

STENABY

da

no

fi

sv



Design and Quality
IKEA of Sweden



DANSK

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

Den elektroniske vejledning findes på www.ikea.com.



NORSK

Se manualens siste side for en komplett oversikt over IKEA-godkjente tjenesteleverandører for ettersalgsservice og aktuelle telefonnummer. Den elektroniske brukermanualen er tilgjengelig fra www.ikea.com.



SUOMI

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

Sähköinen käyttöopas on saatavilla osoitteesta www.ikea.com.



SVENSKA

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

Den elektroniska användarmanualen finns på www.ikea.com.

DANSK	5
NORSK	23
SUOMI	41
SVENSKA	59

Indhold

Oplysninger om sikkerhed	5	Typiske opskrifter	15
Vigtige installationsanvisninger	7	Tips til energibesparelse	16
Installation	8	Pleje og rengøring	16
Beskrivelse af produktet	9	Fejlfinding	19
Brug af tilbehør	9	Miljøhensyn	19
Kontrolpanel	11	Tekniske specifikationer	20
Første brug	12	Oplysninger om energieffektivitet	20
Betjening	13	IKEA's garanti	21

Oplysninger om sikkerhed

- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller instrueres i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes autoriserede servicecenter eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes, for at undgå elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Små børn skal holdes på afstand.
- Der må ikke anvendes en damprenser.
- Overfladen på en opbevaringsskuffe kan blive varm.
- Apparatet bliver varmt under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inden i ovnen.
- Brug kun stegetemperaturspyddet, der anbefales til ovnen. (gælder for ovne med mulighed for brug af et stegetemperaturspyd)
- For at undgå overophedning må apparatet ikke monteres bag en dekorativ dør.
- **ADVARSEL:** Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da de sandsynligvis vil eksplodere.
- Brug ovnen et sted med god ventilation.
- En afbryderfunktion for alle poler skal indarbejdes i det faste ledningskredsløb i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- Brug ikke hårde slibemidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i splintring af glasset.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Rør ikke ovnen med våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Åbn ikke ovndøren ofte under tilberedningen.
- Lad ikke genstande stå på den åbne dør eller skuffe på ovnen. Det kan bringe ovnen ud af balance eller ødelægge døren.
- Træk ledningen til apparatet ud af stikkontakten, hvis ovnen ikke skal bruges i længere tid.
- Kontrollér, at ovnen ikke er beskadiget, når den pakkes ud. Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Kontakt eftersalgsservice.
- Hold plastikposer, polystyren, søm og andet indpakningsmateriale uden for børns rækkevidde, da materialerne er skadelige for børn.
- Ovnen kan udsende en skarp lugt eller røg, når den tændes første gang. Det skyldes, at rustbeskyttende olie på ovnens

varmeelementer opvarmes og fordamper under den første brug. Det er helt normalt. Vent, indtil lugten er forsvundet, før du placerer madvarer i ovnen. Det anbefales, at oven første gang bruges et åbent sted eller med emhætten i køkkenet tændt i 30-60 minutter.

- Afbryd strømforsyningen, hvis ovnen er beskadiget eller ikke fungerer korrekt. Rør ikke ovnen, og kontakt en fagmand i tide med henblik på reparation eller genbrug.
- Der bruges permanente magneter i kontrolpanelet eller i kontrolelementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater skal holde en afstand på mindst 10 cm fra kontrolpanelet.
- Foretag ikke ændringer af ovnen.

Risiko for elektrisk stød!

- Sæt ikke apparatets ledning i en stikkontakt, før installationen er gennemført. Afbryd straks strømforsyningen, hvis apparatet er beskadiget.
- For at undgå fare skal dele repareres eller udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer.
- Det er forbudt at bruge beskadigede eller defekte apparater.
- Brug ikke højtryksrensere eller damprensere for at undgå elektrisk stød.

Brandfare!

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

Fare for personskade!

- Brug ikke grove eller skarpe genstande til at rengøre glasruden i døren. Hvis glasruden i døren er ridset, kan glasset briste og medføre personskade.
- Hængslerne på ovndøren bevæger sig, når døren åbnes og lukkes. Hold hænderne væk fra hængslerne.

Risiko for forbrænding!

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

Vigtige installationsanvisninger

Obligatorisk

- Apparatets sikre drift kan kun garanteres, hvis det installeres i henhold til en professionel standard i overensstemmelse med installationsanvisningerne.
- Installatøren er ansvarlig for eventuelle skader som følge af forkert installation.
- Hele installationen kræver to professionelle installatører. Brug tørre beskyttelseshandsker under installationen for at undgå at ridse ovnen eller få elektrisk stød.
- Indbyggede skabe og tilstødende skabsforsider skal være modstandsdygtige over for høje temperaturer (henholdsvis mindst 90 °C og mindst 70 °C).
- Der skal bruges en stikkontakt på 16 A.

Forbudt

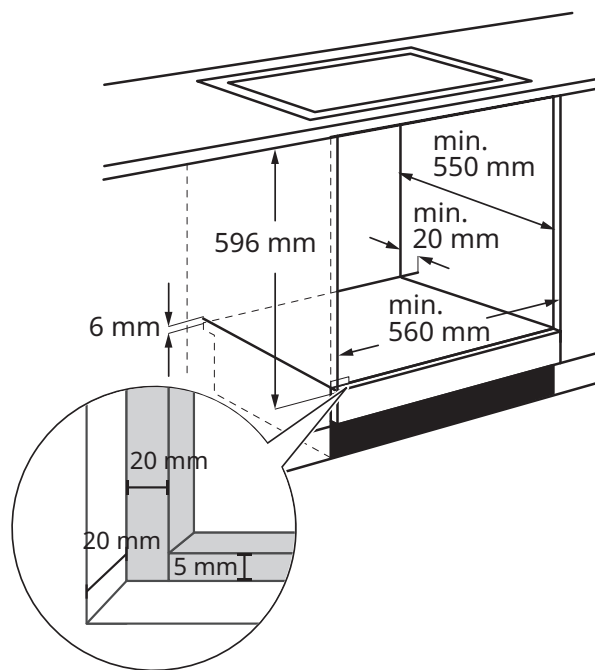
- Installer ikke apparatet bag en pyntedør eller døren til et køkkenskab, da det kan få apparatet til at overophede.
- Undersøg apparatet for skader efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det er beskadiget under transporten.
- Blokér ikke ventilationsåbningerne på apparatet og mellemrummet mellem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

Bemærk

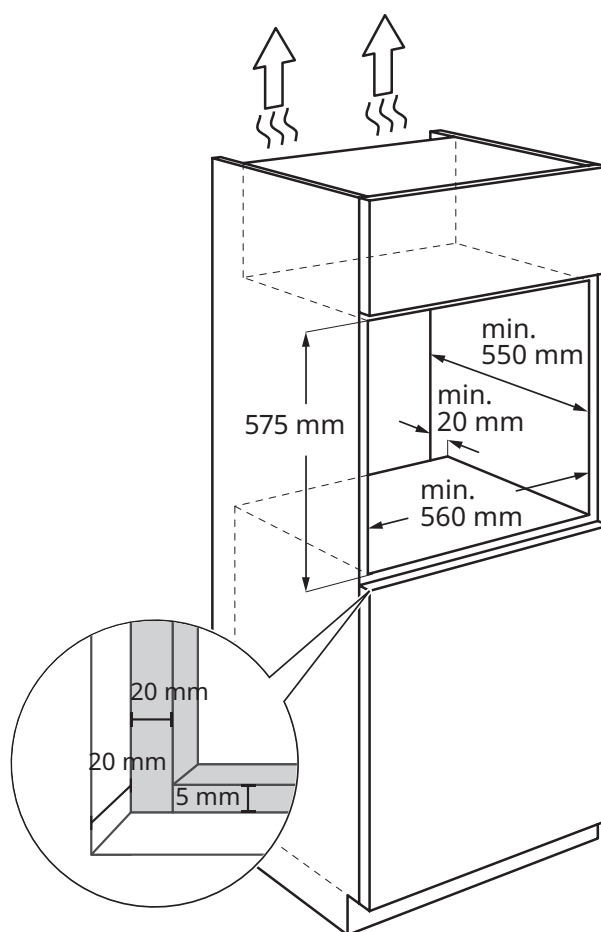
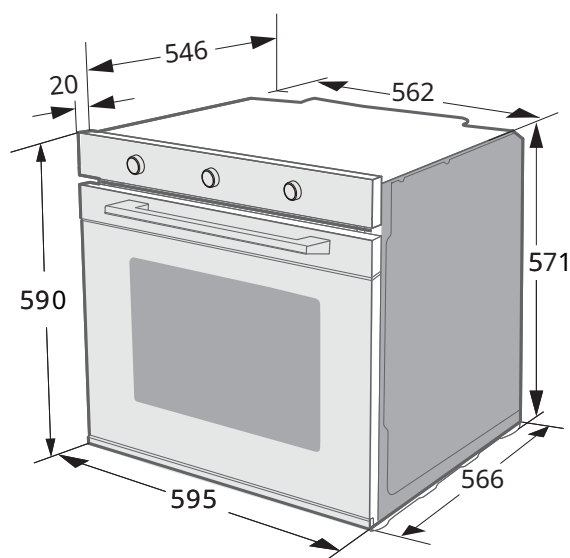
- Vær meget forsigtig ved flytning eller installation af apparatet for at undgå skade på apparatet eller skabene.
- Fjern al emballage og alt tilbehør fra ovnrummet, før du starter apparatet.
- Stikkontakten skal være tilgængelig for brugeren med henblik på nem afbrydelse af strømmen i en nødsituation.

Installation

- Apparatet skal installeres korrekt i henhold til installationsvejledningen for at garantere sikker drift af apparatet. Skader som følge af forkert installation dækkes ikke af garantien.
- Brug beskyttelseshandsker under installationen for at undgå at komme til skade på de skarpe kanter.
- Kontrollér apparatet for skader før installationen. Tilslut ikke apparatet, hvis det er beskadiget.
- Fjern alt emballagemateriale og klæbefolie, før du tænder for apparatet.
- De oplyste mål er alle i mm.
- For om nødvendigt at afbryde apparatet fra strømforsyningen efter installationen skal stikket være tilgængeligt, eller der skal indbygges en kontakt i den faste ledningsføring.
- Produktet gælder, hvis der er forskelle mellem apparatet og billederne i vejledningen.

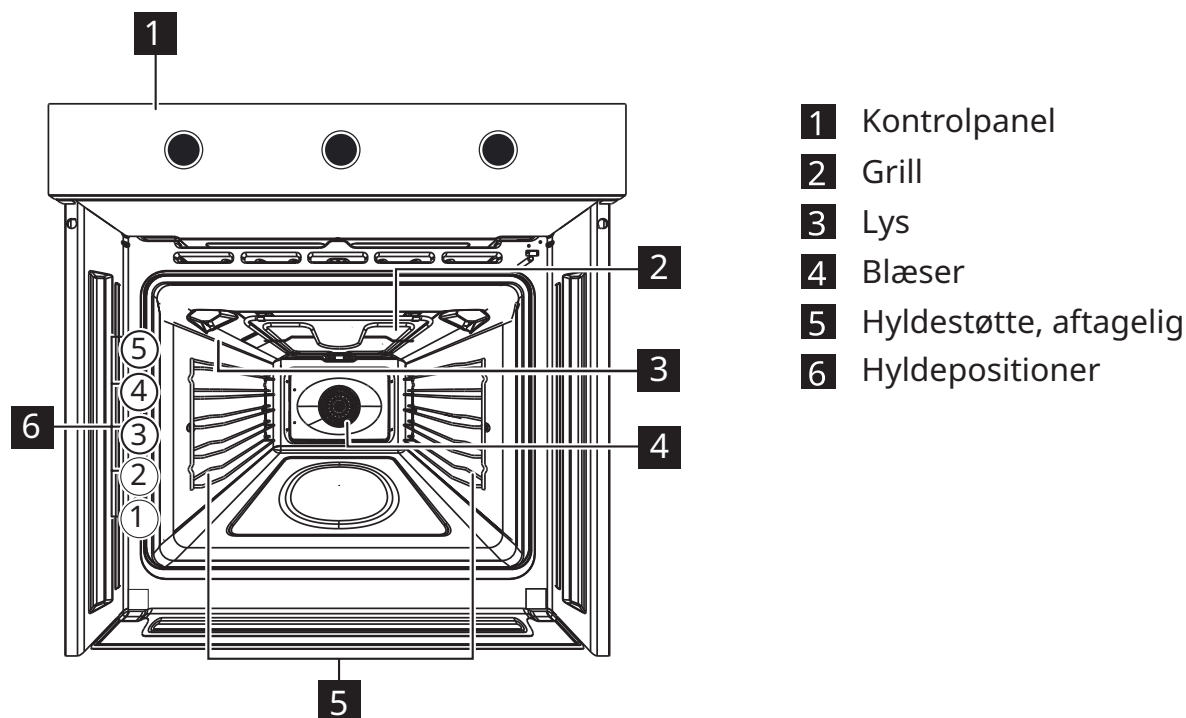


ADVARSEL: For at undgå overophedning må apparatet ikke monteres bag en dekorativ dør.



Beskrivelse af produktet

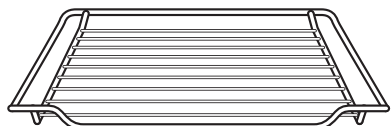
Generel oversigt



Brug af tilbehør

Medfølgende tilbehør

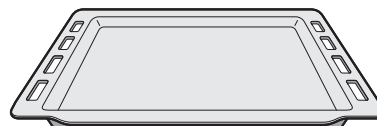
Apparatet omfatter følgende tilbehør.



Trådrist

Brug til madlavning eller til placering af pander, kageforme og andet ovnsikkert køkkengrej.

- Du kan også placere bagepladen under trådristen for at opsamle væske fra tilberedningen.
- Tilbehøret kan blive deformt, når det er varmt. Dette påvirker ikke brugbarheden. Det vender tilbage til sin oprindelige form, når det er afkølet.
- Brug kun originalt tilbehør. Det er designet specielt til dit apparat.



Bageplade

Brug til bagning af brød og kager samt til tilberedning af stege, fisk i bagepapir osv.

Montering af tilbehør

Der er fem rækker med styreskiner i ovnrummet, der er nummereret fra bunden til toppen. Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud uden at vippe.

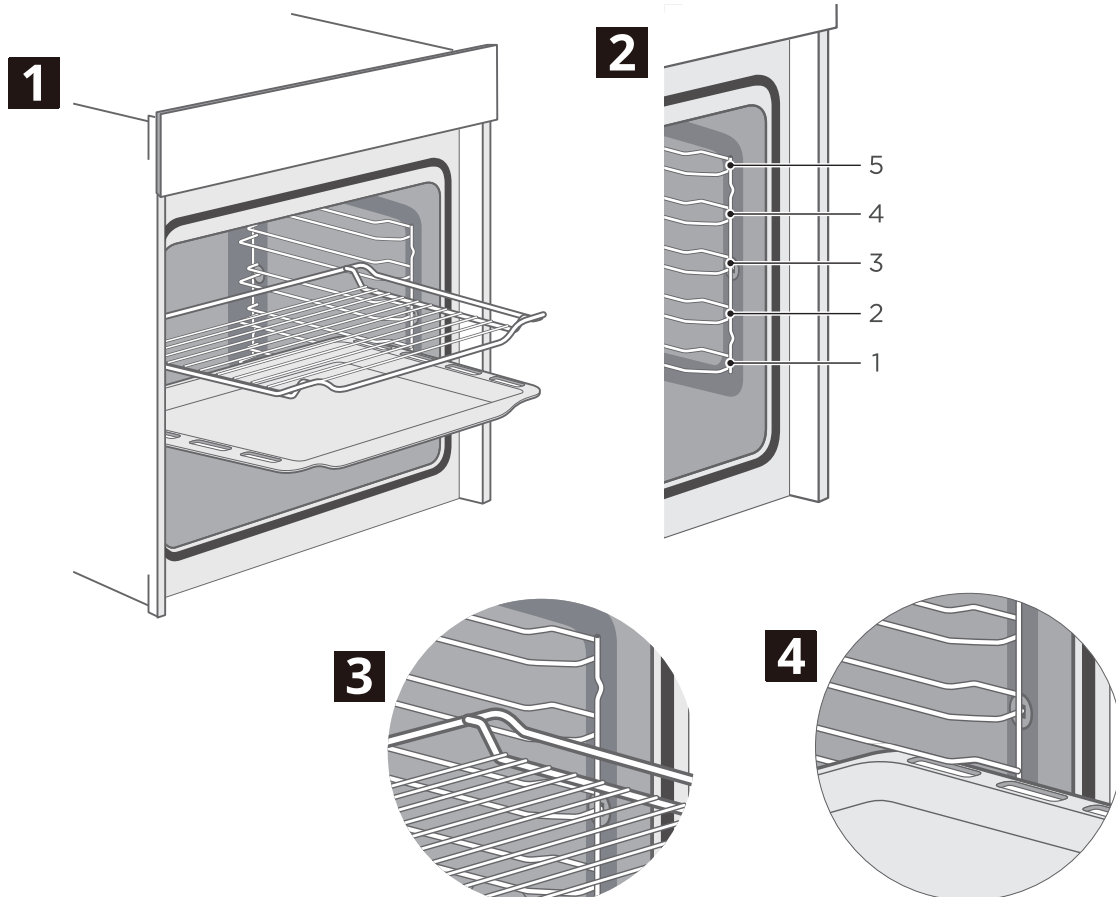
Bemærkninger:

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

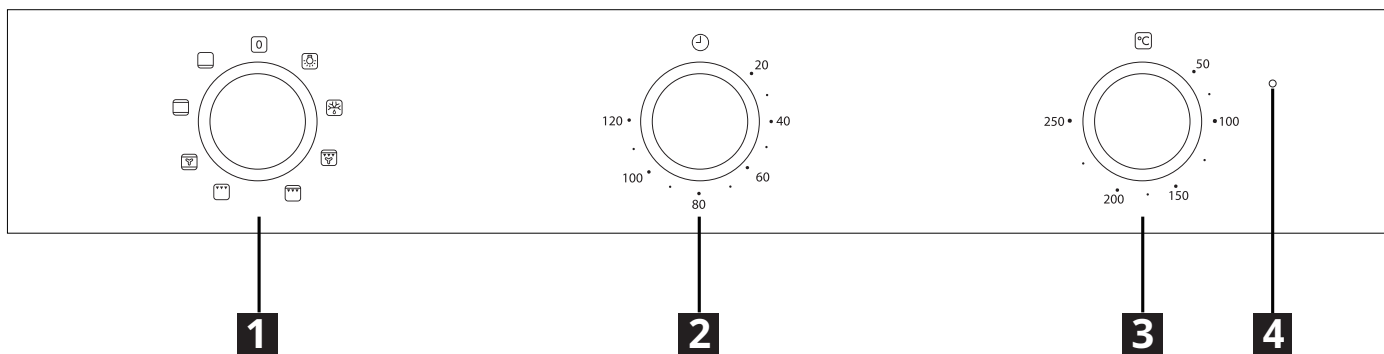
Låsefunktion til tilbehør

Tilbehørets låsefunktion er designet til at forhindre, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret kan trækkes omtrent halvvejs ud, indtil det låses på plads. Du skal sætte tilbehøret korrekt ind i ovnrummet for at sikre korrekt beskyttelse mod vipning.

- Når du sætter trådristen ind, skal du sørge for, at den vender rigtigt som vist i illustrationen **1** og **3** nedenfor.
- Når du sætter bagepladen ind, skal du sørge for, at den vender rigtigt som vist i illustrationen **1** og **4** nedenfor.



Kontrolpanel



1 Programvælger

2 Drejeknap til timer

3 Temperaturknap

4 Lysdiode for varme

Programmer

Vælg et af følgende programmer med programvælgeren.

Tilstand	Temperaturinterval	Oversigt
 Sluk	-	Slukker ovnen.
 Lys	-	Tænder lampen i ovnrummet og slukker varmeelementerne. Tip: Vælg tilstanden, hvis du vil sætte det aktuelle program på pause eller før rengøring af ovnrummet.
 Optøning	-	Til hurtigere optøning eller afkøling af madvarer ved hjælp af kun blæseren. Brug også funktionen til at tørre frugt, grøntsager eller krydderurter. Bemærk: Varmeelementerne er altid slukkede i denne funktion.
 Dobbeltgrill + blæser	50-250 °C	Til stegning af fjerkræ, fisk og større kødstykker. Varmeelementet og blæseren slår skiftevis til og fra. Blæseren cirkulerer den varme luft rundt om maden.
 Dobbeltgrill	50-250 °C	Til grilning af flade madvarer såsom steaks, pølser og ristet brød. Hele området under varmeelementet bliver varmt.
 Strålevarme	50-250 °C	Til grilning af små mængder steaks eller pølser. Midterområdet under varmeelementet bliver varmt.

Tilstand	Temperaturinterval	Oversigt
 Konventionel + blæser	50-250 °C	Til bagning og stegning i op til to rækker. Blæseren fordeler varmen fra varmeelementerne rundt i ovnrummet.
 Konventionel	50-250 °C	Til almindelig bagning og stegning i én række. Specielt egnet til kager med blød pynt.
 Bund	50-250 °C	Kan bruges til brunning af bunden af retten. Tilstanden er også egnet til langsom tilberedning, til færdiggørelse af saftige retter eller til indkogning af sauce.

Første brug

Ovnrummet og tilbehøret skal rengøres, før du bruger ovnrummet til madlavning første gang.

- (1) Fjern alle klistermærker, beskyttelsesfilm fra overflader og dele til beskyttelse under transport.
- (2) Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
- (3) Rengør tilbehøret og styreskinnerne grundigt med sæbevand og en klud eller en blød børste.
- (4) Kontrollér, at der ikke findes emballagerester i ovnrummet såsom polystyrenkugler eller træstykker, som kan udgøre en brandfare.
- (5) Tør de glatte overflader i ovnrummet og på døren af med en blød, fugtig klud.
- (6) Opvarm ovnen, mens den er tom, og ovndøren er lukket, for at fjerne den typiske lugt af ny ovn med følgende indstillinger.

Tilstand	Temperatur	Tid
	250 °C	60 minutter

- (7) Udluft køkkenet grundigt, når du opvarmer ovnen første gang. Hold børn og kæledyr væk fra køkkenet i denne periode. Luk døren til tilstødende rum.

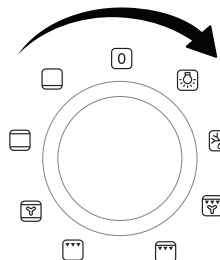
Betjening

Start af program

Udfør følgende trin for at starte et program.

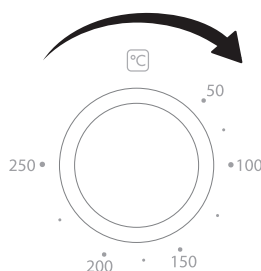
Trin 1: Vælg program

Vælg et program ved at dreje programvælgeren, indtil den peger på ikonet for det ønskede program.



