptit

-  Tämän uunin automaattiohjelmien reseptit ovat saatavilla verkkosivustolla www.ikea.com. Tarkista uunin tuotenumero etukehyksessä olevasta arvokilvestä oikean reseptikirjan löytämiseksi.

Reseptit

Uunissa on lukuisia reseptejä, joita voidaan käyttää. Reseptit ovat pysyviä, eikä niitä voi muuttaa.

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Valitse valikko: Reseptit. Vahvista OK-painikkeella.
3. Valitse kategoria ja ruokalaji. Vahvista OK-painikkeella.
4. Valitse resepti. Vahvista OK-painikkeella.

Lisävarusteiden käyttäminen

-  **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

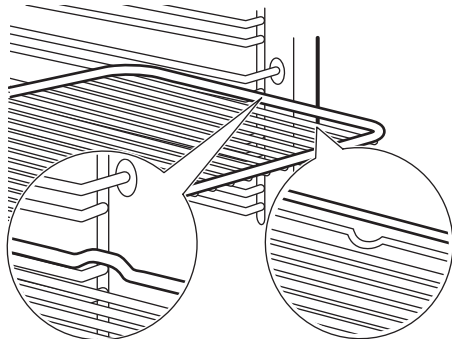
Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastoiden luisumisen hylyltä.

Ritilätaso:

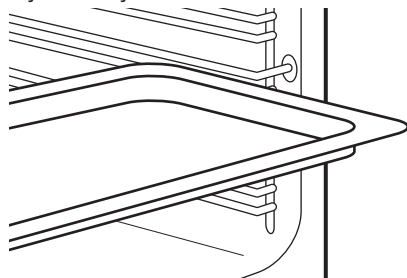
Paina ritilä liukukiskoja väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat

osoittavat alaspäin..



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



Paistolämpömittari

Asetettavia lämpötiloja on kaksi: uunin lämpötila ja paistolämpömittarin lämpötila.

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan. Kun lihan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, uuni sammuu automaattisesti.

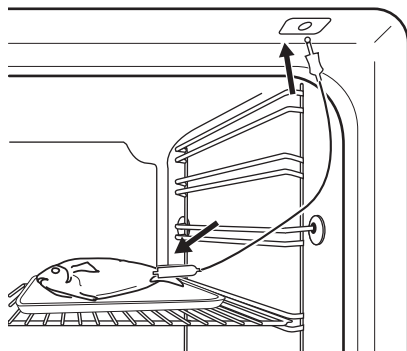


HUOMIO! Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.



Paistolämpömittari on pidettävä lihassa ja sen pistoke pistorasiassa koko kypsennyksen ajan.

1. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihapalan keskiosaan.
2. Aseta paistolämpömittarin pistoke uunin sisätilan yläosassa olevaan pistorasiaan.



3. Kytke uuni päälle.
Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli.
 4. Aseta paistolämpömittarin lämpötila valintakytkimellä viiden sekunnin kuluessa.
 5. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
Uuni laskee likimääräisen päättymisajan. Päättymisaika vaihtelee ruokamäärän, asetetun uunin lämpötilan (vähintään 120 °C) ja toiminnon mukaan. Uuni laskee päättymisajan noin 30 minuutissa.
 6. Jos haluat muuttaa paistomittarin lämpötilaa, paina .
- Kun liha on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
7. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin lopettamiseksi.
 8. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista liha uunista.
 9. Kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta .



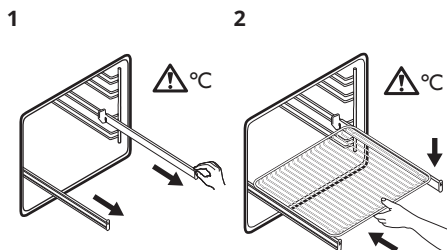
VAROITUS! Paistolämpömittari on kuuma. On olemassa palovammojen vaara.

Teleskooppikannattimien käyttö

-  Säilytä teleskooppikannattimien asennusohjeet tulevia käyttökertoja varten.

Ritilät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.

-  **HUOMIO!**
Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.



Vedä oikea ja vasen teleskooppikannatin ulos.

Aseta ritilä teleskooppikannattimien päälle ja työnnä ne varovasti uuniin.

Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.

-  **VAROITUS!** Lue ohjeet kohdasta "Laitteen kuvaus".

Lisätoiminnot

Suosikit

Voit tallentaa omia suosikkiasetuksiasi, kuten kestoajoja, lämpötila-asetuksia tai uunitoimintoja. Ne ovat käytettävissä valikossa: Suosikit. Uuniin voi tallentaa 20 ohjelmaa.

Ohjelman tallentaminen

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto tai automaattiohjelma.
3. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: TALLENNA.
4. Vahvista OK-painikkeella. Näyttöön tulee ensimmäinen vapaa muistipaikka.

5. Vahvista OK-painikkeella.
 6. Syötä ohjelman nimi. Ensimmäinen kirjain vilkkuu.
 7. Muuta kirjainta valintakytkimellä.
 8. Paina painiketta OK. Seuraava kirjain vilkkuu.
 9. Toista tarvittaessa vaihe 7.
 10. Tallenna asetus painamalla ja pitämällä alhaalla painiketta OK. Kokonaisten muistipaikkojen yli voidaan kirjoittaa. Kun näytössä näkyy ensimmäinen vapaa muistipaikka, käännä valintakytkintä ja paina OK olemassa olevan ohjelman ylikirjoittamiseksi.
- Ohjelman nimeä voidaan muuttaa valikossa: Muokkaa ohjelman nimeä.

Ohjelman käynnistäminen

- 1. Kytke uuni toimintaan.
- 2. Valitse valikko: Suosikit.
- 3. Vahvista OK-painikkeella.
- 4. Valitse suosikkiohjelmasi nimi.
- 5. Vahvista OK-painikkeella.

Voit painaa painiketta ☆ siirtyäksesi suoraan valikkoon: Suosikit.

Lapsilukon käyttäminen

Kun lapsilukko on toiminnassa, uunia ei voi kytkeä toimintaan vahingossa.

- i Jos Pyrolyysi-toiminto on käynnissä, luukku lukittuu automaattisesti. Viesti tulee näkyviin näyttöön, kun painat jotakin symbolia.

- 1. Kytke näyttö päälle painamalla painiketta ①.
- 2. Paina ① ja ☆ -painikkeita samanaikaisesti, kunnes näyttöön ilmestyy viesti ..

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

Toimintolukitus

Tämä toiminto estää uunitoiminnon muuttamisen vahingossa. Se voidaan kytkeä päälle ainoastaan silloin, kun uuni on kytketty toimintaan.

- 1. Kytke uuni toimintaan.
- 2. Aseta uunitoiminto tai asetus.
- 3. Paina painiketta ① toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Toimintolukitus.
- 4. Vahvista OK-painikkeella.

- i Jos Pyrolyysi-toiminto on käynnissä, luukku on lukittu ja avaimen symboli näkyy näytössä.

Kytke toiminto pois päältä painamalla painiketta ①. Näytössä näkyy viesti. Paina uudelleen ① ja vahvista painamalla OK.

- i Toiminto kytkeytyy pois toiminnasta uunin sammuttamisen yhteydessä.

Set + Go -ennakkoasetus

Toiminnon avulla voidaan asettaa uunitoiminto (tai ohjelma) ja käyttää sitä myöhemmin minkä tahansa symbolin painalluksella.

- 1. Kytke uuni toimintaan.
- 2. Aseta uunitoiminto.
- 3. Paina painiketta ① toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Kesto.
- 4. Aseta aika.
- 5. Paina painiketta ① toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Set + Go -ennakkoasetus.