Trin 2: Vælg temperatur

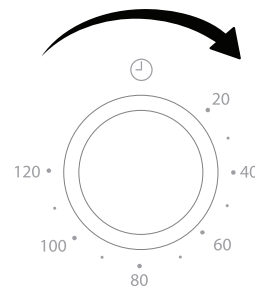
Vælg en temperatur mellem 50-250 °C ved at dreje temperaturknappen, indtil den peger på værdien for den ønskede temperatur.



Trin 3: Indstil timeren

Denne valgmulighed afbryder ikke og aktiverer ikke et program men giver dig mulighed for at indstille en påmindelse om tid både under et aktivt program, og når ovnen er slukket.

Vælg en tilberedningstid mellem 1-120 minutter med timerknappen. Indstil timeren ved at dreje timerknappen, indtil den peger på værdien for den valgte tilberedningstid.



Tips:

- Lampen i ovnrummet er altid tændt under tilberedning og optøning.
- Under tilberedning tænder og slukker varmeelementerne for at opretholde den korrekte temperatur.
- Lysdioden for varme lyser, når varmeelementerne er tændte. Lysdioden for varme slukker, når varmeelementerne er slukkede.
- Du kan slukke varmeelementerne under tilberedningen ved at dreje temperaturknappen tilbage til sin oprindelige stilling.
- Hvis du skal forvarme ovnen, skal du vente med at placere maden i ovnen, indtil lysdioden for varme slukker.
- Du kan ændre indstillingerne under tilberedningen ved at dreje knapperne på kontrolpanelet. Ændringerne træder i kraft med det samme.
- Du kan sætte programmet på pause ved at dreje programvælgeren, indtil den peger på . Drej programvælgeren tilbage til den forrige stilling for at fortsætte programmet.

Afslutning af et program

- Drej programvælgeren, indtil den peger på , for at afslutte et program før tid.
- Husk at slukke ovnen ved at dreje programvælgeren, indtil den peger på , når du er færdig med at bruge ovnen.
- Husk at trække ledningen til ovnen ud af stikkontakten for at forhindre, at eksempelvis børn tænder ovnen ved et uheld.

Hvilke bageforme kan bruges?	Alle bageforme, der er modstandsdygtige over for varme, kan bruges. Det anbefales ikke at bruge aluminium i direkte kontakt med mad, især når den er syrlig. Kontrollér, at låget passer godt til beholderen.
Hvordan bruges grillprogrammet?	Forvarm ovnen i 5 minutter, og anbring maden i den i vejledningen angivne række. Luk ovndøren, når du bruger et grillprogram. Brug ikke ovnen, når døren er åben, undtagen når du placerer mad, fjerner mad eller kontrollerer mad.
Hvordan holdes ovnen ren under grilningen?	Fyld bakken med 2 l vand, og anbring den på række 1. Næsten alle dråber, der drypper fra maden på risten, opfanges af bakken.
Varmeelementet slår til og fra under grillprogrammerne.	Det er normalt og afhænger af temperaturindstillingen.
Hvordan indstilles ovnen, når vægten af en steg ikke er oplyst i en opskrift?	Vælg indstillingerne ved siden af stegens vægt, og juster tiden en smule. Brug et stegetemperaturspyd til at måle temperaturen i kødet. Stik enden af stegetemperaturspyddet forsigtigt ind i kødet i henhold til producentens anvisninger. Sørg for at placere stegetemperaturspyddet i midten af det største stykke kød men ikke i nærheden af et ben eller hulrum.
Hvad sker der, hvis væske hældes over maden i ovnen under tilberedningen?	Væsken koger og danner damp. Det er en normal fysisk proces. Vær forsigtig. Dampen er varm. Se også afsnittet "Kondens under bagning" med flere oplysninger. Hvis væsken indeholder alkohol, sker kogningen hurtigere, og der kan dannes flammer i ovnrummet. Sørg for, at ovndøren er lukket under processen. Kontrollér tilberedningsprocessen omhyggeligt. Åbn døren meget forsigtigt og kun, når det er nødvendigt.

Typiske opskrifter

Kage	Bageform	Række	Tilstand	Temperatur i °C	Tid i min:sek.
Sandkage (enkel), firkantet	Firkantet bageform	2	Konventionel med blæser	170	50:00
Sandkage (enkel), firkantet	Firkantet bageform	1	Konventionel	140	70:00
Rund sandkage med frugt	Rund bageform	1	Konventionel med blæser	150	50:00
Sandkage med frugt	Plader	1	Konventionel	140	70:00
Brioche-muffins med rosiner (gærkage)	Bageform til muffins	2	Konventionel	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gærkage med rosiner og mandler (gugelhupf)	Plader	1	Konventionel	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffins	Bageform til muffins	1	Konventionel	160	p.h.t.: 08:30 b.t.: 30:00
Muffins	Bageform til muffins	1	Konventionel med blæser	150	p.h.t.: 08:30 b.t.: 30:00
Gærkage med æbler	Plader	1	Konventionel med blæser	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Asiatisk sandkage (6 æg)	Springform	1	Konventionel	160	p.h.t.: 09:30 b.t.: 41:00
Asiatisk sandkage (4 æg)	Springform	1	Konventionel	160	p.h.t.: 09:00 b.t.: 26:00
Gærkage med æbler	Plader	2	Konventionel med blæser	150	p.h.t.: 08:00 b.t.: 42:00

Bemærk: "p.h.t." og "b.t." i tabellen ovenfor betyder henholdsvis forvarmningstid og bagetid.

Tips til energibesparelse

- Fjern alt tilbehør, der ikke kræves under tilberedningen.
- Undgå at åbne døren under tilberedningen.
- Hvis du skal åbne døren under tilberedningen, skal du vælge programmet Lampe (☹) (uden at ændre temperaturindstillingen).
- Hvis du bruger et program uden blæser, skal du reducere temperaturen til 50 °C 5-10 minutter, før programmet afsluttes. Dette giver mulighed for at udnytte varmen i ovnrummet til at gennemføre tilberedningen.
- Brug et program med blæser, når dette er muligt. Dette giver mulighed for at reducere temperaturen med 20-30 °C.
- Når du bruger et program med blæser, kan du tilberede mad på mere end én række ad gangen.
- Hvis det ikke er muligt at tilberede forskellige retter på samme tid, kan du tilberede dem efter hinanden og gøre brug af den forvarmede ovn.
- Forvarm ikke ovnen, medmindre det er nødvendigt.
- Sæt straks maden i ovnen, når den valgte temperatur er nået, hvis du skal forvarme ovnen. Lysdioden for varme slukker, når den valgte temperatur nås.
- Tildæk ikke bunden af ovnrummet med reflekterende folie såsom stanniol.
- Brug timeren og/eller et stegetemperaturspyd, når det er muligt.
- Brug mørkt, mat og let ovngrej. Brug ikke tungt tilbehør med skinnende overflader såsom tilbehør af rustfrit stål eller aluminium.

Pleje og rengøring

Bemærkninger om rengøring

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

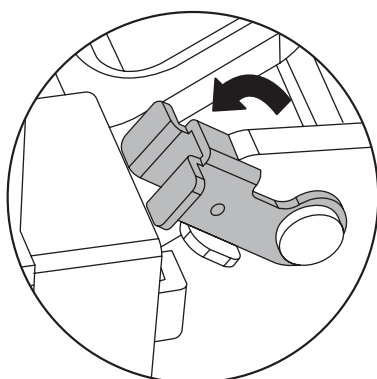
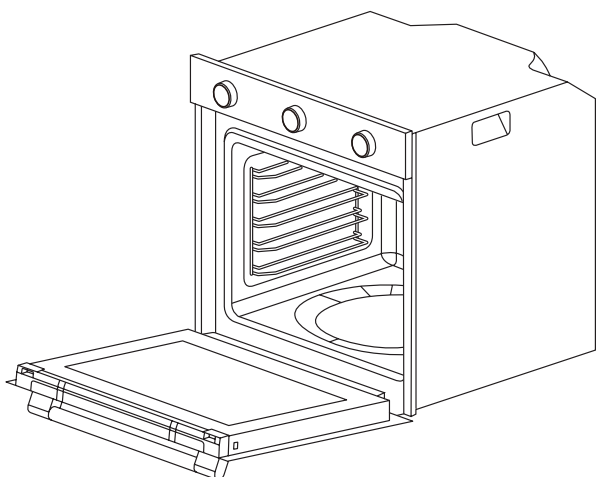
Advarsel – fare for personskade!

- Kontrollér, at ovnen er kold, før du udfører følgende handlinger.
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før du starter.
- Brug beskyttelseshandsker.

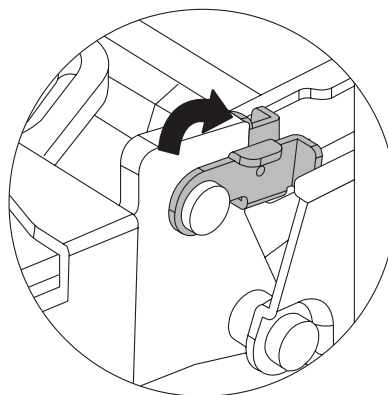
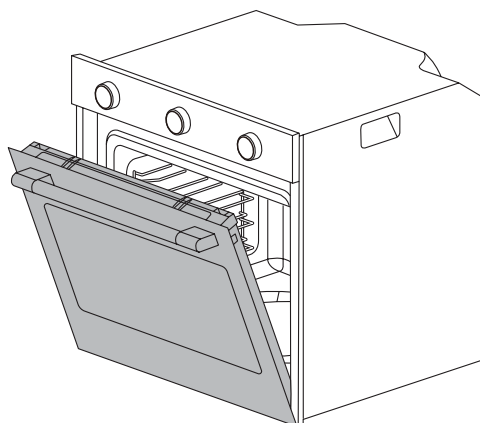
Afmontering af dør

Følg disse trin for at afmontere døren med henblik på rengøring:

1. Åbn ovndøren helt.
2. Åbn de to låsehåndtag til venstre og til højre.
3. Luk døren, så meget du kan.
4. Grib fat i venstre og højre side af døren med begge hænder, og træk døren opad og udad.

**Montering af dør**

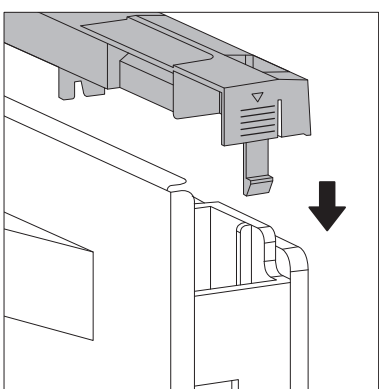
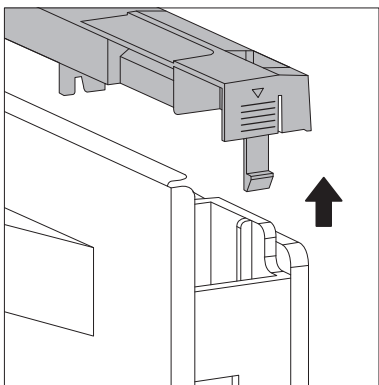
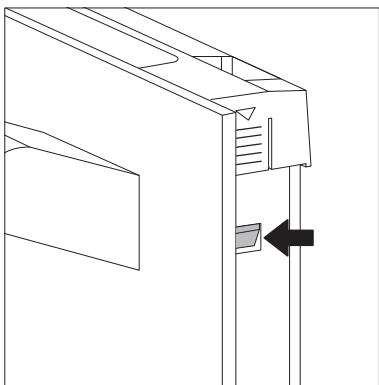
1. Sæt begge hængsler på døren ind i hullerne på forpanelet.
2. Åbn ovndøren helt. **Bemærk:** Døren kan ikke åbnes helt, medmindre hængslerne er anbragt korrekt.
3. Luk de to låsehåndtag i venstre og højre side.
4. Prøv at lukke døren, og kontrollér, at den flugter med kontrolpanelet. Er dette ikke tilfældet, skal du gentage trinnene ovenfor.



Afmontering og montering af topdæksel til døren

Når døren er afmonteret, kan du fjerne topdækslet til døren for at skille døren ad og rengøre de forskellige dele.

1. Tryk og hold samtidig på de to fastholdelsesclips som vist i følgende diagram.
2. Løft topdækslet til døren for at fjerne det.
3. Skil døren ad, rengør de forskellige dele, og saml døren igen.
4. Sæt topdækslet til døren på plads igen ved at skubbe det mod døren, indtil det klikker på plads.



Vigtigt!

Forsøg aldrig at fjerne topdækslet til døren og adskille døren uden først at afmontere den. Ellers kan du beskadige døren eller komme til skade.

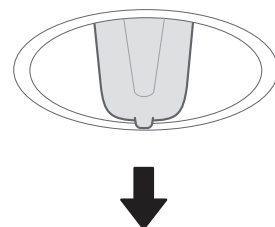
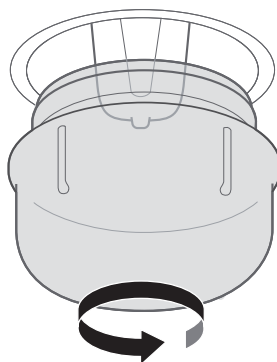
Udskiftning af ovnlampen

Vigtigt!

- Hånder ikke en ny lampe med dine bare hænder, da lampen kan beskadiges af fingeraftryk.
- Brug ikke ovnen, før dækslet til lampen er sat på igen.

Din ovn har en lampe i ovnrummet. Følg disse trin for at udskifte en defekt lampe:

1. Træk ledningen til ovnen ud af stikkontakten. Vent, indtil ovnen er helt afkølet.
2. Læg et viskestykke i bunden af ovnrummet for at forhindre skader.
3. Fjern dækslet til lampen ved at dreje det mod uret.
4. Træk den gamle lampe ud. **Bemærk:** Drej ikke lampen.



5. Sæt den nye lampe i (se bemærkningen nedenfor om korrekt lampetype). Sørg for, at stikbenene på lampen er i den korrekte stilling, og skub lampen ind med et fast tryk.
6. Sæt dækslet til lampen tilbage på plads.
7. Fjern viskestykket fra ovnrummet, og sæt ledningen til ovnen tilbage i stikkontakten.

Bemærkninger:

- Brug kun en halogenlampe af typen 25 W/230 V, type G9, T300 °C.
- Lampen i produktet er specifikt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til generel rumbelysning i boliger.
- Lamper og dæksler til lamper kan fås fra vores eftersalgsservice.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Apparatet virker ikke.	Fejlbehæftet sikring	Kontrollér afbryderen i sikringskassen.
	Strømafbrydelse	Kontrollér, at lyset i køkkenet eller andre køkkenapparater virker.
Drejeknapper er faldet ud af holderen i kontrolpanelet.	Drejeknapper er blevet deaktiveret ved et uheld.	Drejeknapper kan fjernes. Sæt drejeknapperne tilbage i holderen i kontrolpanelet, og skub dem ind, så de griber fat og kan drejes som sædvanligt.
Det er svært at dreje drejeknapperne.	Der er snavs under drejeknapperne.	Drejeknapper kan fjernes. Fjern drejeknapperne fra holderen for at deaktivere dem. Eller tryk på den yderste kant af drejeknappen, så den vipper og nemt kan tages ud. Rengør drejeknapperne forsigtigt med en klud og sæbevand. Tør af med en tør klud. Brug ikke skarpe genstande eller slibende materialer. Læg dem ikke i blød, og læg dem ikke i opvaskemaskinen. Fjern ikke drejeknapperne for tit for at forhindre, at holderen går løs.
Blæseren kører ikke hele tiden i programmer med blæser.		Det er normalt for at opnå den bedst mulige varmfordeling og den bedst mulige ydelse af ovnen.
Blæseren fortsætter med at køre, selvom programmet er afsluttet.		Køleblæseren kører fortsat for at forhindre høj fugtighed i ovnrummet og afkøle ovnen. Køleblæseren slukkes automatisk.
Maden er ikke færdigtilberedt, selvom tiden blev indstillet efter opskriften.		Kontrollér, at du har indstillet den korrekte temperatur. Kontrollér, om du har anbragt for meget mad i ovnen. Kontrollér opskriften igen.
Ujævn bruning		Kontrollér, at du har indstillet den korrekte temperatur. Kontrollér, at du har anbragt maden på den korrekte række i ovnrummet. Kontrollér, at du har brugt det korrekte ovngrej. Prøv at bruge mørkt, mat og let ovngrej.
Lampen tænder ikke.		Lampen er defekt og skal udskiftes.

Miljøhensyn

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

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

Tekniske specifikationer

Mål (indvendig)	Bredde Højde Dybde	503 mm 365 mm 392 mm
Bagepladeareal	1191 cm ²	
Øverste varmeelement	2200 W	
Nederste varmeelement	1000 W	
Grill	2250 W	
Effekt i alt	2300 W	
Nominel spænding	220-240 V	
Nominel frekvens	50-60 Hz	
Antal programmer	7	

Oplysninger om energieffektivitet

Produktoplysninger og ark med produktoplysninger*

Leverandørens navn	IKEA
Modelidentifikation	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Indeks for energieffektivitet	95,7
Energiklasse	A
Energiforbrug med standardmængde, konventionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbrug med standardmængde, program med tvungen blæser	0,81 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Ovnrummets volumen	72 l
Ovnstype	Indbygningsovn
Nettovægt	32,8 kg

* For EU i henhold til EU-forordning 65/2014 og 66/2014.
For Belarus i henhold til STB 2478-2017, bilag G, STB 2477-2017, bilag A og B.

Energiklasse gælder ikke for Rusland.

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

IKEA's garanti

Hvor længe gælder IKEA's garanti?

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

Hvem står for servicen?

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

Hvad er dækket under denne garanti?

Garantien dækker fejl på apparatet, der skyldes materiale- eller produktionsfejl, fra datoen for købet hos IKEA. Denne garanti gælder kun i forbindelse med husholdningsbrug. Undtagelserne er specificeret under overskriften "Hvad er ikke dækket af garantien?" Inden for garantiperioden dækkes omkostningerne i forbindelse med udbedring af fejlen dvs. reparationer, reservedele, arbejdsløn og transport, såfremt produktet er til rådighed for reparation uden særlige ekstraudgifter. På disse betingelser gælder EU-retningslinjerne (direktiv (EU) 2019/771) og de respektive lokale bestemmelser. Udskiftede dele tilfalder IKEA.

Hvad gør IKEA for at afhjælpe problemet?

En af IKEA udpeget serviceudbyder undersøger produktet og beslutter, efter udbyderens eget skøn, om problemet er dækket under garantien. Hvis problemet er dækket, vil den af IKEA udpegede serviceudbyder eller vedkommendes autoriserede servicepartner via sin egen servicevirksomhed, efter serviceudbyderens eget skøn, enten reparere det defekte produkt eller udskifte det med det samme eller et lignende produkt.

Hvad er ikke dækket af garantien?

- Normalt slid.
- Forsætlig eller uagtsom skade, skade forårsaget af manglende overholdelse af brugervejledningen, ukorrekt installation eller tilslutning til forkert spænding, skade forårsaget af en kemisk eller elektrokemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke begrænset til skade grundet for meget kalk i vandforsyningen samt skade forårsaget af unormale miljøforhold.
- Forbrugsstoffer herunder batterier og pærer.
- Ikke-funktionelle og dekorative dele, der ikke har nogen indflydelse på normal brug af produktet, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Tilfældige skader forårsaget af fremmedlegemer eller stoffer samt rengøring eller fjernelse

af tilstopninger i filtre, udløbssystemer eller sæbeskuffer.

- Skade på følgende dele: glaskeramik, tilbehør, kurve til kogegrej og bestik, tilløbs- og udløbsrør, pakninger, lamper og lampedæksler, skærme, knapper, beklædninger og dele af beklædninger. Medmindre det kan bevises, at disse skader skyldes produktionsfejl.
- Tilfælde, hvor der ikke konstateredes fejl under et teknikerbesøg.
- Reparationer, der ikke udføres af vores egen serviceleverandør og/eller en autoriseret servicepartner under kontrakt, eller hvor der er anvendt uoriginale reservedele.
- Reparationer på grund af fejlagtig installation, eller hvor specifikationer ikke er overholdt.
- Brugen af produktet uden for almindelig husholdningsbrug, dvs. til professionel brug.
- Transportskader. Hvis en kunde selv transporterer produktet til sit hjem eller til en anden adresse, er IKEA ikke ansvarlig for nogen skade, der måtte opstå under transporten. Hvis IKEA derimod leverer produktet til kundens leveringsadresse, vil skader, der opstår under leveringen, blive dækket af IKEA.
- Udgifter ved første installation af IKEA-apparatet. Hvis en af IKEAs serviceleverandører eller deres autoriserede servicepartner reparerer eller udskifter maskinen under garantien, vil serviceleverandøren eller deres autoriserede servicepartner geninstallere produktet eller installere udskiftningsproduktet om nødvendigt.

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

Gældende lokal lovgivning

IKEAs garanti giver dig specifikke lovmæssige rettigheder, som dækker eller overstiger alle lokale juridiske krav, der kan være forskellige fra land til land. Disse betingelser begrænser på ingen måde forbrugerens rettigheder i medfør af gældende national lov.

Gyldighedsområde

For maskiner købt i et EU-land og medbragt til et andet EU-land vil serviceydelserne blive leveret i henhold til de garantibetingelser, der er gældende i det nye land.

Der eksisterer kun en forpligtelse til at udføre servicearbejde under garantien, hvis produktet overholder og er installeret i overensstemmelse med:

- De tekniske specifikationer i det land, hvor garantikravet fremsættes;

- Monteringsvejledningen og sikkerhedsoplysningerne i brugervejledningen.

EFTERSALG for IKEA's apparater

Du kan altid kontakte IKEA's udpegede udbyder af eftersalgsservice for at:

- anmode om service under garantien;
- bede om afklaringer vedrørende installation af IKEA's apparater i IKEA's køkkener;
- få præcisering omkring funktionaliteten af IKEA-produktet.

For at sikre, at vi yder dig den bedste assistance, bedes du læse installationsvejledningen og/eller brugervejledningen omhyggeligt, inden du kontakter os.

Sådan kontakter du os, hvis du har brug for service



Du kan finde telefonnumrene på de IKEA-udpegede udbydere af eftersalgsservice bagerst i vejledningen.

- i** Vi anbefaler, at du bruger telefonnumrene i vejledningen, så vi kan give dig en hurtigere service. Referér altid til telefonnumrene i brugervejledningen for det specifikke apparat, som du har brug for hjælp til. Husk at oplyse varenummeret på otte cifre og serienummeret på 22 cifre, der findes på typeskiltet på dit apparat.

- i** **GEM KØBSKVITTERINGEN!** Den er dit bevis på købet og er nødvendig for garantiens gyldighed. Købskvitteringen indeholder ligeledes IKEA-navnet og varenummeret (kode på 8 cifre) på alle købte apparater.

Har du brug for ekstra hjælp?