- 6. Vahvista OK-painikkeella. Paina mitä tahansa symbolia (lukuun ottamatta symbolia ①) käynnistääksesi toiminnon: Set + Go -ennakkoasetus. Valitsemasi uunitoiminto käynnistyy.

Kun uunitoiminto päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.

- i
 - Toimintolukitus palaa, kun uunitoiminto on käynnissä.
 - Valikko: Perusasetukset mahdollistaa toiminnon kytkemisen Set + Go -ennakkoasetus toimintaan ja pois toiminnasta.

Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja asetuksiin ei tehdä muutoksia.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5

 (°C)	 (h)
200 - 245	5,5
250 - maksimi	3

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Valo, Paistolämpömittari, Kesto, Lopetus.

Näytön kirkkaus

Laitteessa on kaksi näytön kirkkautta:

- Yökirkkaus: kun uuni on kytketty pois päältä, näytön kirkkaus on alhaisempi 22:00 ja 6:00 välisenä aikana.
- Päiväkirkkaus:
 - kun uuni on kytketty toimintaan.
 - jos kosketat jotakin symbolia yökirkkauden aikana (lukuun

Vihjeitä ja neuvoja

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Poista ritilät ja leivinpellit uunista esikuumentamisen aikana nopeinta suorituskykyä varten.

Uunissa on viisi kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin ruoanlaiton aikana. Pysyttelevä sopivalla etäisyydellä uunista avatessasi luukkua.

Kun uuni on jäähtynyt, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla.

Kakkujen leipominen

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

ottamatta virtapainiketta), näyttö palaa päiväkirkkaustilaan seuraavan kymmenen sekunnin ajaksi.

Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

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

Lihan ja kalan kypsentyminen

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

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

Kosteaa kiertoilma

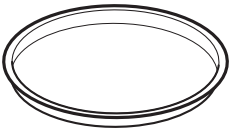
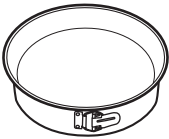
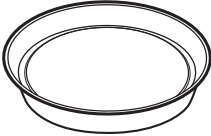
 Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Aika (min)
Makeat sämpylät, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	paistoritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokkaat, 6 kpl	keraamiset annosvuoat rutilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka rutilällä	180	2	15 - 25
Täytekakkupohja	uunivuoka rutilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu rutilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Mantelileivokset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Piiraat, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Höyrytetty kasvikset, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu rutilällä	200	3	25 - 30

Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Aika (min)
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

Kostea kiertoilma - suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

Lisävarusteet	Koko	Kuva
Pizzapannu, tumma, heijastamaton	halkaisija 28 cm	
Uunivuoka, tumma, heijastamaton	halkaisija 26 cm	
Annosvuoat, keraamiset	halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	
Torttuvuoka, tumma, heijastamaton	halkaisija 28 cm	

Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

Ruokalaji	Toiminto	Lisävarusteet	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Pienet kakut	Ylä-/alalämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Pienet kakut	Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.

Ruokalaji	Toiminto	Lisävarusteet	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Pienet kakut	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Omenapiirakka	Ylä-/alalämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	Käytä kahta vuokaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Omenapiirakka	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	Käytä kahta vuokaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Vähärasvainen sokeri-kakku	Ylä-/alalämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Vähärasvainen sokeri-kakku	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Vähärasvainen sokeri-kakku	Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Vinottain. Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokek-sit	Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokek-sit	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokek-sit	Ylä-/alalämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

Ruokalaji	Toiminto	Lisävarus- teet	Kanna- tintaso	Lämpö- tila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Naudanli- hapihvi 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipan- nu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kol- mannelle tasolle. Käännä ruoka keit- toajan puolivälis- sä. Esikuumenna uu- nia 3 minuutin ajan.

Ruoanvalmistustaulukot

Ylimääräisiä ruoanvalmistustaulukoita on saatavilla verkkosivulla www.ikea.com olevasta reseptikirjasta. Tarkista uunin

tuotenumero etukehyksessä olevasta arvokilvestä oikean reseptikirjan löytämiseksi.

Hoito ja puhdistus

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 Puhdistusai- neet	Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyt- täen pehmeää puhdistusliinaa.
	Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.
 Jokapäiväi- nen käyttö	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskei- den kertyminen voi johtaa tulipaloon.
	Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeäl- lä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
 Lisävarusteet	Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineil- la tai teräväreunaisilla esineillä.

Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

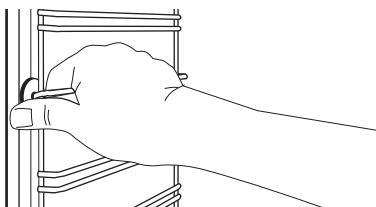
Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

Kannattimien

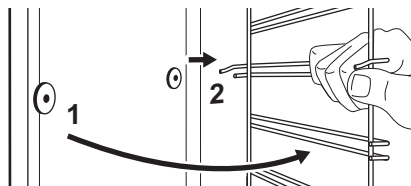
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

⚠ HUOMIO! Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

- i** Teleskooppikannattimien kiinnitystappien on osoitettava etuosaan päin.

Puhdistus

⚠ HUOMIO! Ennen puhdistuksen käynnistämistä tulee varmistaa, että vesisäiliö on tyhjä. Katso luku "Päivittäinen käyttö", kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen".

⚠ VAROITUS! Vie kaikki lemmikkieläimet (erityisesti linnut) mahdollisimman kauas laitteen lähetytyltä pyrolyyttisen puhdistuksen ja enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön ajaksi ja sen jälkeiseksi ajaksi. Paras vaihtoehto on siirtää ne eri huoneeseen pyrolyyttisen puhdistuksen ajaksi, kunnes laite on jäähtynyt takaisin huoneenlämpöiseksi. Hyvästä tuuletuksesta on huolehdittava pyrolyyttisen puhdistuksen ja enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön aikana ja sen jälkeen (kunnes laite on jäähtynyt).

⚠ VAROITUS! Ennen pyrolyyttistä itsepuhdistustoimintoa tai ensikäyttöä poista uunin sisältä seuraavat:

- ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät
- irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteet mukana toimitetut ritilät, sivukiskot, teleskooppiset liukukiskot jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.

⚠ HUOMIO! Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan toiminnon Puhdistus kanssa. Jos teet niin, laite voi vaurioitua.

Puhdistus ei voi käynnistyä, jos:

- Paistolämpömittaria ei ole poistettu.

- Uunin luukkua ei ole suljettu.
- 1. poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien hyllykannattimet uunista
- 2. Puhdista uunin sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Puhdista luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.
- 3. Kytke uuni päälle.
- 4. Siirry valikkoon ja valitse toiminto: Puhdistus. Paina OK.
- 5. Aseta puhdistuksen kesto:

Lisätoimin- to	Kuvaus
Lyhyt	Kevyeen puhdistuk- seen: 1 h:
Normaali	Normaaliin puhdis- tukseen: 1 h 30 min:
Voimakas	Perusteelliseen puhdistukseen: 2 h 30 min:

6. Paina OK.
Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja lamppu sammuu.
Puhdistus voidaan lopettaa ennen sen päättymistä kytkemällä uuni pois päältä.

 **VAROITUS!** Kun toiminto on suoritettu, uuni on hyvin kuuma. On olemassa palovammojen vaara.

Luukku on edelleen lukittu ja joitakin uunin toimintoja ei voida käyttää puhdistuksen jälkeen, kunnes uunin sisälämpötila laskee.

Vesisäiliön puhdistaminen

 **VAROITUS!** Älä kaada vettä vesisäiliöön puhdistuksen aikana.

 Puhdistuksen aikana höyryntuloaukosta voi tippua hiukan vettä uunin sisälle. Aseta uunipannu kannatintasolle heti höyryntuloaukon alapuolelle, jotta vesi ei valuisi uunin pohjalle.