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

Innhold

Sikkerhetsinformasjon	23	Typiske oppskrifter	33
Viktige installasjonsinstruksjoner	25	Tips for å spare energi	34
Installasjon.....	26	Vedlikehold og rengjøring	34
Produktbeskrivelse	27	Feilsøking	37
Bruke tilbehøret	27	Miljøinformasjon.....	37
Kontrollpanel	29	Tekniske spesifikasjoner	38
Første bruk	30	Energieffektivitetsdata	38
Drift.....	31	IKEA-Garanti.....	39

Sikkerhetsinformasjon

- Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) som har reduserte fysiske, sansemessige eller mentale egenskaper, eller som ikke har nok erfaring og kunnskap. Unntaket er hvis de er under tilsyn av eller har blitt lært opp av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Barn må ha tilsyn for å kontrollere at de ikke leker med apparatet.
- Hvis strømtilførselen skades, må den erstattes av produsenten, et godkjent servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå potensielle farer.
- **ADVARSEL:** Pass på at apparatet er avslått før lyspæren byttes for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes på avstand.
- Damprengjørere må ikke benyttes.
- Overflaten til lagringsskuffen kan bli varm.
- Apparatet blir varmt under bruk. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
- Bruk kun temperatursonden som er anbefalt for denne ovnen. (Gjelder for ovner som er egnet for bruk med temperatursonde)
- Apparatet må ikke installeres bak en pyntedør for å unngå overoppheting.
- **ADVARSEL:** Væske og annen mat må ikke varmes i lukkede beholdere, da dette kan forårsake eksplosjon.
- Bruk produktet i et godt ventilert miljø.
- En allpolet frakoblingsanordning må integreres i den faste ledningen i samsvar med kablingsreglene.
- Ikke bruk skuremiddel eller skarpe metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da dette kan skrape opp overflaten, som igjen kan forårsake knust glass.
- Apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Berør ikke ovnen med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Ovnsdøren må ikke åpnes ofte under matlagingen.
- Når døren er åpen, må du ikke plassere noe på døren, da dette kan føre til skjevheter i apparatet eller at døren blir ødelagt.
- Hvis du ikke skal bruke apparatet i en lengre periode, bør du koble det fra strømmettet.
- Når du pakker opp ovnen, må du kontrollere at maskinen er intakt. Hvis apparatet er skadet, må du ikke bruke det og kontakte ettersalgsservice.
- Hold plastposer, polystyren, spiker og andre emballasjematerialer utenfor barns rekkevidde, siden disse materialene kan være skadelige for barn.
- Første gang ovnen slås på, kan det hende at den avgir sterk lukt eller røyk. Dette skjer fordi rustbeskyttelsesoljen på det elektriske oppvarmingsrøret blir varmet opp for første gang og fordampes. Dette er normalt. Hvis dette skjer, er det bare

å vente til lukten forsvinner før du setter maten inn i ovnen. Vi anbefaler at første gangs bruk utføres i et åpent område, eller med kjøkkenviften på full styrke i 0,5 til 1 time.

- Hvis ovnen er skadet eller ikke fungerer som den skal, må du slå av strømmen og ikke røre den. Kontakt fagfolk for å få utført reparasjoner eller levere inn produktet til resirkulering.
- Det er brukt permanente magneter i kontrollpanelet og kontrollelementene. Disse kan påvirke elektroniske implantater som f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer som bruker elektroniske implantater, må holde seg minst 10 cm unna kontrollpanelet.
- Gjør ikke endringer på apparatet.

Risiko for elektrisk støt!

- Ikke koble til apparatet før installasjonen er fullført. Hvis apparatet er skadet, må du koble fra strømforsyningen øyeblikkelig.
- For å unngå fare må deler repareres eller byttes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer.
- Bruk av skadede eller defekte apparater er forbudt.
- For å unngå elektrisk støt må det ikke brukes høytrykksspylere eller damprengjørere.

Risiko for brann!

- Ikke oppbevar gjenstander inne i apparatet.
- Hvis det er en åpen flamme eller røyk inne i kammeret, må du holde døren lukket og deretter koble fra ovnen eller slå av krets Bryteren i sikringsboksen.
- Ikke legg antennebare eller brennbare gjenstander som papirbiter og treflis inn i ovnen under noen omstendigheter.

Risiko for skade!

- Ikke bruk ru eller skarpe gjenstander til å rengjøre dørglasset. Hvis overflaten på dørglasset er ripet, kan glasset sprekke og forårsake personskade.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes eller lukkes. Hold hendene unna hengslene.

Risiko for brannskade!

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

Viktige installasjonsinstruksjoner

Innhold som betyr [obligatorisk]

- Dette apparatet kan kun brukes trygt hvis det har blitt installert av profesjonelle fagfolk og i henhold til disse instruksjonene.
- Installatøren er erstatningsansvarlig for skader som oppstår grunnet feil installering.
- Installasjonsprosessen krever to profesjonelle installatører. Bruk tørre vernehansker under installasjon for å unngå riper eller elektrisk støt.
- Monterte skap og tilstøtende skapfronter må være motstandsdyktige mot høye temperaturer (henholdsvis minst 90 °C og minst 70 °C).
- Bruk en stikkontakt med 16 ampere sikring.

Innhold som betyr [forbudt]

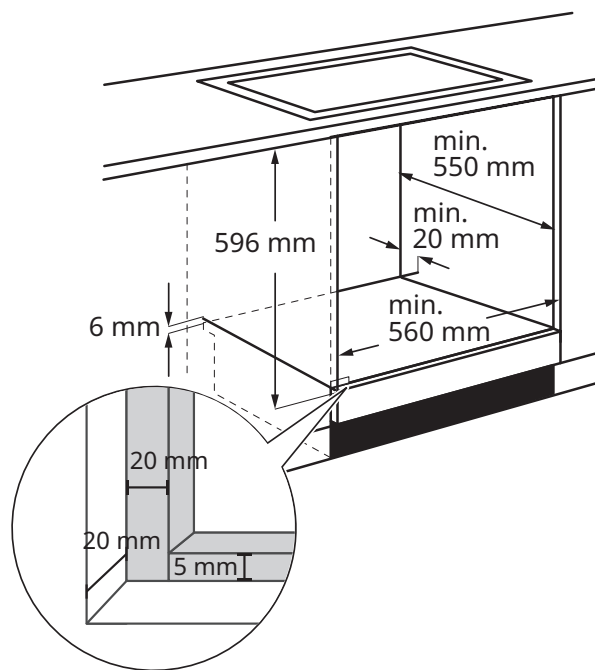
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør eller døren til et kjøkkenskap, da dette kan føre til at apparatet overopphetes.
- Sjekk om apparatet er skadet når du har pakket det ut. Apparatet må ikke kobles til hvis det har fått skader under frakten.
- Blokker ikke ventilen til apparatet eller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

Innhold som betyr [merknad]

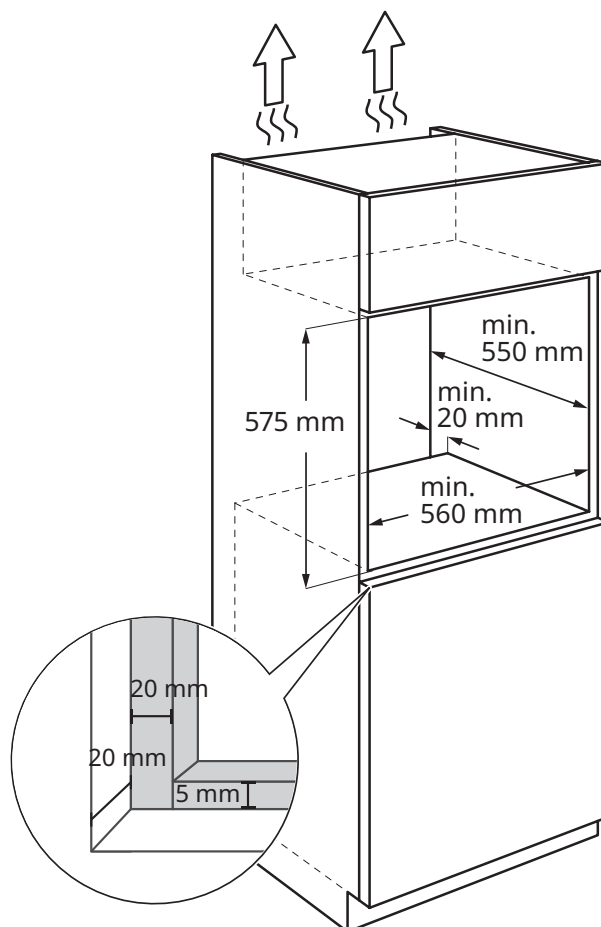
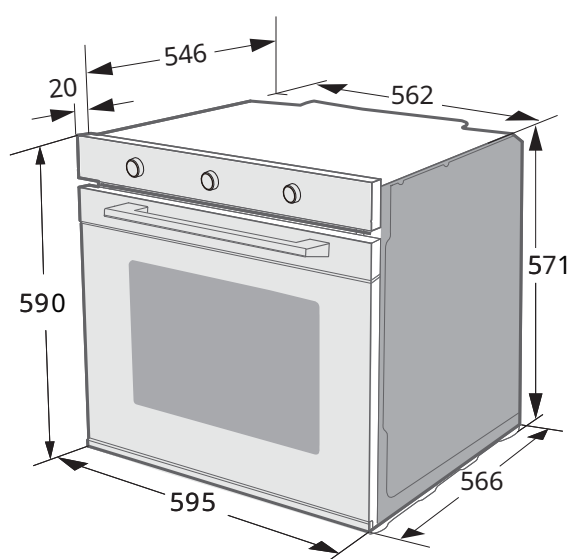
- Vær veldig forsiktig når du flytter apparatet, for å unngå skader på apparatet eller skapene.
- Før du slår på apparatet må all emballasje og alt tilbehør fjernes fra ovnen.
- Strømuttaket må være tilgjengelig for brukere for enkel strømvstengning i nødstilfeller.

Installasjon

- For å besørge sikker bruk av dette apparatet må det installeres riktig i samsvar med installasjonsinstruksjonene. Skader forårsaket av feil installasjon dekkes ikke av garantien.
- Bruk vernehansker under installasjonen for å unngå å bli kuttet av skarpe kanter.
- Kontroller apparatet for skader før installasjon. Ikke koble det til hvis det er skadet.
- Fjern all emballasje og plastfolie før du slår på apparatet.
- De oppgitte målene er i mm.
- Støpselet må være tilgjengelig i tilfelle det er nødvendig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjon.
- Ved eventuelle forskjeller mellom apparatet og bildene i denne håndboken, skal produktet ha forrang.

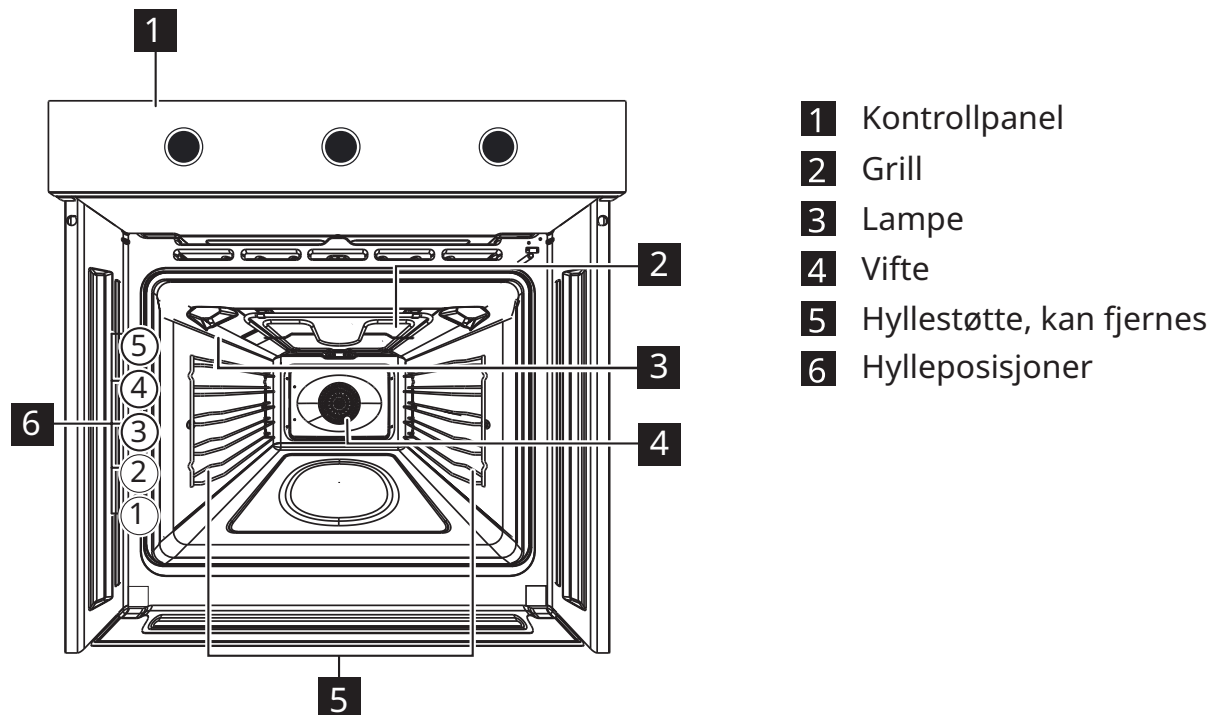


ADVARSEL: Apparatet må ikke installeres bak en pyntedør for å unngå overoppheting.



Produktbeskrivelse

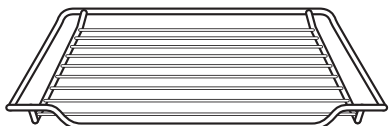
Generell oversikt



Bruke tilbehøret

Inkludert tilbehør

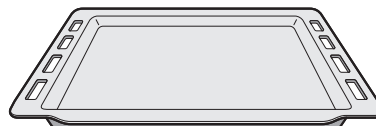
Apparatet ditt kommer med følgende tilbehør.



Ovnsrist

Brukes til å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer og andre ildfaste kokekar.

- Du kan også plassere stekebrettet under risten for å samle opp stekesjyen.
- Tilbehøret kan bli deformert når det er varmt. Dette påvirker ikke bruken. Når det er avkjølt, går det tilbake til sin opprinnelige form.
- Bruk kun originalt tilbehør. Det er spesiallaget for apparatet ditt.



Stekebrett

Brukes til å tilberede alt av brød og bakverk, samt til å lage stek, fisk en papillote osv.

Sette inn tilbehør

Ovnsrommet har fem nivåer med føringsskinner, som er nummerert nedenfra og opp. Tilbehøret kan trekkes ut omtrent halvveis uten å vippe det.

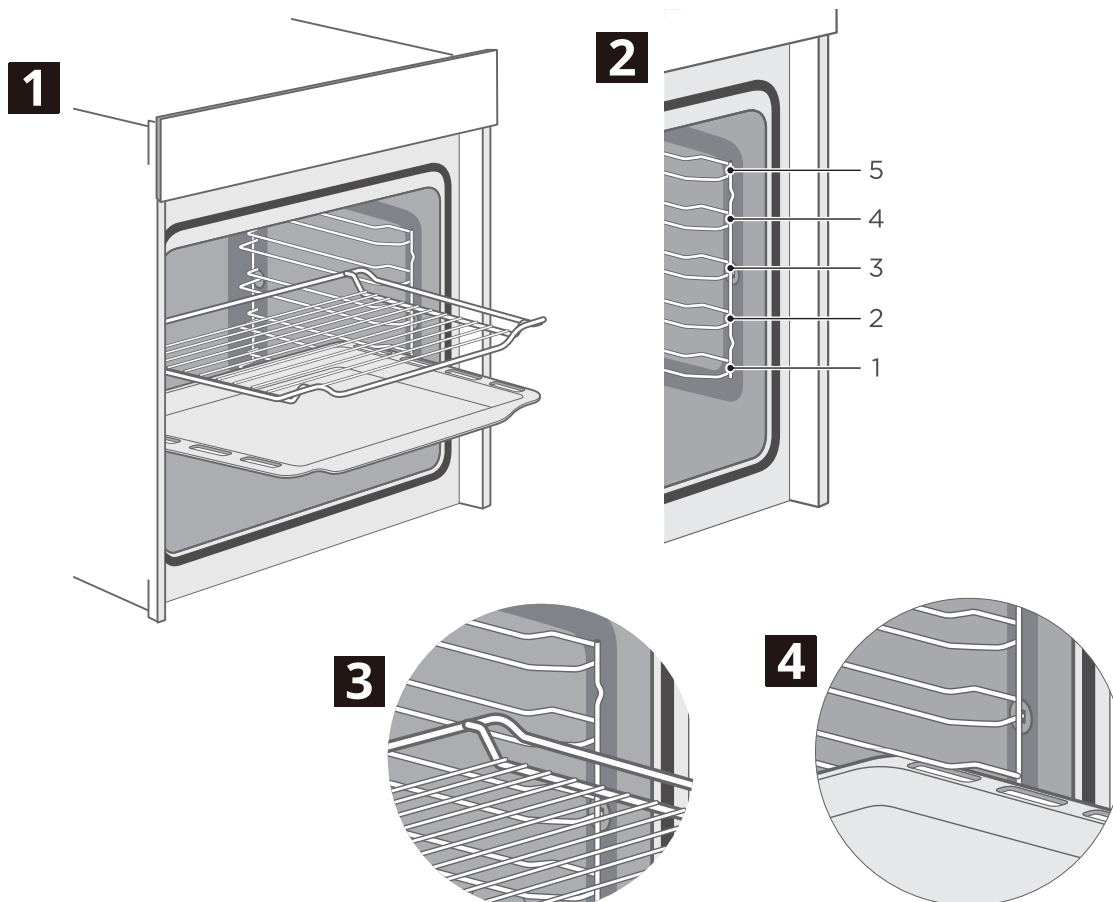
Merk:

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

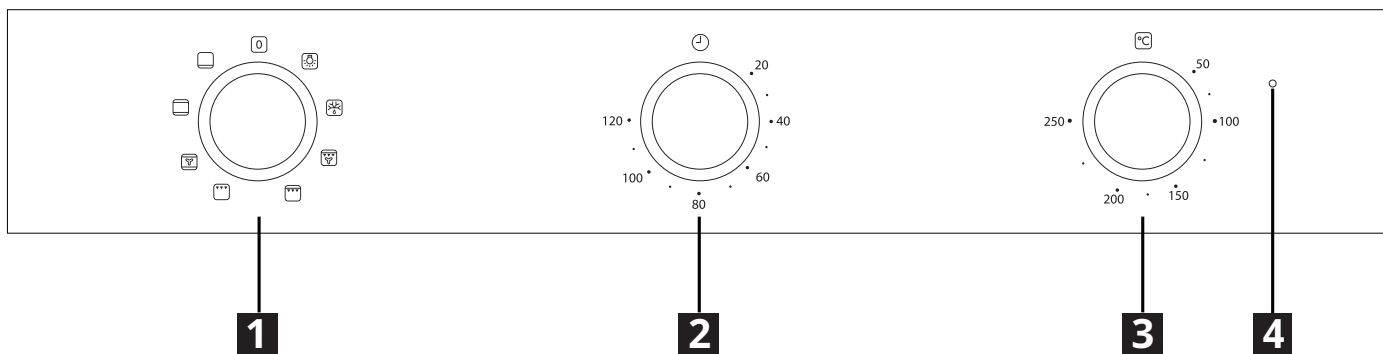
Låsefunksjon for tilbehør

Låsefunksjonen er laget for å forhindre at tilbehøret velter når det trekkes ut. Et tilbehør kan trekkes ut omtrent halvveis til det låses på plass. Du må sette tilbehøret riktig inn i ovnsrommet for å sikre riktig vippebeskyttelse.

- Når du setter inn risten, må du sørge for at den peker i riktig retning. Dette er vist på illustrasjonene **1** og **3** nedenfor.
- Når du setter inn stekebrettet, må du sørge for at den peker i riktig retning. Dette er vist på illustrasjonene **1** og **4** nedenfor.



Kontrollpanel



1 Modusvalgknott

2 Tidtakerknapp

3 Temperaturknott

4 Oppvarmingsindikator

Arbeidsmoduser

Du kan bruke modusvelgeren til å velge en av følgende driftsmoduser.

Modus	Temperaturområde	Beskrivelse
 Av	-	For å slå av ovnen.
 Lampe	-	For å slå på lampen i ovnsrommet og holde varmeelementene av. Tips: Du kan velge denne modusen for å sette den gjeldende stekesyklusen på pause eller før rengjøring av ovnsrommet.
 Tine	-	For å tine mat eller kjøle ned ferdiglaget mat raskere ved kun å bruke viften. Du kan også bruke denne modusen til å tørke frukt, grønnsaker eller urter. Merk: Varmeelementene er alltid av i denne modusen.
 Dobbel grill + vifte	50–250 °C	For steking av fugl, fisk og større kjøttstykker. Varmeelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften sirkulerer den varme luften rundt maten.
 Dobbel grill	50–250 °C	For grilling av flate retter som biffer, pølser og toast. Hele området under varmeelementet blir varmt.
 Strålevarme	50–250 °C	For grilling av små mengder biffer eller pølser. Det sentrale området under varmeelementet blir varmt.

Modus	Temperaturområde	Beskrivelse
 Konvensjonell + vifte	50–250 °C	For baking og steking på opptil to nivåer. Viften fordeler varmen fra varmeelementene jevnt rundt ovnsrommet.
 Konvensjonell	50–250 °C	For tradisjonell baking og steking på ett nivå. Spesielt egnet for kaker med fuktig fyll.
 Bunn	50–250 °C	Nyttig for å brune bunnen av retten. Denne modusen er også egnet for sakte koking, eller for å fullføre kokingen av saftige retter eller konsentrere saus.

Første bruk

Før du bruker apparatet til å tilberede mat for første gang, må du rengjøre ovnsrommet og tilbehøret.

- (1) Fjern alle klistremerker, overflatebeskyttelsesfilm og transportbeskyttelsesdeler.
- (2) Fjern alt tilbehør fra ovnsrommet.
- (3) Rengjør tilbehøret og føringsskinnene grundig med såpevann og en klut eller myk børste.
- (4) Forsikre deg om at ovnsrommet ikke inneholder emballasjerester, som isoporkuler eller trebiter, siden disse kan utgjøre en brannfare.
- (5) Tørk av de glatte overflatene i ovnsrommet og på døren med en myk, fuktig klut.
- (6) For å fjerne den typiske lukten av en ny ovn varmer du opp apparatet mens det er tomt og med ovnsdøren lukket med følgende innstillinger.

Modus	Temperatur	Tid
	250 °C	60 minutter

- (7) Luft kjøkkenet grundig når du varmer opp apparatet for første gang. Hold barn og kjæledyr unna kjøkkenet i løpet av denne tiden. Lukk døren til tilstøtende rom.

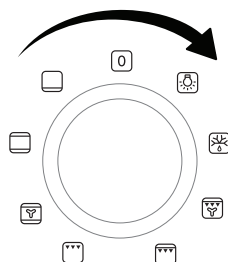
Drift

Starte en tilberedningssyklus

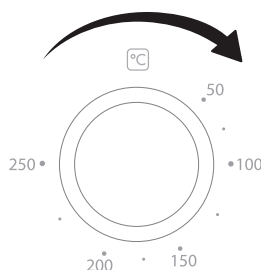
Følg disse trinnene for å starte en tilberedningssyklus.