Ajan kuluessa kalkkia voi kertyä uuniin. Voit välttää kalkin muodostumista puhdistamalla höyryä kehittävät uunin osat. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käytön jälkeen.

Käytettävä vesi

- **Pehmeä vesi, jonka kalkkipitoisuus on alhainen** - valmistaja suosittelee tätä, sillä se vähentää puhdistuskertojen määrää.
- **Vesijohtovesi** - voidaan käyttää, jos hanassa on vedenpuhdistin tai vedenpehmennyslaite.
- **Kova vesi, jonka kalkkipitoisuus on korkea** - ei vaikuta uunin toimintaan, mutta lisää puhdistuskertojen määrää.

KALKKIPITOISUUSTAULUKKO, LAATINUT W.H.O. (Maailman terveysjärjestö)

Kalkkisaostuma	Vedenkovuus		Veden luokitus	Kalkinpuhdistuk- sen tarve
	(ranskalaiset as- teet)	(saksalaiset as- teet)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Makea tai peh- meä	75 käyttöä - 2,5 kk
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Keskikova	50 käyttöä - 2 kk
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kova tai kalkkipi- toinen	40 käyttöä - 1,5 kk
yli 180 mg/l	yli 18	yli 10	Erittäin kova	30 käyttöä - 1 kk

1. Kaada vesisäiliöön 850 ml vettä ja 50 ml (viisi teelusikallista) sitruunahappoa. Kytke uuni pois toiminnasta ja odota noin 60 minuuttia.
2. Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry. Aseta lämpötila 230 °C. Kytke uuni pois toiminnasta 25 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia.
3. Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry. Säädä lämpötilaksi 130–230 °C. Kytke uuni pois toiminnasta 10 minuutin kuluttua.

Anna sen jäähtyä ja poista säiliön sisäosat. Katso kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen".

4. Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät uunin sisältä liinalla.
5. Puhdista tyhjennysputki käsin lämpimällä vedellä ja saippualla. Älä käytä happoja, suihkeita tai vastaavia puhdistusaineita vaurioiden välttämiseksi.

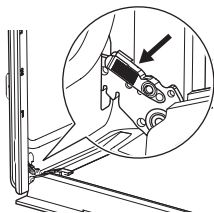
Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uunin luukussa on neljä lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

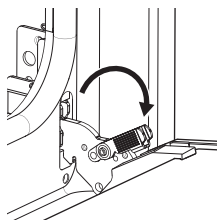


HUOMIO! Älä käytä uunia ilman lasipaneelleja.

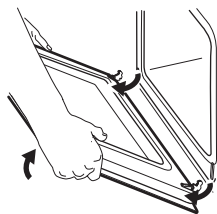
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



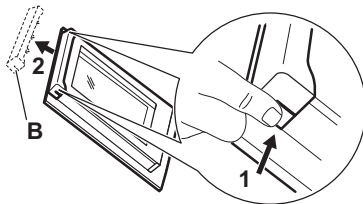
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



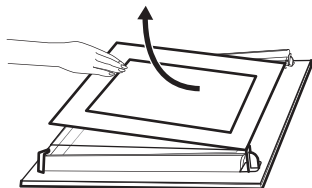
3. Sulje uunin luukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.
5. Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pidiketiivisteet.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtaooa kannattimista kokonaan.

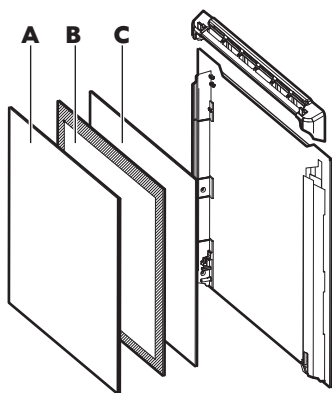


8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit, reunalista ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen ja sulje molempien saranoiden lukitukset.

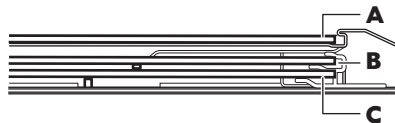
Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi. Varmista, että lasipaneelit (A, B ja C) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi.

Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasipaneelin kehys painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



Lampun vaihtaminen

Peitä uunin pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.



VAROITUS! Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.



HUOMIO! Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

1. Kytke uuni pois päältä.
2. Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.
3. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
4. Puhdista suojalasi.
5. Vaihda uunin lamppu uuteen 40 W, 230 V (50 Hz), lamppuun, jonka lämmönkestävyys on 350 °C (kanta: G9).
6. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

Vianmääritys

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni kytkeytyy pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".
Uuni ei kuumene.	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku kokonaan.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Uunin sisällä on vettä.	Säiliössä on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä.
Höyrytoiminto ei toimi.	Säiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
Höyrytoiminto ei toimi.	Höyryaukossa on kalkkikerääntymiä.	Tarkasta höyryntuloaukko. Poista kalkki.
Vesisäiliön tyhjentäminen kestää yli kolme minuuttia tai vettä vuotaa höyryntuloaukosta.	Uunissa on kalkkikerääntymiä.	Puhdista vesisäiliö. Katso kohta "Vesisäiliön puhdistaminen".
Näytössä näkyy F111.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	- Katkaise ja kytke virta uudelleen uuniin irrottamalla ja kiinnittämällä sulake- taulun sulake tai käyttä- mällä sulaketaulun turva- kytöntä. - Jos näytössä näkyy uudel- leen virhekoodi, ota yh- teyttä valtuutettuun huol- toliikkeeseen.
Höyryä ja kosteutta muodos- tuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Lamppu sammuu.	Kostea kiertoilma-toiminto on kytketty päälle.	Kostea kiertoilma-toiminnon normaalia toimintaa. Katso luku "Päivittäinen käyttö", kappale "Uunitoiminnot".
Luukku on lukittu.	On tapahtunut sähkökatkos.	Tarkista virransyöttö.

Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin

sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (MOD.)	
Tuotenumero (PNC)	
Sarjanumero (S.N.)	

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

Sisämitat	Leveys Korkeus Syvyys	480 mm 361 mm 416 mm
Uunipellin alue	1438 cm ²	

Ylälämpövastus	2300 W
Alalämpövastus	1000 W
Grilli	2300 W
Rengas	1900 W
Kokonaisteho	3390 W
Jännite	220 - 240 V
Taajuus	50 - 60 Hz
Toimintojen lukumäärä	20

Energiatehokkuus

Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	IKEA
Mallin tunnus	FINSMAKARE 504.117.30
Energialuokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.69 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	38.0 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.
Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.
EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-aineet uuniin.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma Kestoaika- tai Lopetus-valinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen.

Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lamppu pois päältä

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Lamppu voidaan sytyttää uudelleen, odotetut energiasäästöt ovat tällöin kuitenkin pienemmät.

Ympäristönsuojelu

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

kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

IKEA-TAKUU

Kuinka kauan IKEA-takuu on voimassa?

Tämä takuu on voimassa 5 vuotta IKEA-myymälistä hankitun laitteen alkuperäisestä ostopäivämäärästä lähtien. Alkuperäinen ostokuitti vaaditaan ostotodistukseksi. Jos

takua aikana tehdään huoltotoimia, laitteen takuaika ei pitene sen vuoksi.

Huoltotöiden suorittaja

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

Takuun kattavuus

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

Engelman korjaaminen IKEA:n taholta

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

Takuun piiriin kuulumattomat asiat

- Normaali kuluminen.
- Tahalliset tai laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, virheellinen asennus tai kytkentä väärään jännitteeseen, kemiallisen tai sähkökemiallisen reaktion aiheuttamat vahingot, ruostuminen, syöpyminen tai vesivahingot mukaan lukien näihin rajoittumatta vesijohtoverkon liian suuri kalkkipitoisuus, epätavallisten ympäristöolosuhteiden aiheuttamat vahingot.
- Kulutusosat mukaan lukien paristot ja lamput.
- Ei toiminnalliset ja koristeosat, jotka eivät vaikuta laitteen normaaliin käyttöön,

mukaan lukien naarmut ja mahdolliset värimuutokset.

- Vierasesineiden tai aineiden aiheuttamat vahingossa syntyneet vauriot ja sihtien, vedenpoistojärjestelmien tai pesuainelokeroiden puhdistuksen yhteydessä syntyneet vahingot.
 - Seuraavien osien vaurioituminen: keraaminen lasipinta, lisävarusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, syöttö- ja poistoputket, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kotelot ja koteloiden osat, ellei näitä vahinkoja voida osoittaa valmistusvirheiden aiheuttamiksi.
 - Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.
 - Korjaukset, joita eivät ole suorittaneet nimeämämme palveluntarjoajat ja/tai valtuutettu huoltoliike, tai jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
 - Virheellisen tai määräysten vastaisen asennuksen aiheuttamat korjaukset.
 - Laitteen käyttö muussa kuin kotitalousympäristössä, ts. ammattikäytössä.
 - Kuljetusvahingot. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiin tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei ole vastuussa mahdollisista kuljetuksen aikana syntyneistä vahingoista. Jos taas IKEA toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, toimituksen aikana syntyneet vahingot sisältyvät takuuseen.
 - IKEA-kodinkoneen ensiasennuksen kustannukset. Jos IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike korjaa tai korvaa kodinkoneen tämän takuun ehtojen alaisuudessa, palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike asentaa tarvittaessa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvaavan laitteen.
- Tämä rajoitus ei koske ammattitaitoisen asiantuntijan suorittamaa virheetöntä työtä, jossa on käytetty alkuperäisiä varaosia, laitteen sopeuttamiseksi toisen EU-maan teknisten turvallisuusmääräysten mukaiseksi.

Maakohtaisen lainsäädännön soveltaminen

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

Kelpoisuusalue

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

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

IKEA-laitteiden myynninjälkeinen palvelu:

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n myynninjälkeiseen palveluun osoitteeseen:

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

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

Yhteydenotot palvelua tarvittaessa



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



Jotta voimme palvella Sinua mahdollisimman nopeasti, pyydämme soittamaan tämän oppaan lopussa mainittuun puhelinnumeroon. Ilmoita aina tässä oppaassa mainittu asiaasi koskevan laitteen numero. Varmista ennen kuin soitat meille, että sinulla on laitteen, jota varten tarvitset apuamme, IKEA-tuotenumero (8-numeroinen koodi) ja sarjanumero (arvokilvessä oleva 8-numeroinen koodi).



SÄILYTÄ OSTOKUITTI!

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

Lisäavun tarve

Jos sinulla on muita kuin kodinkoneiden myynninjälkeiseen palveluun liittyviä kysymyksiä, ota yhteys lähimmän IKEA-myyvälän puhelintukipalveluun. Suosittelemme, että luet kodinkoneen käyttöohjeen huolellisesti, ennen kuin otat meihin yhteyttä.

Innehåll

Säkerhetsinformation	38	Tillvalsfunktioner	55
Säkerhetsinstruktioner	40	Råd och tips	57
Installation	43	Skötsel och rengöring	61
Produktbeskrivning	44	Felsökning	65
Kontrollpanel	44	Tekniska data	67
Före första användning	46	Energieffektivitet	68
Daglig användning	47	Miljöskydd	69
Klockfunktioner	52	IKEA-GARANTI	69
Automatiska program	53		
Användning av tillbehör	53		

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.

- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av strömkabeln får endast utföras av behörig person.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

Säkerhetsinstruktioner

Installation

-  **WARNING!** Endast en behörig person får installera den här produkten.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
 - Installera eller använd inte en skadad produkt.
 - Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
 - Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
 - Dra aldrig produkten i handtaget.
 - Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
 - Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
 - Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	580 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm

Höjd på produktens främre del	589 mm
Höjd på produktens bakre del	571 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Djupet på den inbyggda produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

Elanslutning



VARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

Använd



VARNING! Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
 - Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
 - Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
 - Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
 - Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
 - Tryck inte på den öppna luckan.
 - Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
 - Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
 - Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
 - Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
-  **VARNING!** Risk för skador på produkten.
- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
 - Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.

- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

Matlagning med ånga

 **WARNING!** Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Öppna inte luckan till produkten under ångkokning.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

Skötsel och rengöring

 **WARNING!** Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Pyrolytisk rengöring

 **WARNING!** I pyrolysläget finns risk för personskador/brand/kemiska utsläpp (rök).

- Under pyrolysrengöring frigörs ångor som inte är skadliga för människor, inklusive spädbarn eller personer med medicinska tillstånd.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen av alla pyrolysugnar. Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när den pyrolytiska rengöringen är igång.
- Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktionen för Första användning ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - Alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor, teleskopskenor osv. som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolysugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
 - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.

- Tillse god ventilation under och efter första användning vid maximal temperatur.
- Ta bort husdjur (särskilt fåglar) från produktens sida och se till att rummet är välventilerat under och efter den pyrolytiska rengöringen och vid första användning av produkten. Det bästa alternativet under det pyrolytiska programmet och tills produkten har svalnat till rumstemperatur igen är att hålla husdjuren i ett annat rum. God ventilation måste tillhandahållas under och efter (tills produkten har svalnat) pyrolysprogrammet och vid första användning med maxtemperatur.

Invändig belysning

 **WARNING!** Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att

användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

Kassering

 **WARNING!** Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckan för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.
- **Förpackningsmaterial:** Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är markerade med internationella förkortningar som PE, PS, etc. Kasta förpackningsmaterialet i soptunnor avsedda för just detta material på din avfallsstation.

Installation

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

-  Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

 **WARNING!** Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.

-  Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen om säkerheten inte följs.

Denna ugn levereras endast med en huvudkabel.

Kabel

Tillämpliga kabeltyper för installation eller utbyte:

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

För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

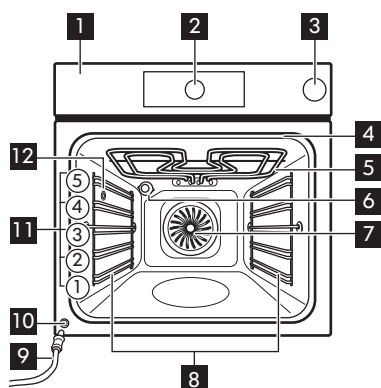
Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 3 680	3 x 1,5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Elektronisk programmering
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Grill
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Ugnsstege, löstagbar
- 9** Tömningsslang
- 10** Vattenutloppsventil
- 11** Ugnsnivåer
- 12** Änginlopp

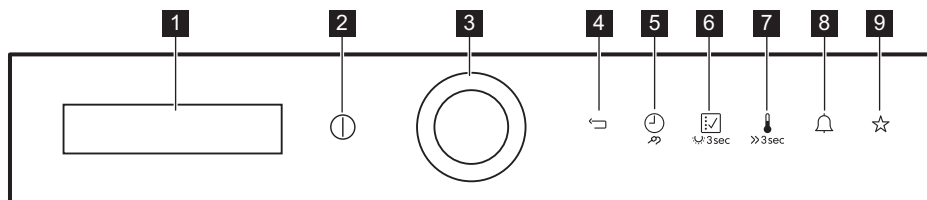
Tillbehör

- **Galler** x 2
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt** x 1
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna** x 1
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Matlagningstermometer** x 1
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Teleskopskenor** x 2 uppsättningar
För hyllor och plåtar.