Trinn 1: Velg en tilberedningsmodus

For å velge en tilberedningsmodus vrir duodusvelgerknappen til den peker på symbolet for ønsket tilberedningsmodus.

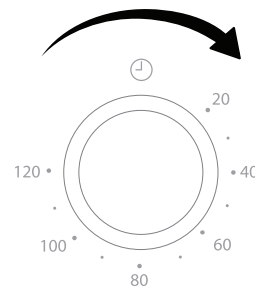
**Trinn 2: Velg en oppvarmingstemperatur**

Temperaturknappen kan brukes til å velge en oppvarmingstemperatur mellom 50 og 250 °C. For å velge en oppvarmingstemperatur vrir du temperaturknotten til den peker på verdien for ønsket tilberedningstemperatur.

**Trinn 3: Still inn timeren**

Dette alternativet avbryter eller aktiverer ikke tilberedningen, men lar deg bruke minutt klokken både mens en funksjon er aktiv og når ovnen er slått av.

Timer-knotten kan brukes til å velge en steketid mellom 1 og 120 minutter. For å stille inn timeren vrir du timer-knotten til den peker på verdien for ønsket steketid.

**Tips:**

- Under tilberedning eller tining lyser alltid lampen i ovnsrommet.
- Under tilberedning slås varmeelementene av og på for å opprettholde varmetemperaturen.
- Når varmeelementene er på, lyser varmeindikatoren. Når varmeelementene er av, er varmeindikatoren av.
- Under tilberedning kan du slå av varmeelementene ved å vri temperaturknappen tilbake til sin opprinnelige posisjon.
- Hvis du må forvarme ovnen, venter du til varmeindikatoren slukker og plasser deretter maten i ovnen.
- Under tilberedning kan du endre innstillingene ved å vri på knottene på kontrollpanelet. Endringene trer umiddelbart i kraft.
- Du kan sette tilberedningssyklusen på pause ved å vriodusvelgerknappen til den peker på . For å gjenoppta tilberedningssyklusen vrir duodusvelgerknappen tilbake til forrige posisjon.

Avslutte en tilberedningssyklus

- For å avslutte en tilberedningssyklus tidligere vrir duodusvelgerknappen til den peker på .
- Når du er ferdig med å bruke ovnen, må du huske å slå den av ved å vriodusvelgerknappen til den peker på .
- Husk å trekke ut støpselet for å forhindre at personer, som barn, slår på ovnen ved et uhell.

Hvilken type bakeform kan brukes?	Alle varmebestandige bakeformer kan brukes. Det anbefales å ikke bruke aluminium i direkte kontakt med mat, spesielt når den er sur. Sørg for god passform mellom beholder og lokk.
Hvordan bruke grillfunksjonen?	Forvarm ovnen i 5 minutter og plasser maten på nivået som er angitt i denne håndboken. Lukk ovnsdøren når du bruker grillmodus. Ikke bruk ovnen når døren er åpen, bortsett fra for å legge i / ta ut / kontrollere maten.
Hvordan holde ovnen ren under grilling?	Bruk stekebrettet fylt med 2 liter vann på nivå 1. Nesten all væske som drypper ned fra maten som plasseres på risten, blir fanget opp av stekebrettet.
Varmeelementet i alle grillmoduser slår seg av og på over tid.	Dette er normal drift og avhenger av temperaturinnstillingen.
Hvordan beregne ovnsinnstillingene når vekten på en stek ikke er oppgitt i en oppskrift?	Velg innstillingene ved siden av stekvekten og endre tiden litt. Bruk hvis mulig et steketermometer for å måle temperaturen inne i kjøttet. Plasser spissen til steketermometeret forsiktig i kjøttet, i henhold til produsentens instruksjoner. Sørg for at spissen til steketermometeret er plassert midt på den største delen av kjøttet, men ikke i nærheten av et bein eller hull.
Hva skjer hvis væske helles på en matvare i ovnen under steking eller tilberedning?	Væsken koker og det oppstår damp som en normal fysisk prosess. Vær forsiktig, dampen er varm. Se også «Kondenserende vann under steking» for mer informasjon. Hvis væsken inneholder alkohol, går kokeprosessen raskere og kan føre til flammer i ovnsrommet. Sørg for at ovnsdøren er lukket under slike prosesser. Kontroller bake- eller stekeprosessen forsiktig. Åpne døren veldig forsiktig og bare hvis det er nødvendig.

Typiske oppskrifter

Kake	Form	Nivå	Modus	Temperatur i °C	Tid i min:sek
Sukkerbrød (enkel) i eskeform	Boks	2	Konvensjonell med vifte	170	50:00
Sukkerbrød (enkel) i eskeform	Boks	1	Konvensjonell	140	70:00
Sukkerbrød med frukt i rund form	Rund form	1	Konvensjonell med vifte	150	50:00
Sukkerbrød med frukt på et stekebrett	Stekebrett	1	Konvensjonell	140	70:00
Rosinbrioc-hemuffins (gjærkake)	Muffinsformer	2	Konvensjonell	220	f.t.: 19:00 s.t.: 11:00
Gugelhupf (med gjær)	Stekebrett	1	Konvensjonell	150	f.t.: 11:00 s.t.: 60:00
Muffins	Muffinsformer	1	Konvensjonell	160	f.t.: 8:30 s.t.: 30:00
Muffins	Muffinsformer	1	Konvensjonell med vifte	150	f.t.: 8:30 s.t.: 30:00
Eplegjærkake på stekebrett	Stekebrett	1	Konvensjonell med vifte	160	f.t.: 10:00 s.t.: 42:30
Sukkerbrød (6 egg)	Springform	1	Konvensjonell	160	f.t.: 9:30 s.t.: 41:00
Sukkerbrød (4 egg)	Springform	1	Konvensjonell	160	f.t.: 9:00 s.t.: 26:00
Eplegjærkake på stekebrett	Stekebrett	2	Konvensjonell med vifte	150	f.t.: 8:00 s.t.: 42:00

Merk: I tabellen ovenfor betyr «f.t.» forvarmingstid og «s.t.» steketid.

Tips for å spare energi

- Fjern alt tilbehør som ikke er nødvendig under tilberedning.
- Unngå å åpne døren under tilberedning.
- Hvis du må åpne døren under tilberedning, setter du driftsmodus til lampe (☹️) (uten å endre temperaturinnstillingene).
- Hvis du bruker en tilberedningsmodus uten vifte, reduserer du varmetemperaturen til 50 °C 5 til 10 minutter før slutten av tilberedningssyklusen. Dette lar deg bruke varmen fra ovnsrommet til å fullføre tilberedningsprosessen.
- Bruk en varmluftsmodus når det er mulig. Dette lar deg redusere varmetemperaturen med 20 til 30 °C.
- Ved å bruke en varmluftsmodus kan du tilberede mat på mer enn ett nivå samtidig.
- Hvis det ikke er mulig å tilberede forskjellige retter samtidig, kan du tilberede dem etter hverandre for å utnytte den forvarmede ovnen.
- Ikke forvarm den tomme ovnen med mindre det er nødvendig.
- Hvis du må forvarme ovnen, setter du maten inn i ovnen umiddelbart etter at den valgte temperaturen er nådd. Varmeindikatoren slås av når den valgte temperaturen er nådd.
- Ikke bruk reflekterende folie, for eksempel aluminiumsfolie, til å dekke bunnen av ovnsrommet.
- Bruk timeren og/eller en temperaturføler når det er mulig.
- Bruk mørk, matt og lyst ovnsform. Ikke bruk tungt tilbehør med skinnende overflater, som for eksempel de som er laget av rustfritt stål eller aluminium.

Vedlikehold og rengjøring

Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler	Rengjør forsiden av ovnen med en myk klut, varmt vann og mild såpe.
	Bruk såpevann for å rengjøre metalloverflater.
	Fjern flekker med et mildt vaskemiddel.
Daglig bruk	Rengjør ovnsrommet etter hver gangs bruk. Akkumulering av fett eller andre matrester kan føre til brann.
	Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glassrutene i døren. For å redusere kondens lar du ovnen virke i 10 minutter før tilberedning. Ikke oppbevar mat i ovnen i mer enn 20 minutter. Rengjør ovnsrommet med en myk klut etter hver gangs bruk.
Tilbehør	Rengjør alt tilbehøret etter hver gangs bruk, og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mild såpe. Ikke vask tilbehøret i oppvaskmaskin.
	Ikke rengjør tilbehøret med slipebelegg med slipende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander.

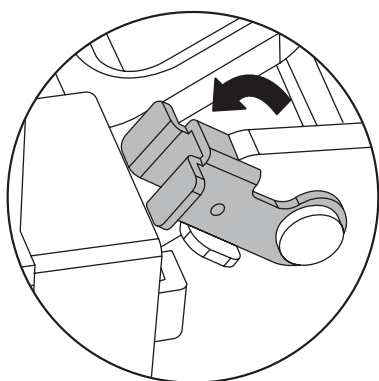
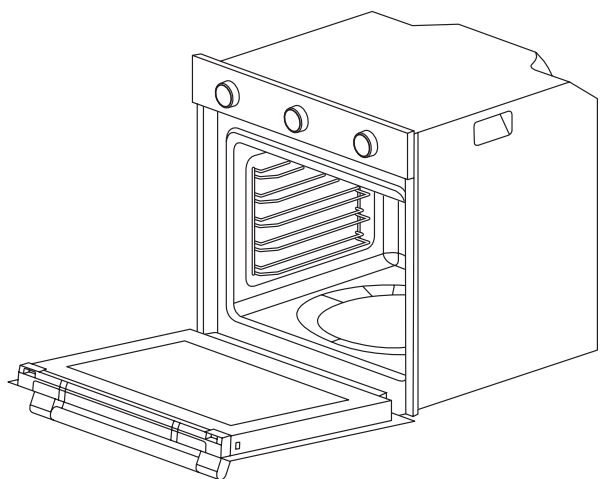
Advarsel – risiko for skade!

- Sørg for at ovnen er kald før du utfører følgende operasjoner.
- Koble apparatet fra strømforsyningen før du starter.
- Bruk vernehansker.

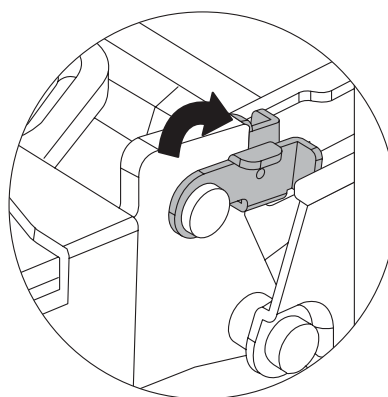
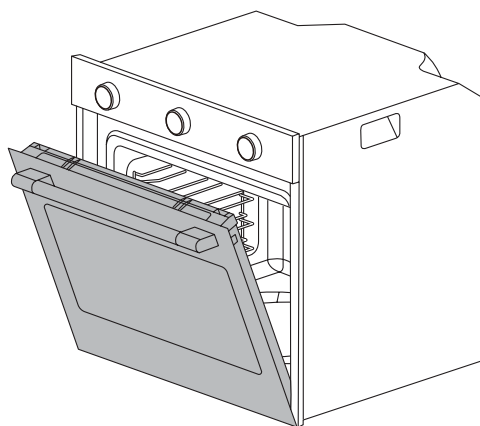
Fjerne døren

Følg disse trinnene for å fjerne døren for rengjøring:

1. Åpne døren helt.
2. Åpne de to låsespakene på høyre og venstre side.
3. Lukk døren så godt du kan.
4. Grip venstre og høyre side av døren med begge hender, trekk døren oppover og utover.

**Sette døren tilbake på plass**

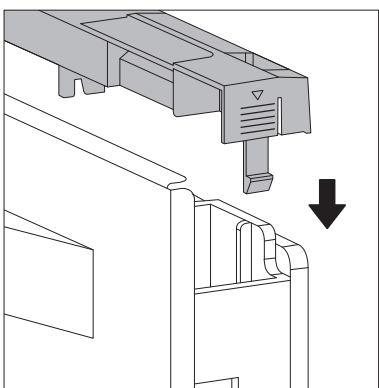
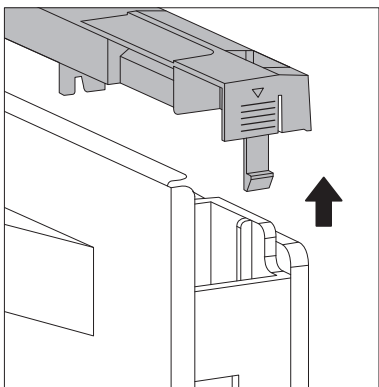
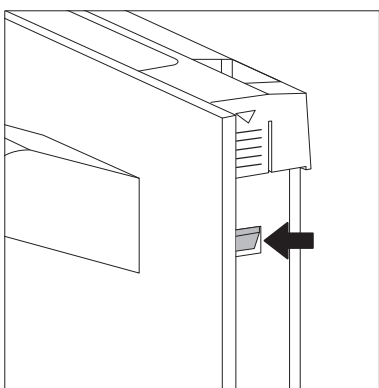
1. Sett begge hengslene på døren inn i hullene på frontpanelet.
2. Åpne døren helt. **Merk:** Døren åpnes ikke helt med mindre hengslene er i riktig posisjon.
3. Brett igjen de to låsehåndtakene på venstre og høyre side.
4. Prøv å lukke døren og sjekk om den er på linje med kontrollpanelet. Gjenta trinnene ovenfor hvis den ikke er det.



Fjerne og sette på plass det øverste dørdekselet

Etter at du har fjernet døren, kan du fjerne det øverste dørdekselet og ta døren fra hverandre for å rengjøre forskjellige deler av døren.

1. Trykk og hold inne de to festeklipsene samtidig som vist i følgende diagram.
2. Fjern det øverste dørdekselet ved å løfte det.
3. Ta døren fra hverandre, rengjør forskjellige deler av den, og monter den sammen igjen.
4. For å sette på plass det øverste dørdekselet skyver du det mot døren til det klikker på plass.



Viktig!

Forsøk aldri å fjerne det øverste dørdekselet eller ta døren fra hverandre, uten først å fjerne døren. Ellers kan du skade døren eller bli skadet.

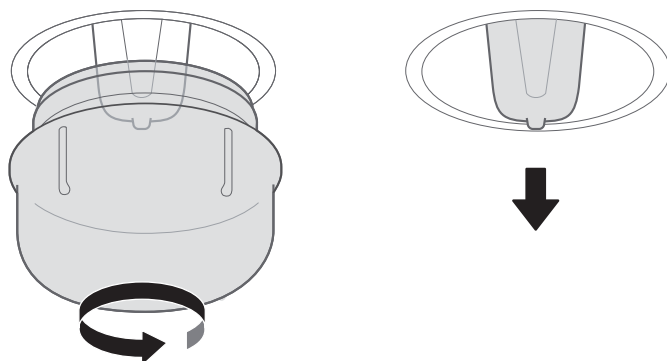
Bytte ovnslampen

Viktig!

- Ikke håndter en ny lampe med bare hender, siden fingeravtrykk kan skade den.
- Ikke bruk ovnen før lampedekselet er satt på igjen.

Ovnen din er utstyrt med en lampe installert i ovnsrommet. Følg disse trinnene for å bytte ut en ødelagt lampe:

1. Koble ovnen fra strømforsyningen. Vent til ovnen er helt avkjølt.
2. Legg et håndkle på bunnen av ovnsrommet for å unngå skade.
3. Fjern lampedekselet ved å vri det mot klokken.
4. Trekk ut den gamle lampen. **Merk:** Ikke vri den.



5. Sett inn en ny lampe (se merknaden nedenfor for riktig lampetype). Sørg for at lampepinnene er i riktig posisjon, og skyv lampen godt inn.
6. Skru på lampedekselet igjen.
7. Fjern håndkleet fra ovnsrommet, og koble ovnen til strømforsyningen igjen.

Merk:

- Bruk kun en 25 W / 230 V, type G9, T300 °C halogenlampe.
- Lampen som brukes i produktet er spesielt utviklet for husholdningsapparater og er ikke egnet for generell rombelysning i hjemmet.
- Lamper og lampedeksler er tilgjengelige fra vår ettersalgsservice.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
Apparatet fungerer ikke.	Feil på sikring	Sjekk sikringen i sikringsboksen.
	Strømbrydd	Sjekk om lysene og andre elektriske apparater på kjøkkenet fungerer.
Knotter har falt ut fra kontrollpanelet.	Knotter har blitt løsnet ved et uhell.	Knottene kan fjernes. Det er bare å sette på plass knottene på kontrollpanelet igjen. Skyv dem inn på plass, slik at de kan brukes som normalt.
Det er ikke lenger lett å vri på knottene.	Det er smuss under knottene.	Knottene kan fjernes. For å løsne knottene fjerner du dem ganske enkelt fra støtten. Alternativt kan du trykke på den ytre kanten av knottene slik at de tipper og lett kan løftes opp. Rengjør knottene forsiktig med en klut og såpevann. Tørk av med en myk klut. Bruk ikke slipende eller skarpe materialer. Må ikke legges i bløt eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke fjern knottene så ofte at det oppstår slitasje på festene.
Viften fungerer ikke hele tiden i varmluftsmodus.		Dette er normalt. Det skjer for å gi optimal fordeling av varmen og sikre at ovnen har optimal ytelse.
Viften fortsetter å gå, selv om stekesyklusen allerede er avsluttet.		Kjøleviften fungerer fortsatt for å motvirke høy luftfuktighet inne i ovnen og kjøle ned ovnen. Kjøleviften skrur seg av automatisk.
Maten er understekt, selv om jeg stilte inn tiden i henhold til oppskriften.		Kontroller om du har stilt inn temperaturen riktig. Kontroller om du har lagt for mye mat i ovnen. Se grundigere på oppskriften.
Ujevn bruning		Kontroller om du har stilt inn temperaturen riktig. Kontroller om du har lagt maten på riktig nivå i ovnsrommet. Kontroller om du brukte riktig ovnsform. Prøv å bruke mørkt, matt og lyst ovnsform.
Lampen tennes ikke.		Lampen er ødelagt og må byttes ut.

Miljøinformasjon

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

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

Tekniske spesifikasjoner

Mål (innside)	Bredde Høyde Dybde	503 mm 365 mm 392 mm
Område for stekebrett	1191 cm ²	
Øvre varmeelement	2200 W	
Nedre varmeelement	1000 W	
Grill	2250 W	
Total klassifisering	2300 W	
Nominell spenning	220–240 V~	
Nominell frekvens	50–60 Hz	
Antall matlagingsmoduser	7	

Energieffektivitetsdata**Produktinformasjons og produktinformasjonsark***

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifisering	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energieffektivitetsindeks	95,7
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard belastning i konvensjonell modus	1,10 kWh
Energiforbruk med standard belastning, viftedrevet modus	0,81 kWh
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Ovnsrommets volum	72 L
Type ovn	Innebygget ovn
Nettovekt	32,8 kg

* For EU i henhold til EU-forordning 65/2014 og 66/2014.
For Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.

Energiklassen er ikke gyldig for Russland.

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

IKEA-Garanti

Hvor lenge er IKEA-garantien gyldig?

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

Hvem skal utføre servicen?

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

Hva dekker denne garantien?

Garantien dekker feil på apparatet som stammer fra produksjonsfeil eller materialfeil som fantes i produktet den datoen det ble kjøpt fra IKEA. Denne garantien gjelder kun for privat bruk. Unntakene beskrives under «Hva dekkes ikke av denne garantien?». I garantiperioden vil kostnadene for å løse problemet, altså reparasjoner, deler, arbeid og reise, så lenge apparatet kan repareres uten uvanlige utgifter. EU-retningslinjene (DIREKTIV (EU) 2019/771) og de respektive lokale forskriftene gjelder under disse forholdene. Delene som skiftes ut tilfaller IKEA.

Hva gjør IKEA for å løse problemet?

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

Hva dekkes ikke av denne garantien?

- Normal bruksslitasje.
- Forsettlig skader eller skader forårsaket av skjødesløshet, skader grunnet manglende overholdelse av bruksinstruksjonene, feil montering eller tilkobling av feil spenning, skader fra kjemiske eller elektrokjemiske reaksjoner, rust, eller korrodering, vannskader, inkludert, men ikke begrenset til skader forårsaket av for høyt kalkinnhold i vannforsyningen, og skader forårsaket av unormale forhold i omgivelsene.
- Forbruksdeler, inkludert batterier og lamper.
- Funksjonsfrie og dekorative deler som ikke påvirker normal bruk av apparatet, inkludert skrapere og eventuelle fargeforskjeller.
- Tilfeldige skader forårsaket av fremmedlegemer eller kjemiske substanser, rengjøring av og fjerning av blokkeringer fra filtre, avløpssystemer og såpeskuffer.

- Skade på følgende deler: keramisk glass, tilbehør, servise- og bestikk-kurver, tilførsels- og avløpsrør, pakninger, lamper og lampedeksler, display, knotter, innfatninger og deler av innfatninger. Med mindre det kan bevises at slike skader skyldes produksjonsfeil.
- Tilfeller hvor ingen feil finnes ved besøk av en tekniker.
- Reparasjoner som ikke er utført av autoriserte serviceleverandører og/eller en autorisert servicepartner eller dersom det ikke er blitt brukt originale deler.
- Reparasjoner som forårsakes av montering som er feil eller ikke utføres i samsvar med spesifikasjonene.
- Bruk av apparatet utenfor hjemmet, altså profesjonell bruk.
- Transportskader. Hvis kunden transporterer apparatet hjem til seg eller til en annen adresse, er IKEA ikke ansvarlig for skader som oppstår under transporten. Men hvis IKEA leverer produktet til kundens leveringsadresse, dekker IKEA skader på produktet som oppstår under denne transporten.
- Kostnaden for å utføre den opprinnelige monteringen av IKEA-produktet. Men hvis en IKEA-utnevnt serviceleverandør eller autorisert servicepartner reparerer eller erstatter apparatet underlagt vilkårene i denne garantien, vil den utnevnte serviceleverandøren eller autoriserte servicepartneren montere det reparerte apparatet eller erstatningen ved behov.

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

Bruk av nasjonale lover

IKEA-garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter. Disse oppfyller eller overskrider alle lokale juridiske krav. Men disse forholdene påvirker på ingen måte forbrukerens rettigheter som disse er beskrevet i lokale lover.

Gyldighetsområde

For apparater som er kjøpt i ett EU-land og fraktet til et annet EU-land, blir tjenestene utført innenfor rammeverket til garantiforholdene som er normale for det nye landet.

Det eksisterer kun en forpliktelse til å utføre garantirelaterte tjenester hvis apparatet oppfyller kravene til og er montert i samsvar med:

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

Dedikert ettersalgsservice for IKEA-apparater

Ikke nøl med å kontakte IKEAs tilbyder av ettersalgsservice for å:

- fremme en forespørsel om garantiservice;
- be om avklaringer ved installasjon av IKEA-apparatet i et IKEA-kjøkken;
- be om avklaring om funksjonene til IKEA-apparater.

For at vi skal kunne gi best mulig hjelp, må du lese monteringsinstruksjonene og brukerhåndboken før du kontakter oss.