Kontrollpanel

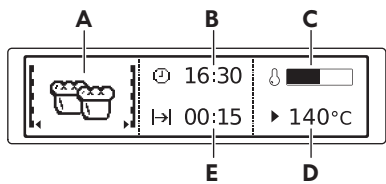
Elektronisk programmeringsenhet



Använd touch-kontrollerna för att manövrera ugnen.

	Touch-fält	Funktion	Beskrivning
1	-	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.
2		PÅ/AV (ON/OFF)	Slå på och stänga av ugnen.
3	OK	OK och navigationshjulet	För att bekräfta valet eller inställningen. Roterar navigationshjulet för att välja inställning.
4		Tillbaka-tangent	För att gå tillbaka en nivå i menyn. Tryck i 3 sekunder för att visa huvudmenyn.
5		Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touch-kontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Varmhållning, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.
6		Tillagningsfunktioner eller Tillagningshjälp	Tryck en gång för att komma in i Tillagningsfunktioner-menyn. Tryck en gång till för att byta till Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på  i 3 sekunder.
7		Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbuppvärmning.
8		Tidur	För att ställa in funktionen: Tidur.
9		Favoriter	För att spara och komma åt dina favoritprogram.

Display



- A. Uppvärmningsfunktion
- B. Klocka
- C. Indikator för uppvärmning
- D. Temperatur
- E. Funktionens koktid eller sluttid

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol	Funktion	
	Tidur	Funktionen är påslagen.

Symbol	Funktion	
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.
	Tillagningstid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång.
	Beräkning	Ugnen beräknar tillagningstiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i ugnen.
	Snabbuppvärmning	Funktionen är påslagen. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är aktivt eller att vikten kan ändras.
	Varmhållning	Funktionen är påslagen.

Före första användning

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

Första anslutning

När du ansluter ugnen till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste du välja språk, kontrast i display, ljusstyrka i display samt klockan.

1. Använd navigationshjulet för att ställa in värdena.
2. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Förvärmning

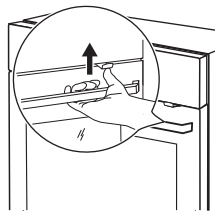
Före första användningen ska ugnen "brännas av" med endast gallret och bakplåtarna inuti.

1. Ställ in funktionen: Över-/undervärme  och maxtemperatur. 
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen: Varmluft  och maxtemperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök under uppvärmning. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

Använda barnlåset

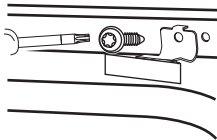
Ugnen har ett barnlås monterat. Det sitter precis under kontrollpanelen på höger sida. Öppna ugnsluckan med barnlåset aktiverat:

- 1. Dra och håll upp barnlåshandtaget enligt bilden.



- 2. Öppna luckan. Stäng luckan utan att dra i barnlåset. Ta bort barnlåset genom att öppna ugnsluckan och ta loss barnlåset med

skruvnyckeln. Skruvnyckeln finns i tillbehörspåsen.



Sätt tillbaka skruvarna i hålet när du har tagit bort barnlåset.

⚠ WARNING! Var försiktig så du inte repar kontrollpanelen.

Daglig användning

⚠ WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Navigera i menyerna

- 1. Slå på ugnen.
 - 2. Vrid navigationshjulet med- eller moturs för att välja i menyn.
 - 3. Tryck på **OK** för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.
- i** Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med **↶**.

Översikt över menyerna

Huvudmeny

Symbol / meny-funktion	Program
 Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.

Symbol / meny-funktion	Program
 Recept	Innehåller en lista över automatiska program. Recepten för dessa program finns i receptboken.
 Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.
 Rengöring	Pyrolysrengöring.
 Normalinställningar	Används för att ställa in produktens konfiguration.
 Specialfunktioner	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.

Symbol / meny-funktion	Program
 Tillagningshjälp	Innehåller rekommenderade ugnsställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd. I receptboken finns undermenyn för: Tillagningshjälp.

Undermeny för: Normalinställningar

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Ställa in klockslag	Ställ klockan.
 Tidvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
 Snabbuppvärmning	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.
 Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
 Varmhållning	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
 Tidsförlängning	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Displaykontrast	Justerar displayens kontrast i grader.
 Ljusstyrka för display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
 Ställ in språk	Ställer in språk för displayen.
 Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
 Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
 Larm och felsignaler	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
 Påminnelse om rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
 Demo-läge	Endast för återförsäljaren.
 Service	Visar programvarans version och konfiguration.
 Fabriksinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

Tillagningsfunktioner

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in på 20 - 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Varmluft + ånga	För att ånga rätter. Använd den här funktionen för att minska längden på tillagningstiden och bevara vitaminer och näringsämnen i maten. Välj funktionen och ställ in temperaturen på mellan 130 °C och 230 °C.
 Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten. Välj funktionen och ställ in temperaturen på mellan 130 °C och 230 °C.
 Långsam tillagning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
 Fryst mat	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.
 GRILL	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet. När du använder den här funktionen släcks lampen automatiskt efter 30 sekunder.

Specialfunktioner

Uppvärmningsfunktion	Program
 Brödbakning	För att baka bröd.
 Gratinering	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Jäsning av deg	För jäsning av degen före bakning. När du använder den här funktionen släcks lampen automatiskt efter 30 sekunder.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.

Ställa in en ugnsfunktion

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Välj en värmefunktion.
5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på OK för att bekräfta.

Ställa in en ångfunktion

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



WARNING! Använd bara kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inte andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
2. Fyll vattenlådan med 900 ml vatten. Vattentillförseln räcker i ca 55 - 60 minuter.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Slå på ugnen.
5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.

6. Ställ vid behov in funktionen:

Tillagningstid |→| eller Sluttid →|.

- i** När ånggeneratoren är tom hörs en ljudsignal.

Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.

7. Stäng av ugnen.

8. Töm vattenbehållaren när tillagningen med ångfunktion är klar. Se rengöringsfunktionen: Tömning av tanken.

- ⚠ FÖRSIKTIGHET!** Ugnen är het. Det finns risk för att du bränner dig. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnsutrymmets botten. Torka alltid av ugnsutrymmets botten när ugnen har kallnat.

Låt ugnen torka helt med luckan öppen.

- ⚠ WARNING!** Vänta minst 60 minuter efter varje användningstillfälle av tillagning med ånga för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.

Indikator för "Vattentanken är tom"

På displayen visas: Vatten krävs och en signal hörs när tanken är tom och måste fyllas på.

För mer information se kapitlet "Daglig användning", Ställa in en ångfunktion.

Indikator för "Vattentanken är full"

När displayen visar: Vattentanken är full, kan du använda ångkokning.

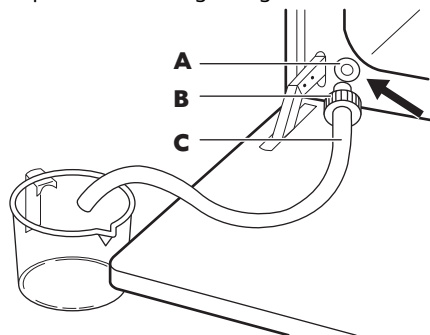
En signal hörs när tanken är full.

- i** Om du håller för mycket vatten i behållaren flyttas överskottsvattnet till ugnens botten via säkerhetsutloppet. Ta bort vattnet med en svamp eller en duk.

Tömning av vattentanken

- ⚠ FÖRSIKTIGHET!** Se till att ugnen har svalnat innan du tömmer vattentanken.

1. Förbered tömningsslangen (C), som finns i samma förpackning som användarmanualen. Sätt kontakten (B) på en av tömningsslangens ändar.