Slik når du oss hvis du trenger service



Du finner telefonnumrene til IKEA-utpekte ettersalgsserviceleverandører på slutten av denne manualen.

i For å gi deg en raskest mulig service, anbefaler vi at du benytter de aktuelle telefonnummerne angitt på slutten av denne manualen. Henvis alltid til hummerne oppført i manualen til det aktuelle apparatet som du trenger assistanse til. Husk å oppgi det 8-sifrede artikkelnummeret og det 22-sifrede serienummeret som vises på apparatets typeskilt.

i **TA VARE PÅ KVITTERINGEN!**
Den er bevis på kjøpet ditt og du trenger den for at garantien skal gjelde. Kvitteringen inneholder også IKEA-navnet og -varenummeret (8 sifret kode) for alle apparatene du har kjøpt.

Trenger du ekstra hjelp?

Hvis du har spørsmål som ikke er knyttet til ettersalg av apparatene, kan du kontakte nærmeste IKEA-kundesenter. Vi anbefaler at du leser dokumentasjonen for apparatet nøye for du kontakter oss.

Sisällys

Turvallisuustiedot	41	Tyypilliset reseptit	51
Tärkeitä asennusohjeita	43	Energiansäästövinkejä	52
Asennus.....	44	Hoito ja puhdistus.....	52
Tuotteen kuvaus.....	45	Vianmääritys.....	55
Lisävarusteiden käyttäminen	45	Ympäristönsuojelu	55
Käyttöpaneeli	47	Tekniset tiedot.....	56
Ensimmäinen käyttökerta.....	48	Energiatehokkuustiedot	56
Käyttö	49	IKEA-Takuu	57

Turvallisuustiedot

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käytettäväksi, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo ja ohjeista heitä laitteen käyttöön.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Jos virtajohto vaurioituu, valmistajan tai sen valtuuttaman huoltopalvelun tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen lampun vaihtamista mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Kosketettavissa olevat osat voivat tulla kuumiksi käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä etäällä.
- Höyrypesuria ei saa käyttää.
- Säilytyslaatikon pinta voi kuumeta.
- Laite kuumenee käytön aikana. Varo koskettamasta lämpövastusta uunin sisällä.
- Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia. (Koskee uuneja, joissa on mahdollisuus käyttää lämpötila-anturia.)
- Älä asenna laitetta koristeoven taakse ylikuumenemisvaaran takia.
- **VAROITUS:** Nesteitä tai muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.
- Käytä tuotetta hyvin ilmastoidussa ympäristössä.
- Kiinteään johdotukseen on sisällyttävä kaikinapainen katkaisulaite johdotusmääräysten mukaisesti.
- Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia kaapimia uunin luukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja johtaa lasin rikkoutumiseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjaimen avulla.
- Älä kosketa uuniin kosteilla tai märillä käsillä tai jaloilla.
- Uunin luukkua ei saa avata usein valmistuksen aikana.
- Kun uunin luukku tai vetolaatikko on auki, älä jätä mitään sen päälle, saatat horjuttaa laitteen tasapainoa tai rikkoa luukun.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se pistorasiasta.
- Kun olet purkanut uunin pakkauksesta, varmista, että kone ei ole vaurioitunut millään tavalla. Jos kone on vaurioitunut, älä käytä sitä. Ota ensin yhteys asiakaspalveluun.
- Pidä muovipussit, polystyreeni, naulat ja muut pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta, koska ne ovat vaarallisia lapsille.
- Kun uuniin kytketään virta ensimmäisen kerran, siitä saattaa tulla pistävää hajua tai savua. Tämä johtuu siitä, että uunin sähkölämmitysputken ruosteenestoöljy kuumenee ja haihtuu ensimmäisellä

kerralla. Tämä on normaali ilmiö. Jos näin käy, odota, että haju haihtuu, ennen kuin laitat ruoan uuniin. On suositeltavaa käyttää uunia ensimmäisen kerran avoimessa paikassa tai keittiössä, jossa liesituuletin on päällä 0,5–1 tunnin ajan.

- Jos uuni on vaurioitunut tai siinä on toimintahäiriö, katkaise virransyöttö, älä koske uuniin ja ota ajoissa yhteyttä alan ammattilaiseen korjaukselle tai kierrätystä varten.
- Käyttöpaneelissa tai käyttöelementeissä käytetään kestopaneelilaseja. Ne voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, kuten sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyttävä vähintään 10 cm:n etäisyydellä käyttöpaneelistä.
- Älä tee mitään muutoksia laitteeseen.

Sähköiskun vaara!

- Älä kytke laitteeseen virtaa ennen kuin asennus on valmis. Jos laite on vaurioitunut, katkaise virransyöttö välittömästi.
- Osat on korjattava tai vaihdettava valmistajan, sen huoltoliikkeen tai vastaavien pätevien ammattilaisten toimesta vaarojen välttämiseksi.
- Vaurioituneiden tai viallisten laitteiden käyttäminen on kiellettyä.
- Älä käytä painepesureita tai höyrypuhdistimia sähköiskun välttämiseksi.

Tulipalovaara!

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

Loukkaantumisvaara!

- Älä käytä karkeita tai teräviä esineitä luukun lasin puhdistamiseen. Jos uunin luukun lasipinta naarmuuntuu, se voi aiheuttaa lasin rikkoutumisen ja henkilövahinkoja.
- Uunin luukun saranat liikkuvat luukku avattaessa tai suljettaessa. Pidä kätesi poissa saranoiden läheisyydestä.

Palovammavaara!

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

Tärkeitä asennusohjeita

Merkityksellinen sisältö [käskyt]

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

Merkityksellinen sisältö [kiellot]

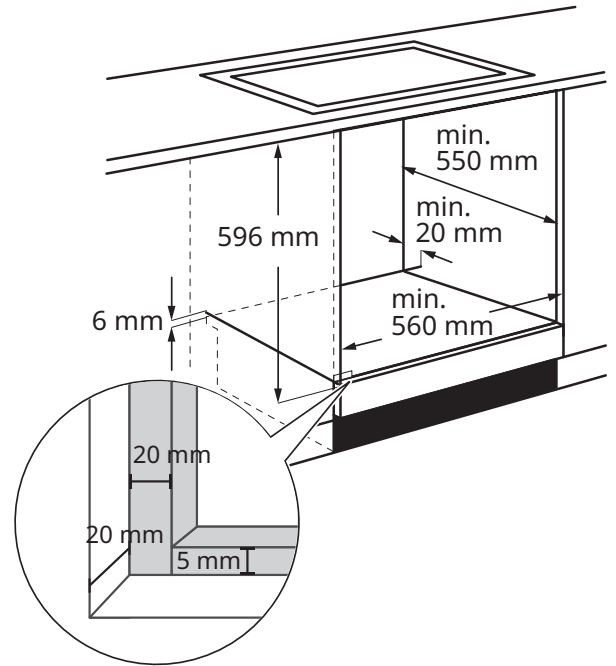
- Älä asenna laitetta koristeoven tai keittiön kaapin oven taakse, koska se voi aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.
- Tarkista laite pakkauksesta purkamisen jälkeen vaurioiden varalta. Älä kytke laitetta, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.
- Älä tuki laitteen tuuletusaukkoa ja kaapin ja laitteen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

Merkityksellinen sisältö [huomautukset]

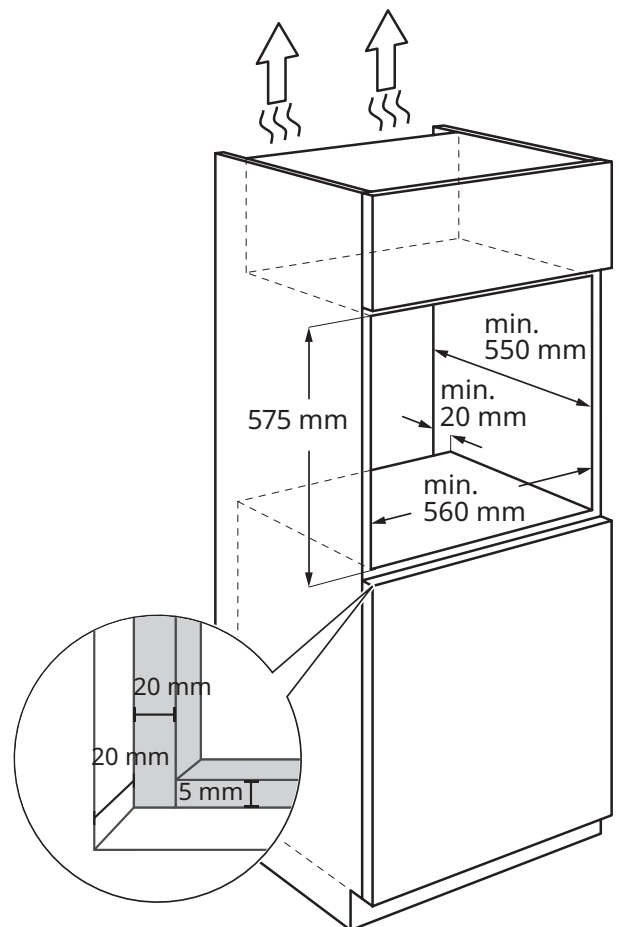
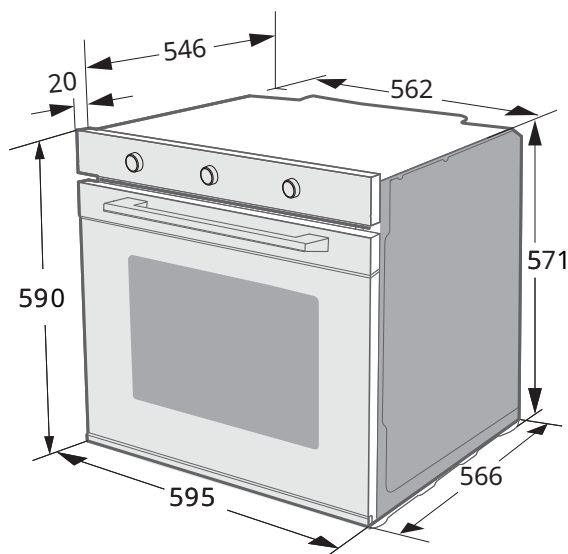
- Ole erittäin varovainen, kun siirrät tai asennat laitetta, jotta laite tai kaapit eivät vahingoitu.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarvikkeet uunin sisältä ennen laitteen käynnistämistä.
- Pistorasian on oltava käyttäjien ulottuvilla, jotta laitteen virran katkaisu hätätilanteessa on helppoa.

Asennus

- Tämän laitteen turvallisen käytön varmistamiseksi se on asennettava oikein asennusohjeiden mukaisesti. Virheellisen asennuksen aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.
- Käytä asennuksen aikana suojakäsineitä, jotta et loukkaa itseäsi teräviin reunoihin.
- Tarkasta laite vaurioiden varalta ennen asennusta. Älä kytke laitetta, jos se on vaurioitunut.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrakalvot ennen laitteen päälle kytkemistä.
- Mitat on ilmoitettu millimetreinä.
- Jos laite on irrotettava virtalähteestä asennuksen jälkeen, pistokkeen on oltava helposti käytettävissä tai kiinteään johdotukseen on integroitava kytkin.
- Jos laite poikkeaa tämän käyttöohjeen kuvista, tuote on ensisijainen.

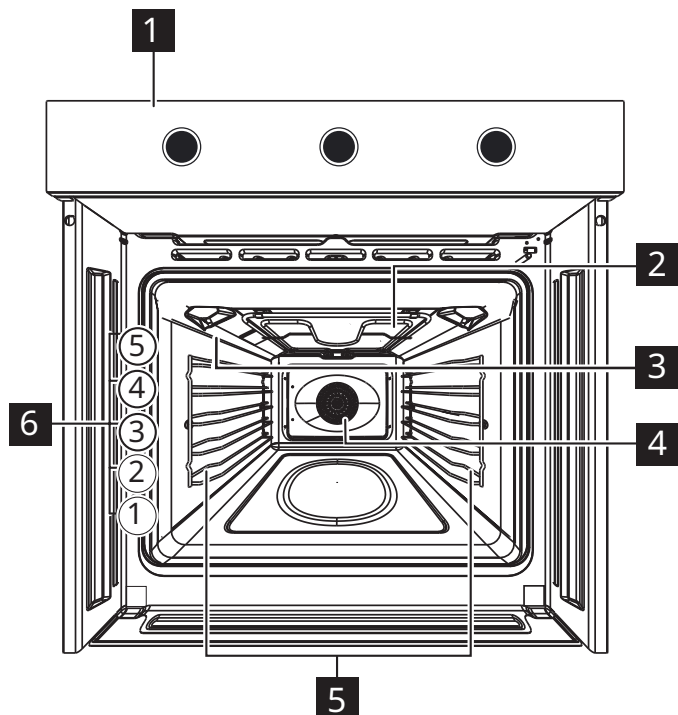


VAROITUS: Älä asenna laitetta koristeoven taakse ylikuumenemisvaaran takia.



Tuotteen kuvaus

Yleiskuvaus

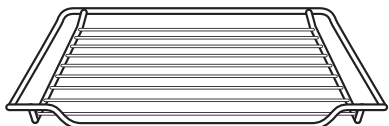


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Grilli
- 3 Lamppu
- 4 Puhallin
- 5 Kannatintuki, irrotettava
- 6 Kannatintasot

Lisävarusteiden käyttäminen

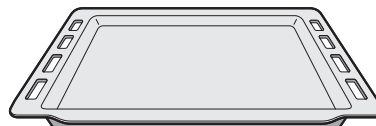
Mukana tulevat lisävarusteet

Laitteem mukana toimitetaan seuraavat lisävarusteet.



Paistoritilä

Käytetään ruokien kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien tai muiden uuninkestävien astioiden alustana.



Leivinpelti

Käytetään kaikkien leipien ja leivonnaisten paistamisessa, mutta myös lihan, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

- Voit myös asettaa leivinpellin paistoritilän alle keräämään tippuvan nesteen.
- Lisävarusteet voivat vääntyä kuumina. Se ei vaikuta niiden toimivuuteen. Kun ne ovat jäähtyneet, niiden alkuperäinen muoto palautuu.
- Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita. Ne on suunniteltu erityisesti laitteeseesi.

Lisävarusteiden asettaminen

Sisätilassa on viisi tasoa ohjauskiskoja, jotka on numeroitu alhaalta ylöspäin. Lisävarusteet voidaan vetää ulos noin puoliväliin niiden kallistumatta.

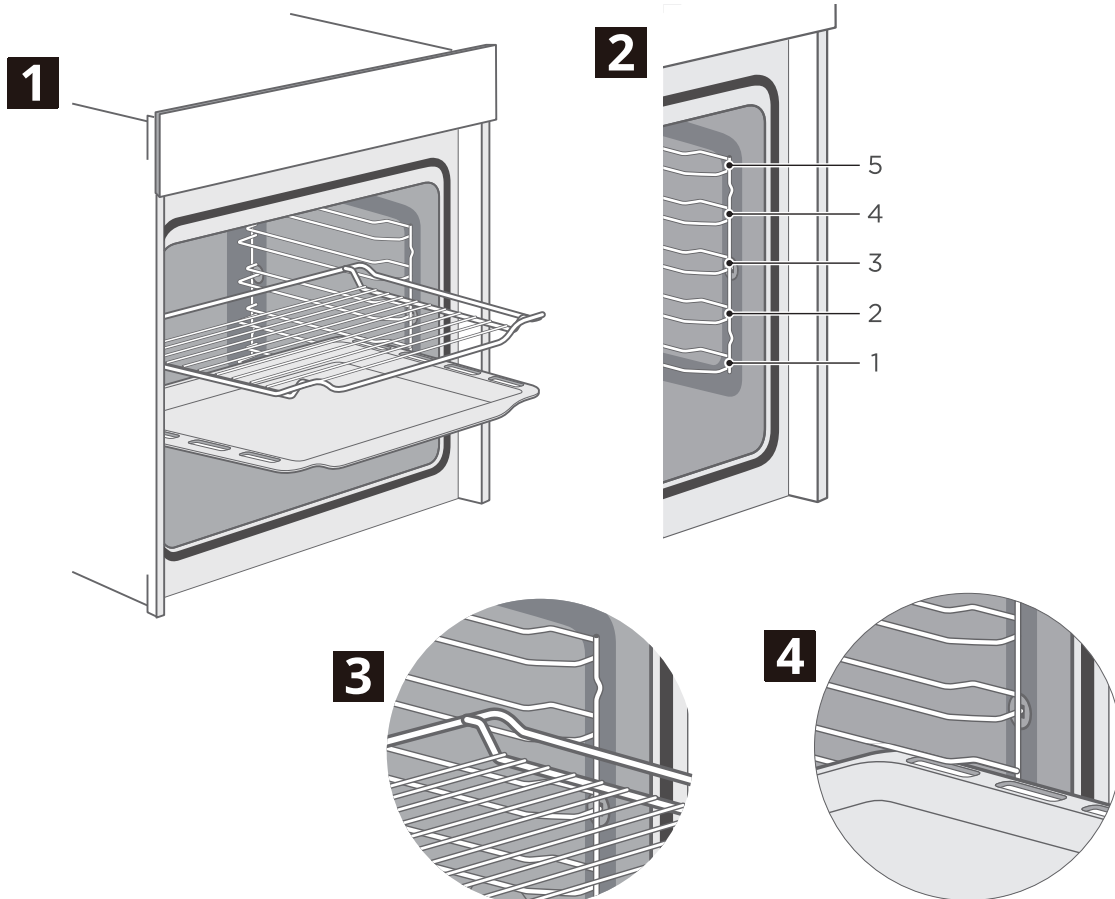
Huomautukset:

1. Varmista, että työnnettä lisävarusteet uuniin aina oikein päin.
2. Työnnettä lisävarusteet aina kokonaan uuniin niin, etteivät ne kosketa luukkuu.

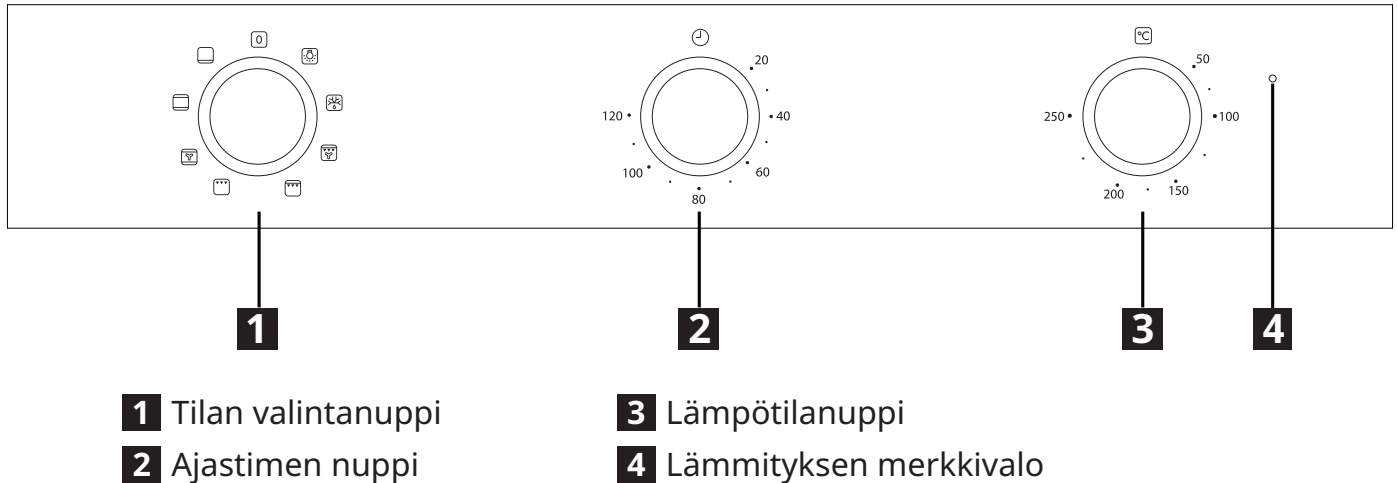
Lisävarusteiden lukitustoiminto

Lukitustoiminto on suunniteltu estämään lisävarusteiden kallistuminen, kun ne vedetään ulos. Lisävaruste voidaan vetää ulos noin puoliväliin, kunnes se lukittuu paikalleen. Lisävarusteet on työnnettävä sisään oikein, jotta kallistumisenesto toimii oikein.

- Kun työnnetät paistoritilän sisään, varmista, että se on oikeassa asennossa, kuten alla kuvissa **1** ja **3**.
- Kun työnnetät leivinpellin sisään, varmista, että se on oikeassa asennossa, kuten alla olevissa kuvissa **1** ja **4**.



Käyttöpaneeli



Toimintatilat

Tilan valintanupilla voi valita jonkin seuraavista toimintatiloista.

Tila	Lämpötila-alue	Kuvaus
 Pois päältä	-	Uunin kytkeminen pois päältä.
 Lamppu	-	Uunin sisävalon sytyttäminen ja lämmityselementtien kytkeminen pois päältä. Vinkki: Voit valita tämän tilan keskeyttääksesi nykyisen valmistusjakson tai ennen uunin puhdistamista.
 Sulatus	-	Ruokien sulattamiseen tai valmiiden ruokien jäähdyttämiseen nopeammin käyttämällä vain kiertoilmaa. Voit käyttää tätä tilaa myös hedelmien, vihannesten tai yrttien kuivaamiseen. Huomaa: Lämmityselementit ovat aina pois päältä tässä tilassa.
 Kaksoisgrilli + kiertoilma	50–250 °C	Siipikarjan, kalan ja suurempien lihapalojen grillaamiseen. Lämmityselementti ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärillä.
 Kaksoisgrilli	50–250 °C	Matalien ruokien, kuten pihvien, makkaroiden ja paahtoleipien grillaamiseen. Koko lämmityselementin alla oleva alue kuumenee.
 Säteilylämpö	50–250 °C	Pienten pihvi- tai makkaramäärien grillaamiseen. Lämmityselementin alla olevan alueen keskiosa kuumenee.

Tila	Lämpötila-alue	Kuvaus
 Perinteinen + kiertoilma	50–250 °C	Leivontaan ja paistamiseen enintään kahdella tasolla. Puhallin jakaa lämmityselementtien lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
 Perinteinen	50–250 °C	Perinteiseen leivontaan ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on kostea kuorrutus.
 Alalämpö	50–250 °C	Hyödyllinen pohjan ruskistamiseen. Tämä tila sopii myös hitaaseen kypsentämiseen, mehukkaiden ruokien viimeistelyyn tai kastikkeiden kokoon keittämiseen.

Ensimmäinen käyttökerta

Uunin sisätila ja lisävarusteet on puhdistettava ennen kuin laitetta käytetään ensimmäisen kerran ruoanlaittoon.

- (1) Poista kaikki tarrat, suojakalvot ja kuljetussuojat.
- (2) Poista kaikki lisävarusteet uunin sisätilasta.
- (3) Puhdista lisävarusteet ja ohjainkiskot huolellisesti saippuavedellä ja liinalla tai pehmeällä harjalla.
- (4) Varmista, että uunin sisätilassa ei ole pakkausjäämiä, kuten styroksipalloja tai puunkappaleita, jotka voivat aiheuttaa palovaaran.
- (5) Pyyhi uunin sisätilan ja luukun sileät pinnat pehmeällä, kostealla liinalla.
- (6) Voit poistaa uuden uunin tyyppillisen hajun lämmittämällä laitetta tyhjänä ja uunin luukku suljettuna seuraavilla asetuksilla.

Tila	Lämpötila	Aika
	250 °C	60 minuuttia

- (7) Tuuleta keittiö huolellisesti, kun laite lämmitetään ensimmäistä kertaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa keittiöstä tämän ajan. Sulje viereisten huoneiden ovet.

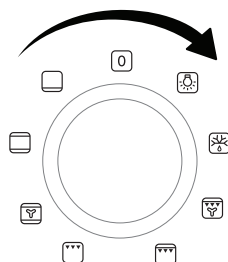
Käyttö

Valmistusjakson aloittaminen

Aloita valmistusjakso noudattamalla seuraavia ohjeita.

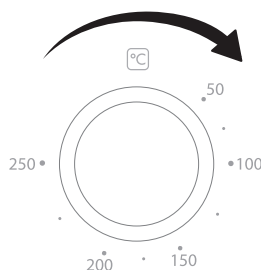
Vaihe 1: Valitse valmistustila

Valitse valmistustila kääntämällä tilan valintanuppi osoittamaan haluamasi valmistustilan symbolia.



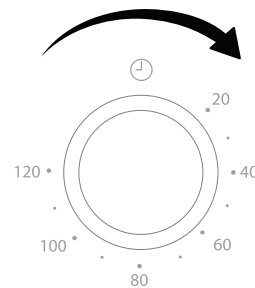
Vaihe 2: Valitse valmistuslämpötila

Lämpötilanupilla voidaan valita valmistuslämpötila väliltä 50–250 °C. Valitse valmistuslämpötila kääntämällä lämpötilanuppi halutun valmistuslämpötilan arvoon.



Vaihe 3: Aseta ajastin

Tämä valinta ei keskeytä tai käynnistä valmistusta, mutta sen avulla voit käyttää minuuttimuistutusta sekä toiminnon ollessa aktiivinen että uunin ollessa pois päältä. Ajastimen nupilla voit valita valmistusajan väliltä 1–120 minuuttia. Aseta ajastin kääntämällä ajastimen nuppi halutun valmistusajan kohdalle.



Vinkkejä:

- Uunin valo palaa aina valmistuksen tai sulatuksen aikana.
- Valmistuksen aikana lämmityselementit kytkeytyvät päälle ja pois päältä valmistuslämpötilan ylläpitämiseksi.
- Kun lämmityselementit ovat päällä, lämmityksen merkkivalo palaa. Kun lämmityselementit ovat pois päältä, lämmityksen merkkivalo ei pala.
- Valmistuksen aikana voit sammuttaa lämmityselementit kääntämällä lämpötilanupin takaisin alkuperäiseen asentoonsa.
- Jos uuni täytyy esilämmittää, odota, kunnes lämmityksen merkkivalo sammuu, ja aseta sitten ruoka uuniin.
- Voit muuttaa asetuksia valmistuksen aikana kääntämällä käyttöpaneelin nuppeja. Muutokset tulevat voimaan välittömästi.
- Voit keskeyttää valmistusjakson kääntämällä tilan valintanupin asentoon . Jatka valmistusta kääntämällä tilan valintanuppi takaisin edelliseen asentoon.

Valmistusjakson lopettaminen

- Voit lopettaa valmistuksen ennenaikaisesti kääntämällä tilan valintanupin asentoon .
- Kun lopetat uunin käytön, muista sammuttaa se kääntämällä tilan valintanuppi asentoon .
- Irrota uunin pistoke pistorasiasta, jotta lapset ja muut henkilöt eivät vahingossa kytke uunia päälle.

Millaisia uuniastioita voit käyttää?	Kaikkia lämmönkestäviä astioita voidaan käyttää. Alumiinia ei suositella käytettäväksi suorassa kosketuksessa ruoan kanssa, etenkin jos ruoka on hapanta. Varmista, että astian kansi on tiiviisti kiinni.
Miten grillitoimintoa käytetään?	Esilämmitä uunia viisi minuuttia ja aseta ruoka tämän käyttöohjeen mukaiselle tasolle. Sulje uunin luukku, kun käytät grillitoimintoa. Älä käytä uunia, kun luukku on auki, paitsi ruoan asettamista/poistamista/tarkistamista varten.
Kuinka uuni pidetään puhtaana grillauksen aikana?	Aseta tasolle 1 astia, jossa on 2 litraa vettä. Lähes kaikki ruoasta tippuvat nesteet valuvat astiaan.
Kaikissa grillaustiloissa lämmityselementti kytkeytyy päälle ja pois päältä ajoittain.	Tämä on normaalia ja riippuu lämpötila-asetuksesta.
Kuinka valita uunin asetukset, jos paistin paino ei ole sama kuin reseptissä?	Valitse paistin painoa lähinnä oleva asetus ja muuta aikaa hieman. Käytä mahdollisuuksien mukaan lihalämpömittaria lihan sisälämpötilan mittaamiseen. Aseta lihalämpömittarin anturi valmistajan ohjeiden mukaisesti varovasti lihaan. Varmista, että anturi on lihan paksuimman kohdan keskellä, mutta ei luun tai ruston lähellä.
Mitä tapahtuu, jos uuniin kaadetaan nestettä ruoan paistamisen tai kypsennyksen aikana?	Neste kiehuu ja höyryä syntyy normaalina fysikaalisena ilmiönä. Ole varovainen, koska höyry on kuumaa. Katso lisätietoa myös kohdasta "Veden tiivistyminen valmistuksen aikana". Jos neste sisältää alkoholia, kiehuminen nopeutuu ja voi aiheuttaa liekkejä uunin sisätilassa. Varmista, että uunin luukku on kiinni tällaisen prosessin aikana. Valvo paistamista tai kypsentämistä huolellisesti. Avaa uunin luukku varovasti ja vain tarvittaessa.

Tyypilliset reseptit

Kakku	Vuoka	Taso	Tila	Lämpötila °C	Aika min:s
Sokerikakku (tavallinen) neliö	Neliö	2	Perinteinen ja kiertoilma	170	50:00
Sokerikakku (tavallinen) neliö	Neliö	1	Perinteinen	140	70:00
Hedelmäkakku pyöreä	Pyöreä	1	Perinteinen ja kiertoilma	150	50:00
Hedelmäkakku uunipellillä	Uunipelti	1	Perinteinen	140	70:00
Rusinabrios-simuffinit (hiivataikina)	Muffinssivuoka	2	Perinteinen	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (hiivataikina)	Uunipelti	1	Perinteinen	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffiinit	Muffinssivuoka	1	Perinteinen	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffiinit	Muffinssivuoka	1	Perinteinen ja kiertoilma	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Omenahiiva-piirakka pellillä	Uunipelti	1	Perinteinen ja kiertoilma	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Täytekakkupohja (6 munaa)	Irtopohjavuoka	1	Perinteinen	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Täytekakkupohja (4 munaa)	Irtopohjavuoka	1	Perinteinen	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Omenahiiva-piirakka pellillä	Uunipelti	2	Perinteinen ja kiertoilma	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Huomaa: Edellä olevassa taulukossa ”p.h.t.” tarkoittaa esilämmitysaikaa ja ”b.t.” tarkoittaa paistoaikaa.

Energiansäästövinkejä

- Poista kaikki lisävarusteet, joita ei tarvita valmistuksessa.
- Vältä uunin luukun avaamista valmistuksen aikana.
- Jos sinun on avattava luukku valmistuksen aikana, aseta toimintatilaksi Lamppu (🔦) (muuttamatta lämpötila-asetusta).
- Jos käytät uunia ilman puhallinta, laske lämmityslämpötila 50 °C:een 5–10 minuuttia ennen valmistuksen päättymistä. Näin voit hyödyntää jälkilämpöä uunissa valmistusprosessin lopussa.
- Käytä kiertoilmaa aina, kun se on mahdollista. Näin voit laskea valmistuslämpötilaa 20–30 °C.
- Käyttämällä kiertoilmatoimintoa voit kypsentää ruokaa useammalla tasolla samanaikaisesti.
- Jos eri ruokia ei voi kypsentää samanaikaisesti, voit kypsentää ne peräkkäin hyödyntämällä uunin jälkilämpöä.
- Älä esilämmitä tyhjää uunia, ellei se ole välttämätöntä.
- Jos uuni on esilämmitettävä, laita ruoka uuniin heti, kun valittu lämpötila on saavutettu. Lämmityksen merkkivalo sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.
- Älä peitä uunin pohjaa heijastavalla foliolla, kuten alumiinifoliolla.
- Käytä ajastinta ja/tai lämpötila-anturia aina kun mahdollista.
- Käytä tummia, mattapintaisia ja kevyitä astioita uunissa. Älä käytä painavia lisävarusteita, joiden pinnat ovat kiiltäviä, kuten ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistettuja.

Hoito ja puhdistus

Puhdistusta koskevat huomautukset

Puhdistusaineet	Puhdista uunin etuosa käyttäen pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta.
	Käytä puhdistusliuosta metallipintojen puhdistamiseen.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.
Päivittäinen käyttö	Puhdista uuni sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen. Rasvakertymät tai muut ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon.
	Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymisen vähentämiseksi anna uunin toimia 10 minuuttia ennen valmistusta. Älä säilytä ruokaa uunissa pidempään kuin 20 minuuttia. Kuivaa uuni sisältä pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Lisävarusteet	Puhdista kaikki lisävarusteet jokaisen käyttökerran jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Älä pese lisävarusteita astianpesukoneessa.
	Älä puhdista tarttumattomia lisävarusteita hankausaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

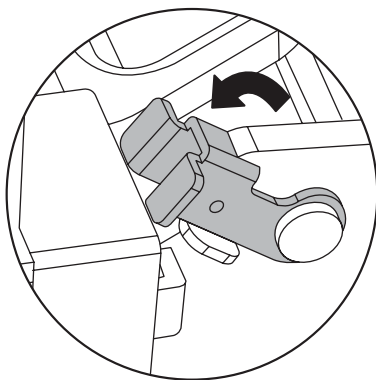
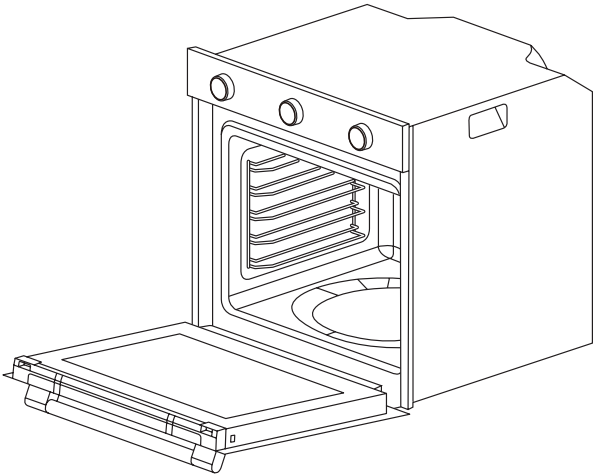
Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Varmista, että uuni on kylmä ennen seuraavien toimien suorittamista.
- Irrota laite virransyötöstä ennen huoltotoimenpiteitä.
- Käytä suojakäsineitä.

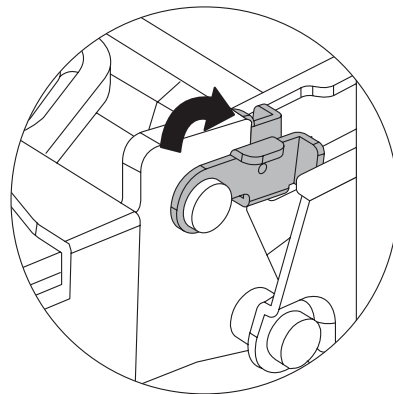
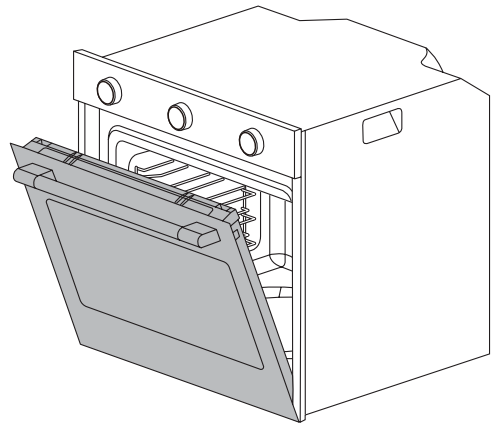
Luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamista varten seuraavasti:

1. Avaa luukku täysin auki.
2. Käännä kaksi vasemmalla ja oikealla olevaa lukitusvipua auki.
3. Sulje luukku niin pitkälle kuin mahdollista.
4. Tartu luukun vasempaan ja oikeaan reunaan molemmiin käsin ja vedä luukku ylöspäin ja ulospäin.

**Luukun kiinnittäminen takaisin**

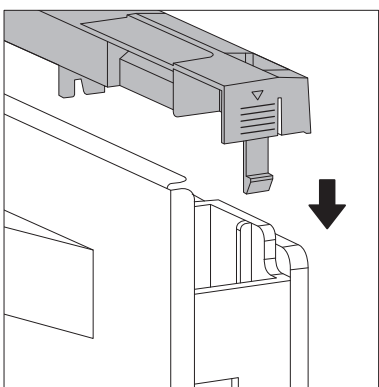
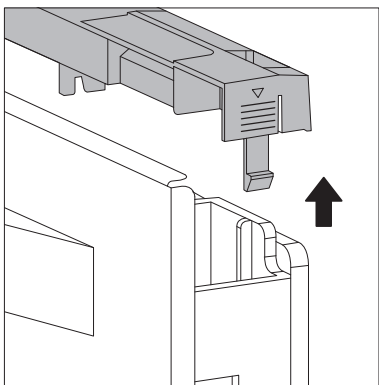
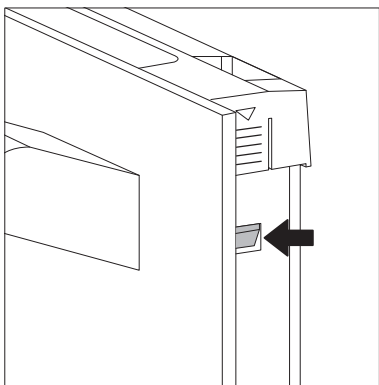
1. Työnnä luukun kumpikin sarana etupaneelin aukkoihin.
2. Avaa luukku täysin auki. **Huomaa:** Luukku ei avaudu kokonaan, jos saranat eivät ole oikein paikallaan.
3. Käännä kaksi vasemmalla ja oikealla olevaa lukitusvipua kiinni.
4. Yritä sulkea luukku ja tarkasta, että se kohdistuu oikein käyttöpaneelin kanssa. Jos ei, toista edellä olevat vaiheet.



Luukun yläsuojuksen irrottaminen

Kun luukku on irrotettu, voit irrottaa luukun yläsuojuksen ja purkaa luukun osiin puhdistaksesi sen eri osat.

1. Kuten seuraavassa kuvassa on esitetty, paina kahta kiinnitintä samanaikaisesti ja pidä ne painettuina.
2. Irrota luukun yläsuojus nostamalla.
3. Pura luukku, puhdista sen eri osat ja kokoa se uudelleen.
4. Kiinnitä luukun yläsuojus paikalleen painamalla sitä luukkua kohti, kunnes se napsahtaa paikalleen.



Tärkeää!

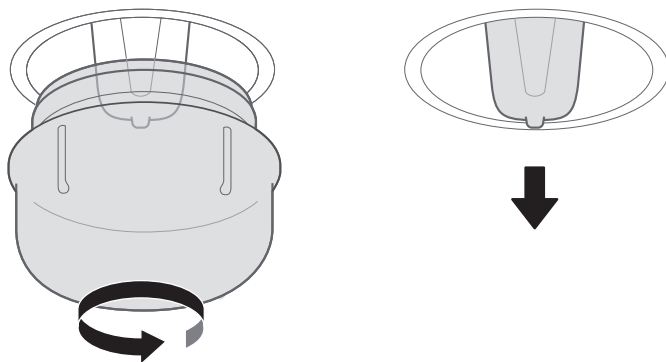
Älä koskaan yritä irrottaa luukun yläsuojusta ja purkaa luukkua irrottamatta ensin luukkua. Muuten voit vaurioittaa luukkua tai loukata itsesi.

Uunin lampun vaihtaminen

Tärkeää!

- Älä käsittele uutta lamppua paljain käsin, sillä sormenjäljet voivat vahingoittaa sitä.
- Älä käytä uunia, ennen kuin lampun suojuus on asennettu takaisin paikalleen. Uunisi on varustettu sen sisälle asennetulla lampulla. Vaihda rikkoutunut lamppu seuraavasti:

1. Irrota uuni virransyötöstä. Odota, kunnes uuni on täysin jäähtynyt.
2. Peitä uunin pohja pyyhkeellä vaurioiden välttämiseksi.
3. Irrota lampun suojuus kääntämällä sitä vastapäivään.
4. Vedä vanha lamppu irti. **Huomaa:** Älä kierrä sitä.



5. Aseta uusi lamppu paikalleen (katso oikea lampun tyyppi alla olevasta huomautuksesta). Varmista, että lampun tapit ovat oikeassa asennossa, ja paina lamppu tiukasti paikalleen.
6. Kierrä lampun suojuus takaisin paikalleen.
7. Poista pyyhe uunin pohjalta ja kytke uuni uudelleen virtalähteeseen.

Huomautukset:

- Käytä vain 25 W / 230 V, tyyppi G9, T300 °C halogeenilamppua.
- Tuotteen sisällä oleva lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneisiin, eikä se sovellu kotitalouksien yleiseen huonevalaistukseen.
- Lamppuja ja lampun suojuksia on saatavilla huoltopalvelusta.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Laite ei toimi.	Viallinen sulake	Tarkista sulakerasian katkaisija.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiko keittiön valo tai muut keittiökoneet.
Nupit ovat pudonneet käyttöpaneelin pidikkeistä.	Nupit ovat irronneet vahingossa.	Nupit voidaan irrottaa. Aseta nupit takaisin käyttöpaneelin pidikkeisiin ja työnnä ne sisään niin, että ne kiinnittyvät ja niitä voidaan kääntää tavalliseen tapaan.
Nupit eivät enää käänny helposti.	Nuppien alla on likaa.	Nupit voidaan irrottaa. Voit irrottaa nupit helposti irrottamalla ne pidikkeistä. Vaihtoehtoisesti voit painaa nuppien ulkoreunaa niin, että ne kallistuvat ja ovat helposti nostettavissa. Puhdista nupit huolellisesti liinalla ja saippuavedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräviä esineitä tai hankaavia aineita. Älä liota tai pese astianpesukoneessa. Älä poista nuppeja liian usein, jotta pidikkeet pysyvät vakaina.
Puhallin ei toimi koko ajan kiertoilmatilassa.		Tämä on normaali toimintatapa, joka johtuu uunin parhaasta mahdollisesta lämmönjakautumisesta ja parhaasta mahdollisesta suorituskyvystä.
Puhallin jatkaa toimimista, vaikka valmistus olisi jo lopetettu.		Jäähdytyspuhallin on edelleen toiminnassa estääkseen korkean kosteuden uunin sisällä ja jäähdyttääkseen uunin käyttömukavuuden vuoksi. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Ruoka ei kypsy riittävästi, vaikka asetin ajan reseptin mukaan.		Tarkista, asetitko lämpötilan oikein. Tarkista, laitoitko liikaa ruokaa uuniin. Tarkista resepti uudelleen.
Epätasainen ruskistuminen		Tarkista, asetitko lämpötilan oikein. Tarkista, laitoitko ruoan oikealle tasolle uunissa. Tarkista, käytitkö oikeanlaista uuniastiaa. Kokeile käyttää tummaa, mattapintaista ja kevyttä uuniastiaa.
Lamppu ei syty.		Lamppu on rikki ja täytyy vaihtaa.

Ympäristönsuojelu

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

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

Tekniset tiedot

Mitat (sisämitat)	Leveys Korkeus Syvyys	503 mm 365 mm 392 mm
Uunipellin alue	1 191 cm ²	
Ylälämpövastus	2 200 W	
Alalämpövastus	1 000 W	
Grilli	2 250 W	
Kokonaisteho	2 300 W	
Nimellisjännite	220–240 V~	
Nimellistaajuus	50–60 Hz	
Valmistustilojen määrä	7	

Energiatohokkuustiedot**Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake***

Tavarantoimittajan nimi	IKEA
Mallin yksilöinti	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energiatohokkuusindeksi	95,7
Energiatohokkuusluokka	A
Energiankulutus vakiokuormalla, perinteisessä tilassa	1,10 kWh
Energiankulutus vakiokuormalla, kiertoilmatilassa	0,81 kWh
Uunikammioden määrä	1
Lämpölähde	Sähkö
Uunikammion tilavuus	72 l
Uunin tyyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Nettopaino	32,8 kg

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

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

IKEA-Takuu

Miten kauan IKEA-takuu on voimassa?

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

Kuka vastaa takuupalvelusta?

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

Mitä takuu kattaa?

Takuu kattaa kodinkoneiden materiaali- ja valmistusvirheiden aiheuttamat viat siitä päivästä lähtien, kun tuote ostetaan IKEA-tavaratalosta. Takuu koskee vain kotitalouskäyttöä. Poikkeukset mainitaan kohdassa "Mitä tämä takuu ei kata?" Takuuaikana takuu kattaa vian korjaamisesta aiheutuvat kustannukset, kuten korjaustyöt, osat ja työ- ja matkakustannukset edellyttäen, että laite voidaan korjata ilman erityiskustannuksia. Euroopan unionin direktiivi (DIREKTIIVI (EU) 2019/771) ja vastaavat maakohtaiset määräykset ovat voimassa näiden ehtojen mukaisesti. Korvatuista osista tulee IKEA:n omaisuutta.

Mitä IKEA tekee ongelman ratkaisemiseksi?

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

Mitä tämä takuu ei kata?

- Normaalia kulumista.
- Normaalia kulumista. Tahallisia tai huolimattomuudesta aiheutuneita vahinkoja, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyömisestä, virheellisestä asennuksesta tai väärään jännitteeseen liittämistä aiheutuneita vahinkoja, kemiallisesta tai sähkökemiallisesta reaktiosta, ruosteesta, syöpmisestä tai vesivahingoista aiheutuneita vahinkoja, mukaan lukien, mutta näihin rajoittumatta, syöttöveden liiallisesta kalkkipitoisuudesta tai epänormaaleista ympäristöolosuhteista aiheutuneita vahinkoja.
- Kulutushyödykkeinä pidettäviä osia, kuten paristoja ja lamppeja.
- Ei-toiminnallisten ja koristeellisten osien vikoja, jotka eivät vaikuta kodinkoneen normaaliin käyttöön, esim. naarmuja ja värieroja.