2. Sätt den andra änden av tömningsslangen (C) i en behållare. Sätt den i ett lägre läge än utloppsventilen (A).
3. Öppna ugnsluckan och sätt kontakten (B) i utloppsventilen (A).
4. Tryck in kontakten igen och igen när du tömmer vattentanken.

- i** Tanken kan ha lite vatten kvar när displayen visar: Vatten krävs. Vänta tills vattenflödet från vattenutloppsventilen har avstannat.

5. Ta bort kontakten från ventilen när vattnet slutat flöda.

- i** Återanvänd inte vattnet för att fylla vattentanken igen.

Indikator för uppvärmning

När du slår på en tillagningsfunktion visas stapeln på displayen. Stapeln visar att temperaturen ökar. När temperaturen har uppnåtts hörs ljudsignalen 3 gånger och fältet blinkar för att därefter försvinna.

Snabbuppvärmning

Den minskar uppvärmningstiden.

-  Ställ inte mat i ugnen när Snabbstartsfunktionen används.

För att aktivera funktionen, håll  intryckt i 3 sekunder. Kontrollampan för uppvärmning blinkar.

Den här funktionen är inte tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

Restvärme

När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda värmen för att hålla maten varm.

Klockfunktioner

Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Tidur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Tryck på  för att slå på funktionen. Använd navigationshjulet för att ställa in minuterna och tryck på OK för att starta.
 Tillagnings-tid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar 59 minuter).
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

Om du ställer in tiden för en klockfunktion börjar tiden räknas ned efter 5 sekunder.

-  Om du använder klockfunktionerna: Tillagningstid, Sluttid, ugnen stänger av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Ugnen använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

Ställa in klockfunktioner

-  Innan du använder funktionerna: Tillagningstid, Sluttid, måste du först ställa in värmefunktionen och temperaturen. Ugnen stängs av automatiskt.
Du kan använda funktionerna: Tillagningstid och Sluttid samtidigt om du vill att ugnen ska aktiveras och avaktiveras automatiskt på en bestämd tid senare.
Funktionerna: Tillagningstid och Sluttid fungerar inte när du använder matlagningstermometern.

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck  flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Använd navigationshjulet för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta.
En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Displayen visar ett meddelande.
5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

Varmhållning

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Funktionen: Tillagningstid är inställd.

Funktionen: Varmhållning håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den slås på när bakningen eller stekningen avslutas.

Du kan slå på eller stänga av funktionen i menyn: Normalinställningar.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj tillagningsfunktion.
 3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
 4. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Varmhållning.
 5. Tryck på OK för att bekräfta.
- En ljudsignal hörs när funktionen är klar.

Tidsförlängning

Funktionen: Tidsförlängning gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Tillagningstid.



Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Tillagningstid eller Vikt automatisk.
Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden har gått ut. Tryck på en symbol. Displayen visar meddelandet.
2. Tryck  för att slå på eller  avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på OK.

Automatiska program



WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Recept online



Du hittar recepten för de automatiska program som anges för denna ugn på vår hemsida www.ikea.com. Du hittar rätt receptbok genom att kontrollera artikelnumret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Recept. Tryck på OK för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Välj ett recept. Tryck på OK för att bekräfta.

Recept

Den här ugnen har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är förutbestämda och du kan inte ändra dem.

Användning av tillbehör



WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

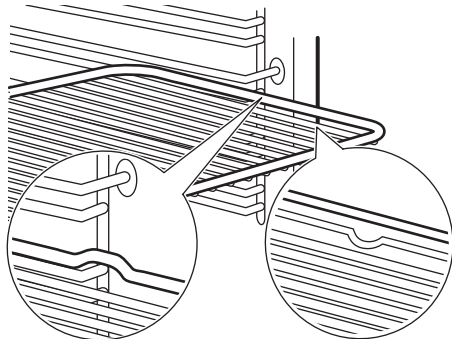
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna

tippsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Trådgaller:

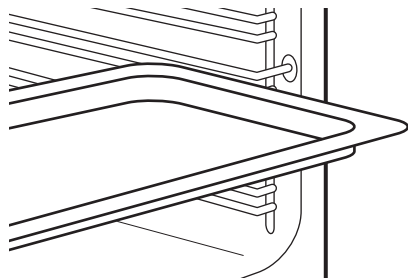
Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är

vända nedåt..



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.



Matlagningstermometer

Två temperaturer ska ställas in: ugnstemperaturen och tillagningstemperaturen.

Matlagningstermometern mäter inntemperaturen när kött tillagas. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

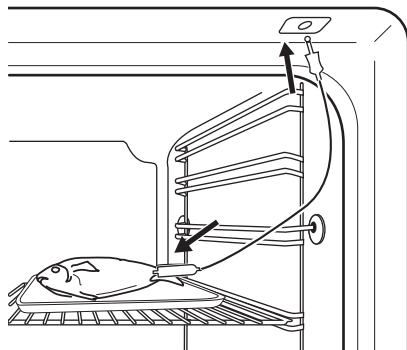


FÖRSIKTIGHET! Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller originalreservdelar.



Matlagningstermometern måste sitta kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.

1. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.
2. Sätt i kontakten till matlagningstermometern i uttaget längst upp i ugnsutrymmet.



3. Sätt på ugnen. På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.
4. Använd reglaget inom 5 sekunder för att ställa in inntemperaturen.
5. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Sluttiden är olika beroende på mängden mat, inställd ugnstemperatur (minst 120 °C) och ugnsfunktion. Ugnen beräknar en sluttid om ungefär 30 minuter.

6. Tryck på  för att ändra den angivna inntemperaturen. En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda inntemperaturen. Ugnen stängs av automatiskt.
7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut köttet ur ugnen.
9. Tryck på  för att stänga av ugnen.



VARNING!

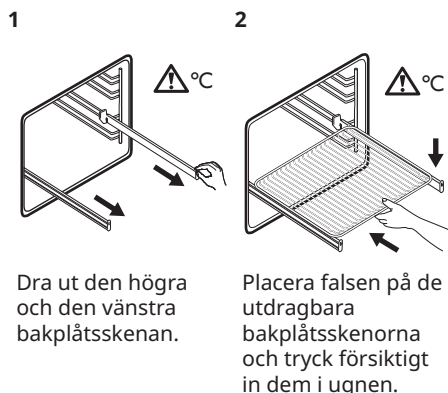
Matlagningstermometern är het! Det finns risk för brännskador.

Använda teleskopskenorna

-  Spara installationsanvisningarna till bakplåtsskenorna för framtida användning.

Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren och plåtarna.

-  **FÖRSIKTIGHET!** Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

-  **VARNING!** Se avsnittet "Produktbeskrivning".

Tillvalsfunktioner

Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar såsom kottid, temperatur eller tillagningsfunktion. De finns i menyn: Favoriter. Du kan spara 20 program.

Spara ett program

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på OK för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.
5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.

7. Använd navigationshjulet för att ändra bokstav.

8. Tryck på OK.

Nästa bokstav blinkar.

9. Utför punkt 7 igen om så behövs.

10. Håll OK intryckt för att spara.

Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget använder du navigationshjulet och trycker på OK för att skriva över ett befintligt program.

Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv programmets namn.

Aktivera programmet

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Favoriter.

- 3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
 - 4. Välj namn på ditt favoritprogram.
 - 5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
- Tryck på  för att gå direkt till menyn: Favoriter.

Använda barnlåset

När barnlåset är på kan ugnen inte sättas på av misstag.

-  Om pyrolysfunktionen är igång låses luckan automatiskt. Ett meddelande visas på displayen när du trycker på en symbol.

- 1. Tryck på  för att slå på displayen.
 - 2. Tryck på  och  samtidigt tills displayen visar ett meddelande .
- Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Den kan sättas på endast när ugnen är igång.