- Vieraiden esineiden tai aineiden tai suodattimissa, tyhjennysjärjestelmissä tai pesuainelokeroissa olevien tukosten poistamisen tai kodinkoneen puhdistuksen aiheuttamia satunnaisia vahinkoja.
- Seuraavia osia koskevia vahinkoja: lasikeraaminen taso, varusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, vedenotto- ja tyhjennysletkut, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kuoret ja niiden osat. Tämä pätee, ellei näiden vahinkojen voida todistaa syntyneen valmistusvirheiden vuoksi.
- Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.
- Muiden kuin nimettyjen palveluntarjoajien ja/tai valtuutetun huoltokumppanin tekemiä korjauksia tai korjauksia, joissa ei ole käytetty alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisestä tai ohjeiden vastaisesta asennuksesta johtuneita korjauksia.
- Muussa kuin kotitalouskäytössä eli ammattimaisessa käytössä syntyneitä vikoja.
- Kuljetusvaurioita. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei vastaa kuljetuksen aikana mahdollisesti syntyvistä vahingoista. Jos IKEA kuitenkin toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, IKEA (ei tämä takuu) vastaa toimituksen aikana tuotteelle syntyneistä vahingoista.
- Kustannuksia, jotka syntyvät IKEA-laitteen asentamisesta paikalleen. Jos IKEA:n nimeämä palveluntarjoaja tai valtuuttama huoltoliike kuitenkin korjaa tai korvaa laitteen tämän takuun ehtojen mukaisesti, palveluntarjoaja tai sen valtuutettu huoltoliike tarvittaessa asentaa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvatun laitteen.

Nämä rajoitukset eivät koske ammattitaitoisen asiantuntijan suorittamaa virheetöntä työtä, jossa on käytetty alkuperäisiä varaosia, laitteen sopeuttamiseksi toisen EU-maan teknisten turvallisuusmääräysten mukaiseksi.

Miten kansallista lakia sovelletaan

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

Voimassaoloalue

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

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

IKEA-laitteiden MYYNNINJÄLKEINEN palvelu

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n nimeämään myyminenjälkeisen palvelun tarjoajaan:

- haluat tehdä tämän takuun piiriin kuuluvan huoltopyynnön;
- pyytää selventäviä tietoja IKEA-keittiökalusteisiin tarkoitetun IKEA-laitteen asennuksesta;
- haluat pyytää lisäohjeita koskien IKEA-kodinkoneiden toimintoja.

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

Yhteydenotot palvelua tarvittaessa



Löydät IKEA:n nimeämien asiakaspalvelun tarjoajien puhelinnumerot tämän oppaan lopusta.

i **Jotta saisit nopeampaa palvelua, suosittelemme, että käytät tässä käyttöoppaassa mainittuja puhelinnumeroita. Ilmoita aina tässä oppaassa mainittu kyseessä olevan laitteen numero. Muista liittää mukaan 8-numeroinen tuotenumero ja 22-numeroinen sarjanumero, jotka näkyvät laitteesi tyyppikilvessä.**

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

Tarvitsetko lisäapua?

Jos sinulla on kysymyksiä, jotka eivät liity kodinkoneen huoltoon, ota yhteys IKEA-asiakaspalveluun. Ennen yhteydenottoa tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin ohjekirjoihin.

Innehåll

Säkerhetsinformation	59	Vanliga maträtter	69
Viktiga installationsanvisningar	61	Tips för energibesparing	70
Installation	62	Skötsel och rengöring	70
Beskrivning av produkten.....	63	Felsökning.....	73
Användning av tillbehören	63	Miljöhänsyn	73
Kontrollpanel	65	Tekniska specifikationer.....	74
Användning för första gången.....	66	Information om energieffektivitet.....	74
Drift.....	67	Garanti från IKEA.....	75

Säkerhetsinformation

- Den här produkten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte får tillsyn eller anvisningar om hur produkten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller annan behörig person för att undvika fara.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan lampan byts, för att undvika risken för elektriska stötar.
- **WARNING:** Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Små barn ska hållas på säkert avstånd.
- Ångtvätt får inte användas.
- Förvaringsutrymmets yta kan bli varm.
- Produkten blir varm under användning. Var försiktig så att du inte kommer åt värmeelementen inuti ugnen.
- Använd endast den temperatursond som rekommenderas för den här ugnen. (Gäller ugnar med möjligheten att använda en temperatursond.)
- Produkten får inte installeras bakom en prydnadslucka, för att undvika överhettning.
- **WARNING:** Vätskor och livsmedel får inte värmas upp i förslutna behållare, eftersom de kan explodera.
- Produkten ska användas i en omgivning med god ventilation.
- Möjligheten till en total bortkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande bestämmelser för kabeldragning.
- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas. De kan repa ytan, vilket kan resultera i sprickbildning i glaset.
- Produkten är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Rör inte ugnen med våta eller fuktiga händer eller fötter.
- Ugnsluckan bör öppnas så lite som möjligt under tillagningen.
- När luckan eller lådan på ugnen är öppen får inget placeras på dem. Det kan skapa obalans i produkten eller skada luckan.
- Om produkten inte ska användas under en längre tid ska den kopplas ur.
- När ugnen packas upp ska det säkerställas att den inte har några skador. Om produkten är skadad ska den inte användas och kundtjänst ska kontaktas.
- Förvara plastpåsar, frigolit, spikar och annat förpackningsmaterial utom räckhåll för barn, för att undvika att barnen skadar sig.
- När ugnen slås på för första gången kan den avge en stickande lukt eller rök. Detta beror på att rostskyddsoljan i ugnens elektriska värmerör värms upp och avdunstar för första gången. Det är

normalt. Om det händer ska du vänta tills lukten har försvunnit innan livsmedel placeras i ugnen. Vi rekommenderar att ugnen används på en öppen plats eller i köket med köksfläkten påslagen i 30 minuter till 1 timme vid första användningen.

- Om ugnen är skadad eller inte fungerar ska du koppla bort strömmen och undvika att röra vid ugnen. Kontakta sedan en behörig tekniker för reparation eller återvinning.
- Permanenta magneter används i kontrollpanelen eller regulatorerna. Dessa kan påverka elektroniska implantat som pacemakers eller insulinpumpar. Personer som använder elektroniska implantat måste hålla sig minst 10 cm från kontrollpanelen.
- Utför inga modifieringar på produkten.

Risk för elektrisk stöt!

- Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är klar. Om produkten är skadad ska strömförsörjningen frångöras omedelbart.
- För att undvika fara måste delar repareras eller bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller andra behöriga personer.
- Det är förbjudet att använda skadade eller defekta produkter.
- Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt då elektriska stötar kan uppstå.

Brandrisk!

- Förvara inte föremål i ugnsutrymmet.
- Om det finns en öppen låga eller rök i kammaren ska ugnsluckan hållas stängd. Frånkoppla sedan ugnen eller slå ifrån strömbrytaren i säkringsskåpet.
- Placera inte under några omständigheter lättantändliga eller brännbara föremål som pappersrester och träflis i ugnen.

Risk för personskada!

- Använd inte hårda eller vassa föremål för att rengöra glaset i luckan. Om ytan på glaset i luckan repas kan det spricka och orsaka personskada.
- Ugnsluckans gångjärn rör sig när luckan öppnas eller stängs. Håll händerna borta från gångjärnen.

Risk för brännskador!

- Håll alltid barn på säkert avstånd från produkten.
- Rör inte vid produktens invändiga ytor, värmeelement och ventilationsöppningar när ugnen är påslagen.
- För att undvika brännskador bör du efter tillagning öppna ugnsluckan något. Vänta tills värmen har försvunnit och öppna sedan ugnsluckan helt.
- Använd ugnsvantar (värmebeständiga vantar) för att ta ut mat eller tillbehör från ugnen.
- Håll inte kallt vatten i det varma ugnsutrymmet.

Viktiga installationsanvisningar

Anvisningar som är [obligatoriska]

- Säker drift av produkten kan endast garanteras om den har installerats på ett fackmannamässigt sätt i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Installatören ansvarar för eventuella skador till följd av felaktig installation.
- Under hela installationen behövs två behöriga installatörer. Använd torra skyddshandskar under installationen för att undvika repor och elstötar.
- Inbyggda och angränsande enheter måste tåla höga temperaturer (minst 90 °C respektive minst 70 °C).
- Använd ett uttag med 16 A.

Följande är [förbjudet]

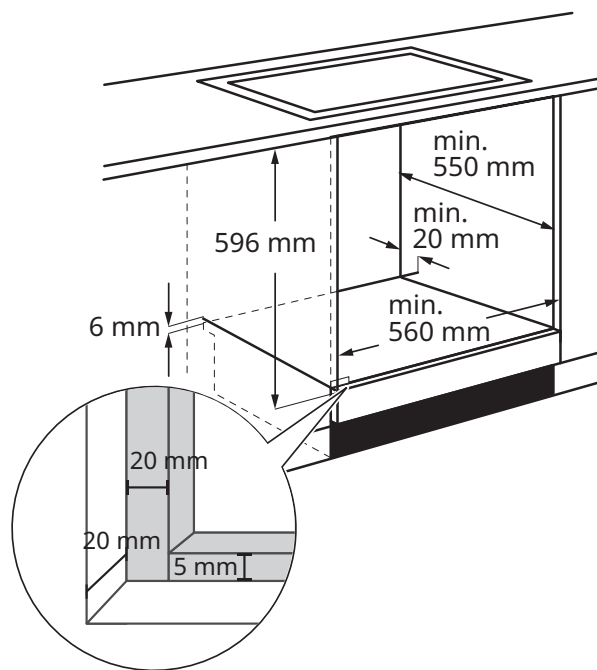
- Installera inte produkten bakom en prydnadslucka eller luckan i en köksenhet då det kan leda till att produkten överhettas.
- Kontrollera att produkten inte har några skador när den har packats upp. Anslut inte produkten om den har skadats under transport.
- Blockera inte produktens ventil och springan mellan skåpet och produkten.
- Var mycket försiktig när produkten flyttas eller installeras. Den är väldigt tung. Lyft inte produkten i luckans handtag.
- Om nätsladden eller stickkontakten är skadad ska du omedelbart sluta använda produkten för att undvika brand, elstötar och andra faror.

Följande är [information]

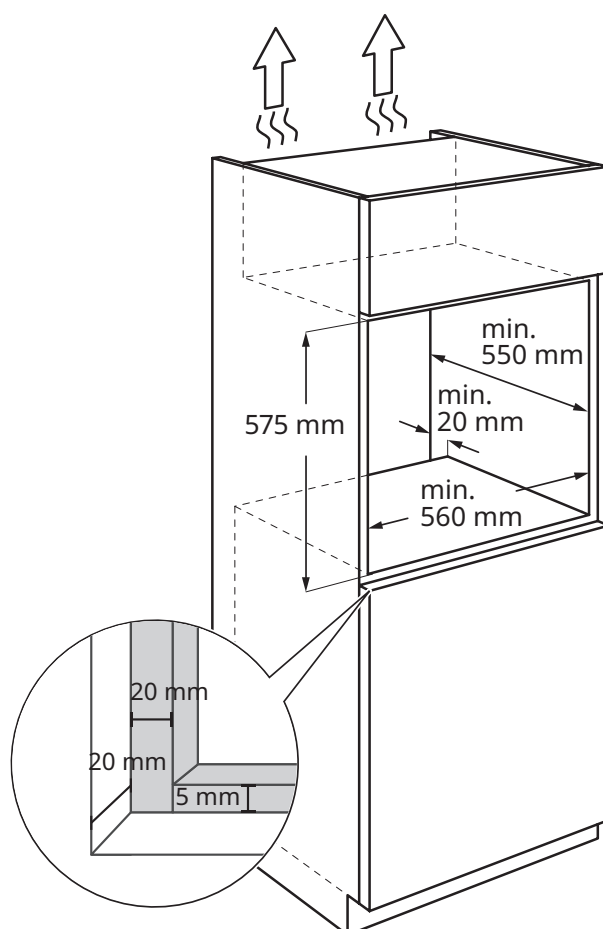
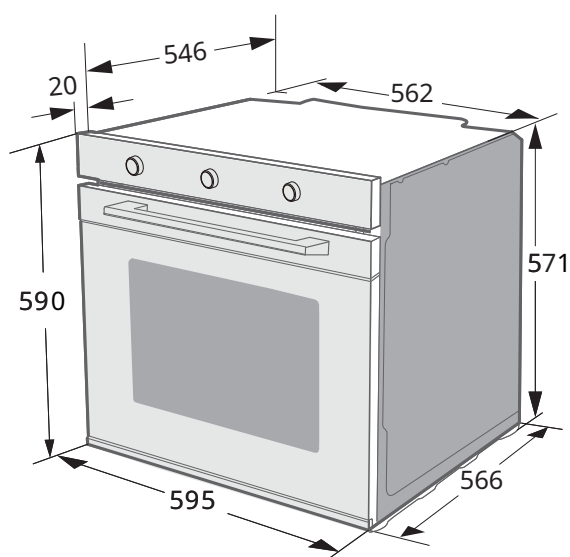
- Var mycket försiktig när produkten flyttas eller installeras för att undvika skador på produkten eller på skåpen.
- Innan produkten används ska allt förpackningsmaterial och alla tillbehör tas bort från ugnens insida.
- Eluttaget ska vara tillgängligt för användarna så att strömmen enkelt kan brytas i nödfall.

Installation

- För att säkerställa att produkten fungerar på ett säkert sätt måste den installeras i enlighet med installationsanvisningarna. Skador som beror på felaktig installation täcks inte av garantin.
- Använd skyddshandskar under installationen så att du inte skär dig på vassa kanter.
- Kontrollera att produkten inte är skadad före installationen. Anslut den inte om den är skadad.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och all självhäftande film innan produkten slås på.
- Alla angivna mått är i mm.
- För att vid behov kunna koppla bort produkten från strömförsörjningen efter installationen måste kontakten vara åtkomlig, eller så måste en strömbrytare integreras i den fasta kabeldragningen.
- Vid eventuella skillnader mellan produkten och bilderna i denna manual är det produkten som gäller.

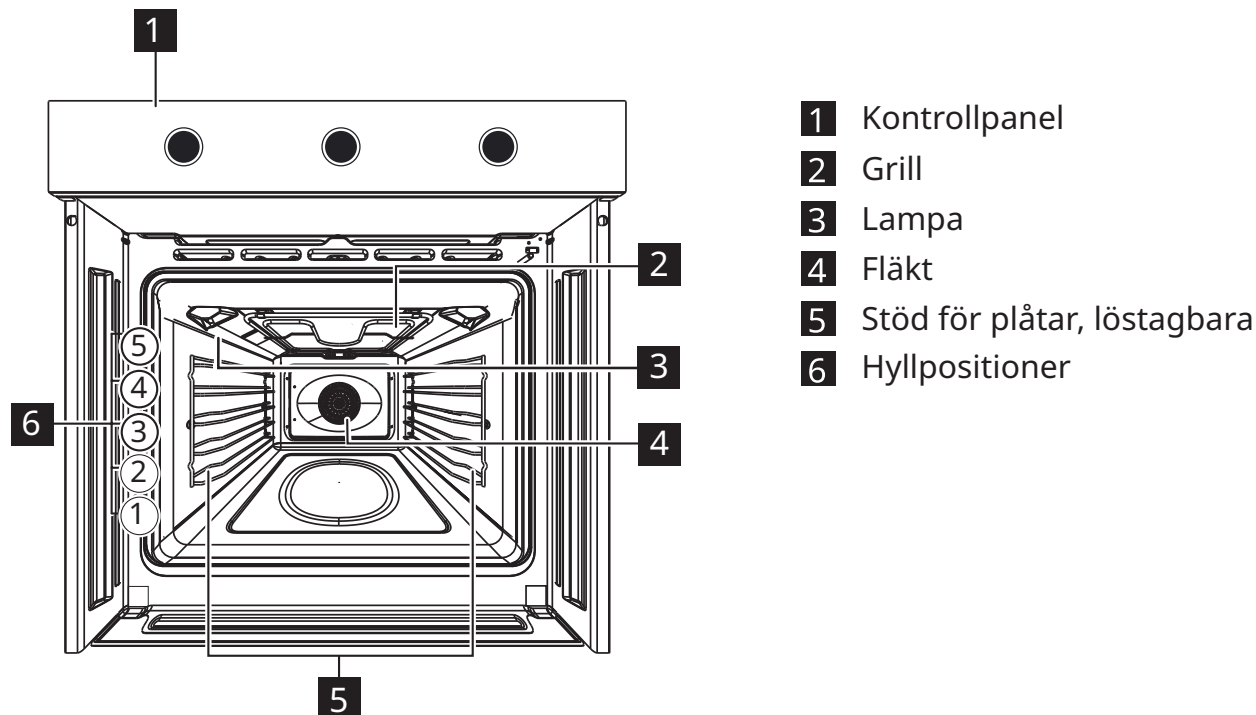


VARNING: Produkten får inte installeras bakom en prydnadslucka, för att undvika överhettning.



Beskrivning av produkten

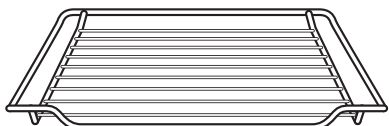
Allmän översikt



Användning av tillbehören

Tillbehör som ingår

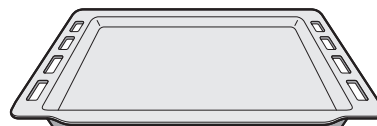
Följande tillbehör medföljer produkten.



Galler

Används för att laga mat eller som underlag för stekpannor, kakformar och andra ugnsfasta kokkärl.

- Det går även bra att placera bakplåten under gallret för att samla upp köttsoften.
- Tillbehören kan bli deformerade när de är varma. Det påverkar inte deras funktion. När de har svalnat återgår de till sin ursprungliga form.
- Använd endast originaltillbehör. De är speciellt utformade för den här produkten.



Bakplåt

Används för bakning av bröd och andra bakverk, men även för att tillaga stek, ugnsbakad fisk och liknande.

Insättning av tillbehör

Ugnen har styrskenor i fem nivåer, som är numrerade från nedersta till översta nivån. Tillbehören kan dras ut ungefär halvvägs utan att tippa.

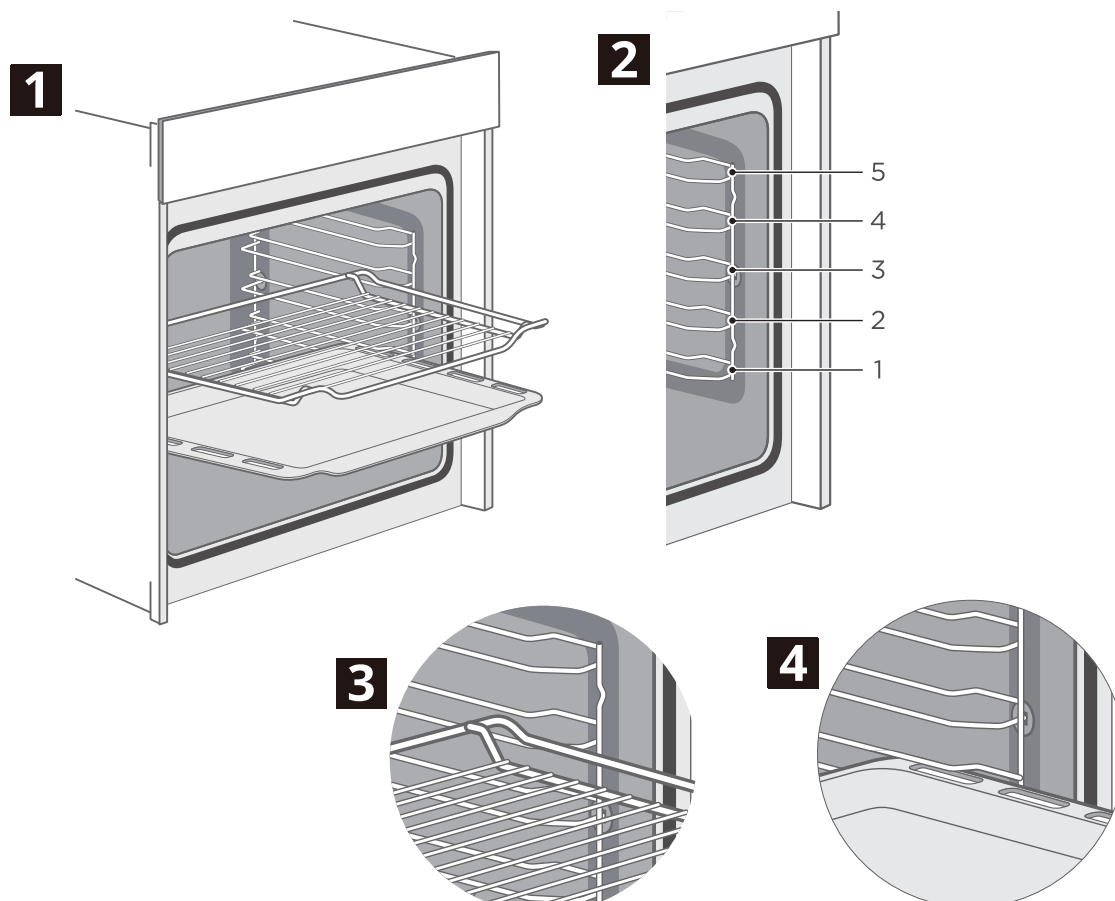
Obs:

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

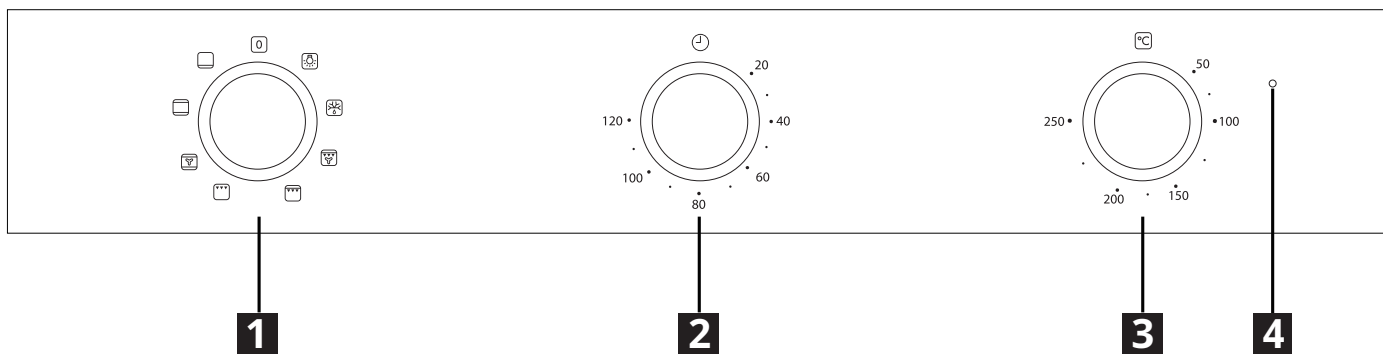
Låsfunktion för tillbehör

Låsfunktionen är utformad för att förhindra att tillbehören tippas när de dras ut. Ett tillbehör kan dras ut ungefär halvvägs innan det låses på plats. Tillbehören måste sättas in i ugnen på rätt sätt för att tippskyddet ska fungera.

- När gallret sätts i ska det säkerställas att det sitter åt rätt håll, som visas på bilderna **1** och **3** nedan.
- När bakplåten sätts i ska det säkerställas att den sitter åt rätt håll, som visas på bilderna **1** och **4** nedan.



Kontrollpanel



1 Lägesvred

2 Timervred

3 Temperaturvred

4 Värmeindikator

Driftlägen

Lägesvredet kan användas för att välja ett av följande driftlägen.

Läge	Temperaturintervall	Beskrivning
 Av	-	För att stänga av ugnen.
 Lampa	-	För att tända lampan i ugnen utan att sätta igång värmeelementen. Tips: Det här läget kan du välja för att pausa den pågående tillagningen eller innan ugnen rengörs invändigt.
 Upptining	-	För snabbare upptining av livsmedel eller nedkylning av tillagad mat, endast med hjälp av fläkten. Det här läget kan även användas för att torka frukt, grönsaker eller örter. Obs: Värmeelementen är alltid avstängda i det här läget.
 Dubbel grill + fläkt	50–250 °C	För ugnstekning av fågel, fisk och större köttbitar. Värmeelementet och fläkten slås på och av växelvis. Fläkten cirkulerar den varma luften runt maten.
 Dubbel grill	50–250 °C	För grillning av platta livsmedel, t.ex. biffar, korvar och rostat bröd. Hela ytan under värmeelementet blir het.
 Strålningsvärme	50–250 °C	För grillning av små mängder biff eller korv. Mittytan under värmeelementet blir het.

Läge	Temperaturintervall	Beskrivning
 Över- och undervärme + fläkt	50–250 °C	För bakning och rostning i upp till två plan. Fläkten fördelar värmen från värmeelementen jämnt i ugnen.
 Över- och undervärme	50–250 °C	För traditionell bakning och rostning i ett plan. Passar särskilt bra för bakverk med saftig fyllning.
 Undervärme	50–250 °C	Passar bra för att bryna maträttens botten. Det här läget är även lämpligt för långkok eller för att slutföra tillagningen av saftiga rätter eller koncentrera sås.

Användning för första gången

Innan produkten används för matlagning för första gången måste du rengöra ugnens insida och tillbehören.

- (1) Ta bort alla klistermärken, all ytskyddsfilm och alla transportskydd.
- (2) Ta ur alla tillbehören från ugnens insida.
- (3) Rengör tillbehören och styrskenorna noggrant med diskmedel och en trasa eller mjuk borste.
- (4) Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester som t. ex. frigolitkuler eller träbitar i ugnen. De kan utgöra en brandrisk.
- (5) Torka av de släta ytorna inne i ugnen och på luckan med en mjuk, fuktig trasa.
- (6) För att få bort den typiska lukten av en ny ugn kan du värma upp produkten när den är tom och med ugnsluckan stängd. Använd följande inställningar.

Läge	Temperatur	Tid
	250 °C	60 minuter

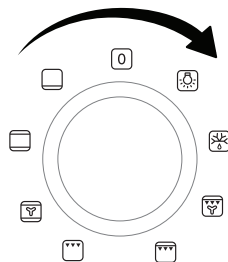
- (7) Vädra köket ordentligt när du värmer upp produkten för första gången. Håll barn och husdjur borta från köket när detta görs. Stäng dörren till angränsande rum.

Drift**Påbörja en tillagningscykel**

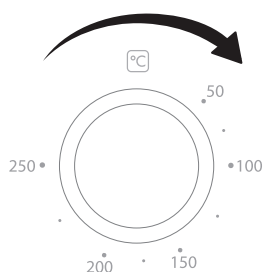
Följ stegen nedan för att påbörja en tillagningscykel.

Steg 1: Välj ett tillagningsläge

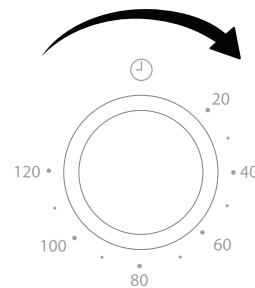
Välj tillagningsläge genom att vrida lägesvredet så att det pekar på symbolen för önskat tillagningsläge.

**Steg 2: Välj en uppvärmningstemperatur**

Temperaturvredet kan användas för att välja en uppvärmningstemperatur mellan 50 och 250 °C. Välj uppvärmningstemperatur genom att vrida temperaturvredet så att det pekar på värdet för önskad uppvärmningstemperatur.

**Steg 3: Ställ in timern**

Det här alternativet avbryter eller aktiverar inte tillagningen, men gör att du kan använda kökstimern både när en funktion är aktiv och när ugnen är avstängd. Med timervredet kan du välja en tillagningstid på mellan 1 och 120 minuter. Ställ in timern genom att vrida timervredet så att det pekar på värdet för önskad tillagningstid.

**Tips:**

- Under tillagning eller upptining lyser lampan inne i ugnen hela tiden.
- Under tillagningen slås värmeelementen på och av för att bibehålla uppvärmningstemperaturen.
- När värmeelementen är påslagna lyser värmeindikatorn. När värmeelementen är avstängda är värmeindikatorn släckt.
- Under tillagningen går det att stänga av värmeelementen genom att vrida tillbaka temperaturvredet till sitt ursprungliga läge.
- Om ugnen behöver förvärmas ska du vänta tills värmeindikatorn slocknar och sedan placera maten i ugnen.
- Under tillagningen går det att ändra inställningarna genom att vrida på vreden på kontrollpanelen. Ändringarna träder i kraft direkt.
- Det går att pausa tillagningscykeln genom att vrida lägesvredet till [0]. För att återuppta tillagningscykeln vrider du tillbaka lägesvredet till det föregående läget.

Avsluta en tillagningscykel

- Om du vill avsluta en tillagningscykel i förtid vrider du lägesvredet till [0].
- När du har använt färdigt ugnen måste du komma ihåg att stänga av den genom att vrida lägesvredet till [0].
- Kom ihåg att dra ur kontakten till ugnen för att förhindra att barn eller andra sätter igång den av misstag.

Vilken typ av bakform kan användas?	Alla värmetåliga bakformar kan användas. Vi rekommenderar att aluminium inte används i direkt kontakt med livsmedel, i synnerhet om det som tillagas är syrligt. Kontrollera att behållaren och locket passar ihop ordentligt.
Hur använder man grillfunktionen?	Förvärm ugnen i 5 minuter och placera maten på den nivå som anges i manualen. Stäng ugnsluckan när något av grillningslägena används. Använd inte ugnen med luckan öppen, förutom för att sätta in/ ta ut/kontrollera maten.
Hur håller man ugnen ren under grillning?	Använd plåten med 2 liter vatten på nivå 1. Nästan all vätska som droppar ner från de livsmedel som placeras på gallret hamnar på plåten.
Värmeelementet slås på och av under användningen.	Det är en normal funktion och beror på temperaturinställningen.
Hur beräknar man ugnsställningarna när vikten på en stek inte anges i ett recept?	Välj inställningarna närmast stekens vikt och ändra tiden en aning. Använd om möjligt en köttermometer för att mäta temperaturen inuti köttet. Placera köttermometern försiktigt i köttet, enligt tillverkarens anvisningar. Se till att termometern placeras mitt i köttets största del, men inte vid ett ben eller en hålighet.
Vad händer om man håller vätska på ett livsmedel i ugnen under bakningen eller tillagningen?	Vätskan kokar och ånga bildas. Detta är en normal fysikalisk process. Var försiktig – ångan är het. Mer information finns under "Kondensera vatten under bakning". Om vätskan innehåller alkohol går kokningen snabbare och kan leda till att det uppstår eldslågor i ugnen. Se till att ugnsluckan är stängd när sådant görs. Kontrollera baknings- eller tillagningsprocessen noggrant. Öppna luckan mycket försiktigt och bara om det behövs.

Vanliga maträtter

Kaka	Form	Nivå	Läge	Temperatur i °C	Tid i min:sek
Sockerkaka (enkel) i rektangulär form	Rektangulär	2	Över- och undervärme med fläkt	170	50:00
Sockerkaka (enkel) i rektangulär form	Rektangulär	1	Över- och undervärme	140	70:00
Sockerkaka med frukt i rund form	Rund form	1	Över- och undervärme med fläkt	150	50:00
Sockerkaka med frukt på plåt	Plåt	1	Över- och undervärme	140	70:00
Briochemuffins med russin (jästkaka)	Muffinsform	2	Över- och undervärme	220	Förv.: 19:00 Bakn.: 11:00
Gugelhupf (med jäst)	Plåt	1	Över- och undervärme	150	Förv.: 11:00 Bakn.: 60:00
Muffins	Muffinsform	1	Över- och undervärme	160	Förv.: 8:30 Bakn.: 30:00
Muffins	Muffinsform	1	Över- och undervärme med fläkt	150	Förv.: 8:30 Bakn.: 30:00
Äppelkaka med jäst på plåt	Plåt	1	Över- och undervärme med fläkt	160	Förv.: 10:00 Bakn.: 42:30
Sockerkaka med vatten (6 ägg)	Bakform	1	Över- och undervärme	160	Förv.: 9:30 Bakn.: 41:00
Sockerkaka med vatten (4 ägg)	Bakform	1	Över- och undervärme	160	Förv.: 9:00 Bakn.: 26:00
Äppelkaka med jäst på plåt	Plåt	2	Över- och undervärme med fläkt	150	Förv.: 8:00 Bakn.: 42:00

Obs: I tabellen ovan betyder "Förv." förvärmningstid och "Bakn." bakningstid.

Tips för energibesparing

- Ta bort alla tillbehör som inte behövs under tillagningen.
- Undvik att öppna luckan under tillagningen.
- Om du behöver öppna luckan under tillagningen ska du ställa in driftläget på Lampa (☀️) (utan att ändra temperaturinställningen).
- Om du använder ett tillagningsläge utan fläkt ska du sänka uppvärmningstemperaturen till 50 °C 5–10 minuter före tillagningens slut. På så sätt kan du använda värmen från ugnen för att slutföra tillagningen.
- Använd ett tillagningsläge med fläkt när det är möjligt. Då kan du sänka uppvärmningstemperaturen med 20 till 30 °C.
- Genom att använda ett tillagningsläge med fläkt kan du laga mat på mer än en nivå samtidigt.
- Om det inte är möjligt att laga olika rätter samtidigt kan du laga dem efter varandra för att utnyttja den förvärmade ugnen.
- Förvärm inte en tom ugn om det inte är nödvändigt.
- Om du behöver förvärma ugnen ska du sätta in maten i ugnen omedelbart efter att den valda temperaturen har uppnåtts. Värmeindikatorn släcks när den valda temperaturen har uppnåtts.
- Använd inte reflekterande folie som t.ex. aluminiumfolie för att täcka ugnens invändiga botten.
- Använd timern och/eller en temperatursond när det är möjligt.
- Använd mörka, matta och ljusa ugnsgodis. Använd inte tunga tillbehör med blanka ytor, t.ex. av rostfritt stål eller aluminium.

Skötsel och rengöring

Anmärkningar om rengöring

Rengöringsmedel	Rengör ugnens framsida med en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt diskmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metallytor.
	Ta bort fläckar med ett mildt diskmedel.
Dagligt bruk	Rengör ugnen invändigt efter varje användning. Fettansamlingar eller andra matrester kan orsaka brand.
	Fukt kan kondensera i ugnen eller på luckans glaspaneler. Låt ugnen vara igång i 10 minuter före tillagningen för att minska kondensbildningen. Förvara inte mat i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnens insida med en mjuk trasa efter varje användning.
Tillbehör	Rengör alla tillbehör efter varje användning och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte non-stick-tillbehören med slipande rengöringsmedel eller vassa föremål.

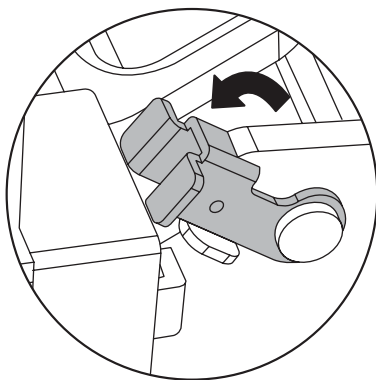
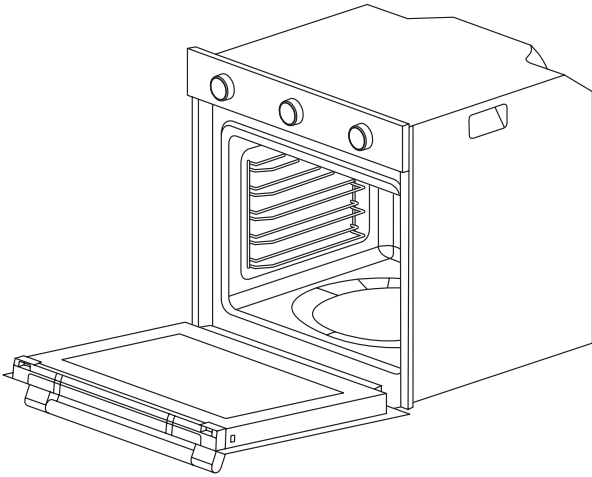
Varning – risk för personskada!

- Kontrollera att ugnen är kall innan följande åtgärder utförs.
- Koppla bort produkten från strömförsörjningen innan du börjar.
- Använd skyddshandskar.

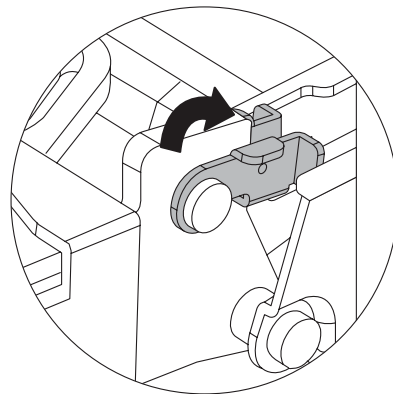
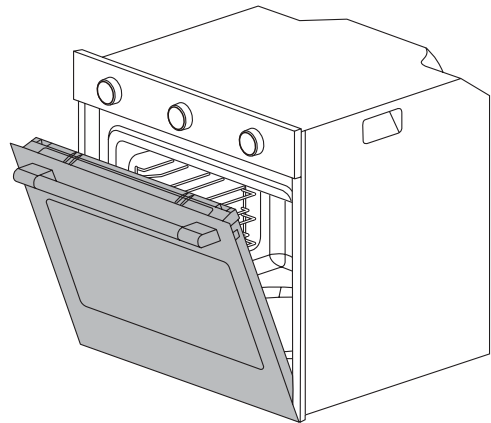
Borttagning av luckan

Följ stegen nedan för att ta bort luckan för rengöring:

1. Öppna luckan helt.
2. Fäll upp de två låsspakarna till vänster och höger.
3. Stäng luckan så mycket det går.
4. Ta tag med båda händerna på luckans vänstra och högra sida och dra luckan uppåt och utåt.

**Sätta tillbaka luckan**

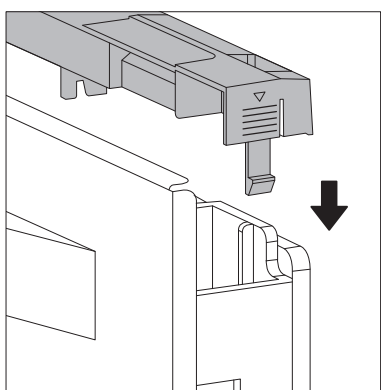
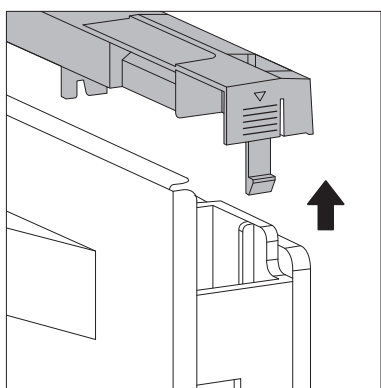
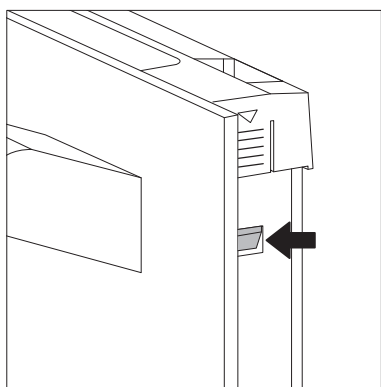
1. För in luckans båda gångjärn i hålen på frontpanelen.
2. Öppna luckan helt. **Obs:** Det går inte att öppna luckan helt om gångjärnen inte sitter i rätt läge.
3. Fäll ned de två låsspakarna till vänster och höger.
4. Prova att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det ska stegen ovan upprepas.



Ta bort och sätta tillbaka det övre luckskyddet

När luckan har tagits bort kan du ta bort det övre luckskyddet och ta isär luckan för att rengöra dess olika delar.

1. Tryck in och håll fast de två fästklämmorna samtidigt, som visas på bilden nedan.
2. Ta bort det övre luckskyddet genom att lyfta det.
3. Ta isär luckan, rengör de olika delarna och montera ihop den igen.
4. För att sätta tillbaka det övre luckskyddet ska du trycka det mot luckan tills det klickar fast.



Viktigt!

Försök aldrig att ta bort det övre luckskyddet och demontera luckan utan att ta bort luckan först. Då kan du skada luckan eller dig själv.

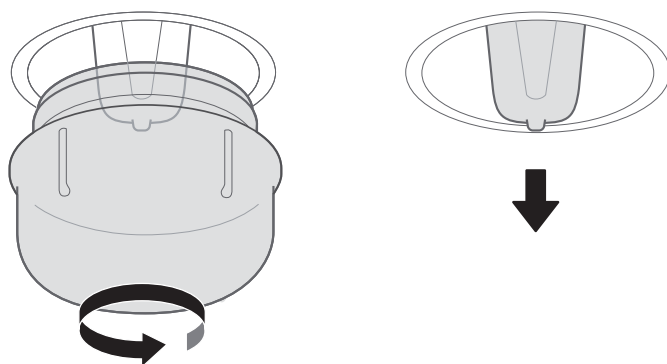
Byta ut ugnslampan

Viktigt!

- Hantera inte den nya lampan med bara händerna, eftersom fingeravtryck kan skada lampan.
- Använd inte ugnen förrän lampskyddet har satts tillbaka.

Ugnen är försedd med en lampa som är monterad inne i ugnen. Följ de här stegen för att byta ut en trasig lampa:

1. Koppla bort ugnen från strömförsörjningen. Vänta tills ugnen har svalnat helt.
2. Lägg en handduk på ugnens invändiga botten för att förhindra skador.
3. Ta bort lampskyddet genom att vrida det moturs.
4. Dra ut den gamla lampan. **Obs:** Vrid den inte.



5. Sätt i en ny lampa (rätt typ av lampa anges nedan). Se till att lampstiften är i rätt läge och tryck in lampan ordentligt.
6. Skruva tillbaka lampskyddet.
7. Ta ut handduken ur ugnen och anslut ugnen till strömförsörjningen igen.

Obs:

- Använd endast en halogenlampa på 25 W/230 V, typ G9, T300 °C.
- Lampan som används i produkten är speciellt utformad för hushållsapparater och är inte lämplig för allmän rumsbelysning i bostaden.
- Lampor och lampskydd kan beställas från vår kundtjänst.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Produkten fungerar inte.	Defekt säkring.	Kontrollera strömbrytaren i säkringsskåpet.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksapparater fungerar.
Vred har fallit ur fästet i kontrollpanelen.	Vred har kopplats loss av misstag.	Vred kan tas bort. Sätt bara tillbaka vreden i dess hållare i kontrollpanelen och tryck in dem så att de greppar fast och kan vridas som vanligt.
Vred kärvar när de vrids.	Det finns smuts under vreden.	Vred kan tas bort. För att frigöra vred är det bara att ta bort dem från hållaren. Alternativt kan du trycka på vredets ytterkant så att det vinklas och blir lätt att lyfta upp. Rengör vreden försiktigt med en trasa och vatten med diskmedel. Torka med en mjuk trasa. Använd inga vassa eller slipande material. Blötlägg inte och diska inte i diskmaskin. Ta inte bort vreden för ofta då deras hållare kan bli instabila.
Fläkten är inte igång hela tiden i ett fläktassisterat tillagningsläge.		Detta är normalt under användning och ger bästa möjliga värmefördelning och prestanda för ugnen.
Fläkten fortsätter att gå trots att tillagningscykeln har avslutats.		Kylfläkten fortsätter att vara igång för att motverka hög luftfuktighet i ugnen och kyla ner ugnen av praktiska skäl. Kylfläkten stängs av automatiskt.
Maten blir inte tillräckligt tillagad, trots att jag ställer in tiden enligt receptet.		Kontrollera om temperaturen är rätt inställd. Kontrollera om du placerar för mycket mat i ugnen. Dubbelkolla gärna receptet.
Ojämn bryning.		Kontrollera om temperaturen är rätt inställd. Kontrollera att maten placeras på rätt nivå i ugnen. Kontrollera att du har använt rätt ugnform. Använd om möjligt mörka, matta och ljusa ugnformar.
Lampan tänds inte.		Lampan är trasig och behöver bytas ut.

Miljöhänsyn

Återvinn material med symbolen .
Lägg förpackningen i rätt container för återvinning. Bidra till att skydda miljön och människors hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter.

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

Tekniska specifikationer

Mått (invändigt)	Bredd Höjd Djup	503 mm 365 mm 392 mm
Bakplåtens yta	1 191 cm ²	
Övre värmeelement	2 200 W	
Nedre värmeelement	1 000 W	
Grill	2 250 W	
Total effekt	2 300 W	
Märkspänning	220–240 V AC	
Märkfrekvens	50–60 Hz	
Antal tillagningslägen	7	

Information om energieffektivitet

Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energieffektivitetsindex	95,7
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning vid standardbelastning med över- och undervärme	1,10 kWh
Energiförbrukning vid standardbelastning med över- och undervärme och fläkt	0,81 kWh
Antal ugnsutrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ugnsvolym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Nettovikt	32,8 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 – Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar – Funktionsprovning.

Den särskilda KUNDSERVICEN för produkter från IKEA

Tveka inte att kontakta den av IKEA anvisade kundtjänsten för att:

- begära service i enlighet med denna garanti;
- be om förtydligande gällande monteringen av vitvaror från IKEA i köksprodukter från IKEA;
- be om förtydligande om funktioner hos vitvaror från IKEA.

För att vara säker på att vi kan ge dig bästa möjliga hjälp, läs monteringsanvisningarna och/eller användarhandboken noggrant innan du tar kontakt med oss.

Så här når du oss om du behöver vår hjälp



Du kan hitta telefonnummer till kundserviceleverantörer som anvisats av IKEA i slutet av den här användarmanualen.

- i** För att få en snabbare tjänst rekommenderar vi att du använder de specifika telefonnummer som anges i slutet av den här användarmanualen. Använd alltid telefonnumren som anges i användarmanualen för den specifika produkt du behöver hjälp med. Kom ihåg att ange det 8-siffriga artikelnumret och det 22-siffriga serienumret som visas på produktens typskylt.

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

Behöver du extra hjälp?

För övriga frågor som inte är relaterade till kundtjänst för vitvaror, ber vi dig kontakta kundtjänst på ditt närmaste varuhus. Läs alltid all produktdokumentation noggrant innan du kontaktar oss.

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