- 1. Slå på ugnen.
- 2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
- 3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
- 4. Tryck på **OK** för att bekräfta.

-  Om pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och en symbol i form av en nyckel visas på displayen.

För att stänga av funktionen, tryck på . Displayen visar ett meddelande. Tryck på  igen och sedan på **OK** för att bekräfta.

-  När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

Set + Go

Funktionen gör att du kan ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program) och använda det senare genom att trycka på en symbol.

- 1. Slå på ugnen.
- 2. Ställ in en tillagningsfunktion.
- 3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Tillagningstid.
- 4. Ställ in tiden.
- 5. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Set + Go.
- 6. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Tryck på en symbol (utom för ) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.

- 
 - Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
 - Menyn: Normalinställningar låter dig: Slå på eller av funktionen Set + Go.

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometern, Tillagningstid, Sluttid.

Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när ugnen stängs av är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:

- när ugnen slås på.
- om du trycker på en symbol när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.

Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

Råd och tips

Tillagningsrekommendationer

Ta bort galler och plåtar från ugnen om du vill att den ska värmas upp snabbare.

Ugnen har fem hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Ugnen har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas under tillagning. Ta ett steg bort från ugnen när du öppnar ugnsluckan.

När ugnen svalnar kan den rengöras med en mjuk trasa.

Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Varmluft med fukt



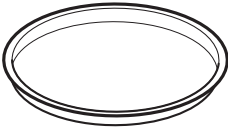
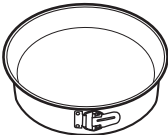
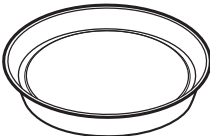
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

Livsmedel	Tillbehör	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
Bullar, 12 stycken	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Bullar, 9 stycken	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Frost pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15

Livsmedel	Tillbehör	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stycken	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stycken	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 stycken	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stycken	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Paj, 16 stycken	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Kakor, 20 stycken	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tartletter, 8 stycken	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Kokta grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Grönsaker, medelhavsstil, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

**Varmluft med fukt -
rekommenderade tillbehör**

Använd mörka och icke reflekterande burkar
och formar. De absorberar värme bättre än
ljusa färger och reflektiva formar.

Tillbehör	Storlek	Bild
Pizzaform, mörk, icke re- flektterande	28 cm i diameter	
Bakform, mörk, icke reflek- terande	26 cm i diameter	
Ramekiner, keramik	8 cm diameter, 5 cm hög	
Flan-form, mörk, icke re- flektterande	28 cm i diameter	

Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

Livsmedel	Funktion	Tillbehör	Ugnsni- vå	Tempe- ratur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Små bak- verk	Över-/under- värme	Bakplåt	3	170	20 - 30	Lägg 20 små ka- kor på en bakplåt.
Små bak- verk	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	Lägg 20 små ka- kor på en bakplåt.
Små bak- verk	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	Lägg 20 små ka- kor på en bakplåt.

Livsmedel	Funktion	Tillbehör	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Äppelpaj	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90	Använd 2 formar (diameter 20 cm) som står diagonalt.
Äppelpaj	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	Använd 2 formar (diameter 20 cm) som står diagonalt.
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Använd en kakform (26 cm i diameter). Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Använd en kakform (26 cm i diameter). Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Använd en kakform (26 cm i diameter). Diagonalt placerad. Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd 4 - 6 bitar	GRILL	Galler	4	max.	2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.

Livsmedel	Funktion	Tillbehör	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Hamburgare av nötkött 6 bitar, 0,6 kg	GRILL	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera galletret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

Tillagningstabeller

För ytterligare matlagningstabeller hänvisas till receptboken som du hittar på

webbplatsen www.ikea.com. För att hitta rätt receptbok, kontrollera artikelnumret på typskylten på ugnens främre ram.

Skötsel och rengöring

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Anmärkningar om rengöring

 Rengöringsmedel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.
 Används varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
	Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.
 Tillbehör	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål.

Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

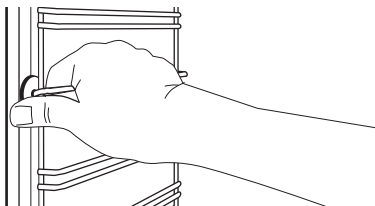
Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

Ta bort ugnsstegarna

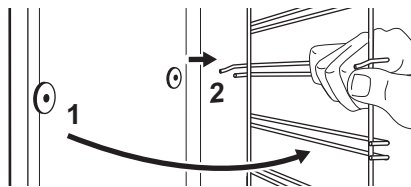
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

⚠ FÖRSIKTIGHET! Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

i Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

Rengöring

⚠ FÖRSIKTIGHET! Innan du startar rengöringen måste du se till att vattentanken är tom. Se avsnittet "Daglig användning", "Tömma vattentanken".

⚠ VARNING! Ta bort husdjur (särskilt fåglar) från produktens sida och se till att rummet är välventilerat under och efter den pyrolytiska rengöringen och vid första användning av produkten. Det bästa alternativet under det pyrolytiska programmet och tills produkten har svalnat till rumstemperatur igen är att hålla husdjuren i ett annat rum. God ventilation måste tillhandahållas under och efter (tills produkten har svalnat) pyrolysprogrammet och vid första användning med maxtemperatur.

⚠ VARNING! Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktionen för Första användning ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:

- Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
- Alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor, teleskopskenor osv. som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade med en non-stick-beläggning.

⚠ FÖRSIKTIGHET! Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som funktion: Rengöring. Det kan skada ugnen.

Rengöringen kan inte starta:

- om matlagningstermometern inte är borttagen.

- om ugnsluckan inte är stängd.
- 1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.
- 2. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och handdiskmedel. Rengör innerglasen med varmt vatten och en mjuk trasa.
- 3. Slå på ugnen.
- 4. Välj funktionen i menyn: Rengöring.Tryck på OK.
- 5. Ställ in längden på rengöringen:

Funktion	Beskrivning
Snabb	För lättare rengöring: 1 h.
Normal	För standardrengöring: 1 h 30 min.
Intensiv	För en grundlig rengöring: 2 h 30 min.

6. Tryck på OK.
När rengöringen startar är ugnsluckan låst och lampan släckt.
Du kan avsluta rengöringen innan den är klar genom att stänga av ugnen.

 **WARNING!** När funktionen är klar är ugnen väldigt varm. Det finns risk för brännskador.

Luckan är låst och vissa ugnsfunktioner är inte tillgängliga förrän temperaturen i ugnen har gått ner.

Rengöring av vattentanken

 **WARNING!** Häll inte vatten i vattentanken under rengöringsproceduren.

 Under rengöringsproceduren kan det droppa lite vatten från ånginloppet på ugnsutrymmet. Sätt en långpanna på nivån direkt under ånginloppet för att förhindra att vatten rinner ner på ugnsutrymmets botten.

Efter ett tag kan det bildas kalkavlagringar i ugnen. För att motverka detta, rengör de delar av ugnen som genererar ånga. Töm vattentanken efter varje tillagning med ångfunktionen.

Typer av vatten

- **Mjukt vatten med lågt kalkinnehåll** – tillverkaren rekommenderar detta eftersom det minskar antalet rengöringsprocedurer.
- **Kranvatten** – kan användas om din vattenförsörjning hemma är försedd med en vattenrenare.
- **Hårt vatten med högt kalkinnehåll** – påverkar inte ugnens prestanda, men ökar antalet rengöringsprocedurer.

TABELL ÖVER KALICUMMÄNGD ENLIGT WHO (Världshälsoorganisationen)

Kalciumavlagring	Vattenhårdhet		Vattenklassifikation	Avkalka efter varje
	(Franska värden)	(Tyska värden)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Sötvatten eller mjukt	75 cykler – 2,5 månader
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Medelhårt	50 cykler – 2 månader
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hårt eller kalkrikt	40 cykler – 1,5 månader
över 180 mg/l	över 18	över 10	Mycket hårt	30 cykler – 1 månad

1. Fyll på vattentanken med 850 ml vatten och 50 ml citronsyra (fem teskedar). Stäng av ugnen och vänta i cirka 60 minuter.
2. Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen till 230 °C. Stäng av den efter 25 minuter och låt den svalna i 15 minuter.
3. Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på mellan 130 och 230 °C. Stäng av den efter 10 minuter.

Låt ugnen svalna och fortsätt att avlägsna tankinnehållet. Se "Tömma vattentanken".

4. Skölj ur vattentanken och avlägsna kvarvarande kalkrester i ugnen med en trasa.
5. Rengör avloppsröret för hand i varmt vatten med tvål. För att förhindra skador ska du inte använda syror, sprejer eller liknande rengöringsmedel.

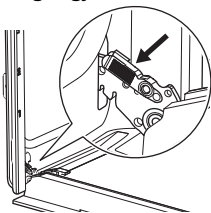
Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har fyra glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

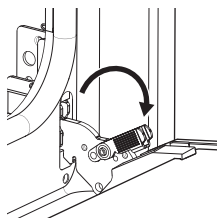


FÖRSIKTIGHET! Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

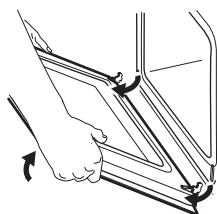
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



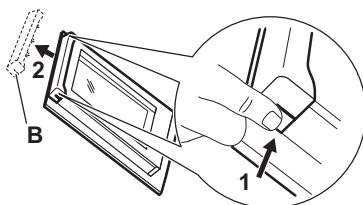
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



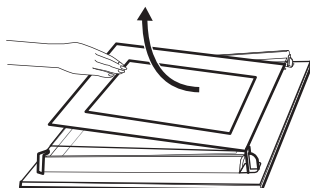
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

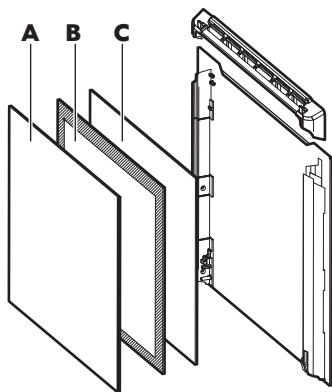


8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna nogga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.
9. Efter rengöring, montera glasrutorna, lucklisten och ugnsluckan, stäng spärren på båda gångjärnen.

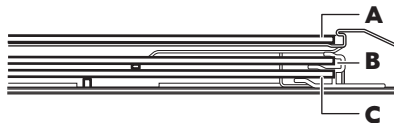
Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärren. Var nogga med att sätta tillbaka glasrutorna (A, B och C) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

Skärtryckszonen måste vara vänd mot luckans insida. Efter installationen måste du se till att ytan på glaspanelen med zonerna med screenprinting inte är knottig när du vidrör den.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.



Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av ugnen. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



WARNING! Risk för elstötar!

Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.



FÖRSIKTIGHET! Håll i

halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

1. Stäng av ugnen.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.
3. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
4. Rengör lampglaset.
5. Byt ut ugnslampan mot en värmestålampa med följande märkdata: 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C (sockel: G9).
6. Sätt tillbaka lampglaset.

Felsökning



WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Det finns vatten inne i ugnen.	Det är för mycket vatten i vattentanken.	Stäng av ugnen och torka upp vattnet med en trasa eller svamp.
Ångfunktionen fungerar inte.	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll på vattentanken.
Ångfunktionen fungerar inte.	Kalk täpper igen hålet.	Kontrollera ångöppningen. Avlägsna kalkavlagringarna.
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller det läcker vatten från ånginloppets öppning.	Det finns kalkavlagringar i ugnen.	Rengör vattentanken. Se "Rengör vattentanken".
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. - Kontakta ett auktoriserat servicecenter om felkoden visas på displayen igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Lampan är släckt.	Varmluft med fukt-funktionen är på.	Det här är normalt för Varmluft med fukt-funktionen. Se kapitel "Daglig användning", Värmefunktioner.
Luckan är spärrad.	Det har varit strömavbrott.	Kontrollera strömförsörjningen.

Serviceinformation

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på

ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

Tekniska data

Tekniska data

Mått (invändiga)	Vikt Höjd Djup	480 mm 361 mm 416 mm
Yta för långpanna	1438 cm ²	
Övre värmeelement	2300 W	
Undre värmeelement	1000 W	
Grillning	2300 W	
Ring	1900 W	
Total effekt	3390 W	
Nätspänning	220 - 240 V	

Frekvens	50 - 60 Hz
Antal funktioner	20

Energieffektivitet

Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	IKEA
Modellbeskrivning	FINSMAKARE 504.117.30
Energiindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	38.0 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll

lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på

längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmelementen automatiskt av tidigare med vissa ugsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

Miljöskydd

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska

produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

IKEA-GARANTI

Hur länge gäller IKEA:s garanti?

Den här garantin gäller i 5 år från det ursprungliga inköpsdatumet av din produkt på IKEA. Försäljningskvittot i original krävs som bevis på köpet. Om servicearbete utförs under garantin förlänger inte detta arbete garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

Vem utför service?

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

Vad täcks av denna garanti?

Garantin täcker fel hos produkten som orsakats av bristfällig konstruktion eller

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

Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

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

Vad täcks inte av denna garanti?

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

- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte följer specifikationen.
- Användning av produkten i annat än hushållsmiljö, dvs. professionell användning.
- Transportskador. Om en kund själv transporterar produkten till sin bostad, eller till någon annan adress, ansvarar inte IKEA för eventuella skador som uppstår under transporten. Om emellertid IKEA levererar produkten till kundens leveransadress täcker garantin eventuella skador som uppstår under denna leverans.
- Kostnader för att utföra den initiala installationen av IKEA-produkten. Om emellertid en av IKEA:s serviceleverantörer, eller dess auktoriserade servicepartner, reparerar eller byter ut produkten enligt villkoren i denna garanti kommer serviceleverantören, eller dess auktoriserade servicepartner, att installera den reparerade produkten eller, vid behov, installera en utbytesprodukt.

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

Tillämpning av nationell lag

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

Garantins internationella giltighet

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

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

- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt installationsanvisningarna och säkerhetsinformationen i bruksanvisningen.

Dedicerad Kundtjänst för IKEA:s produkter:

Tveka inte att kontakta IKEA:s Kundtjänst för att:

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

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

Hur når du oss om du behöver service?



Var god se den sista sidan i denna handbok för en komplett lista över IKEA:s auktoriserade kontakter och nationella telefonnummer.

i För att kunna ge dig en snabbare service rekommenderar vi att du använder det specifika telefonnummer som listas i slutet av denna handbok. Använd alltid telefonnumret i den handbok som avser produkten du behöver ha hjälp med. Innan du ringer till oss, ska du försäkra dig om att du kan uppge IKEA:s artikelnummer (8 siffror) och serienummer (8-siffrig kod som finns på märkskylten) på den apparat som du behöver vår hjälp med.

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

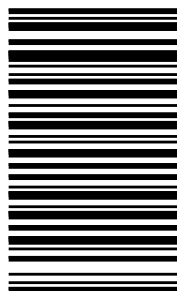
Behöver du extra hjälp?

För övriga frågor om dina produkter som inte relaterar till vår dedicerade Kundtjänst, kontakta Kundtjänst hos närmaste IKEA-butik. Vi rekommenderar att du noga läser igenom produktdokumentationen innan du kontaktar oss.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867368201-D-252023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2048789-7