

ANRÄTTA

DK

NO

FI

SE



Design and Quality
IKEA of Sweden



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

DANSK
NORSK
SUOMI
SVENSKA

4
22
40
58



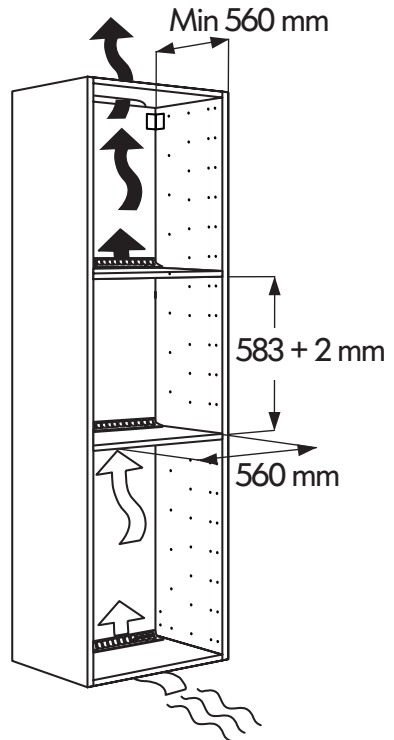
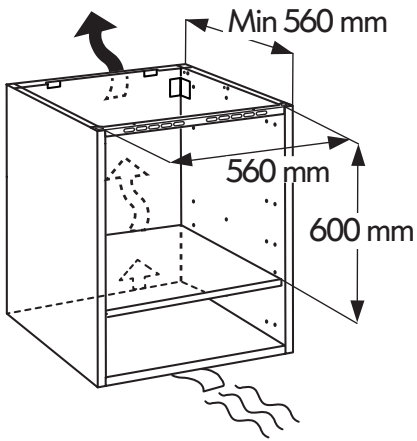
Se siste side i denne bruksanvisningen for den fullstendige listen over autoriserte servicesentre som er godkjent av IKEA og relative nasjonale telefonnumre.



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



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



Indholdsfortegnelse

Oplysninger om sikkerhed	5	Fejlfinding	17
Produktbeskrivelse	8	Tekniske specifikationer	18
Betjeningspanel	9	Opstilling	19
Før ibrugtagning	9	Eltilslutning	20
Daglig brug	10	Miljøhensyn	20
Tilberedningstabeller	13	IKEAs GARANTI	21
Rengøring og vedligeholdelse	15		

Oplysninger om sikkerhed

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug.

Opbevar dem i nærheden til senere reference.

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

SIKKERHEDSADVARSLER

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres

af børn, medmindre de er under opsyn.

⚠ **ADVARSEL!**: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ Rør ikke ovnen under pyrolysecyklussen (selvrensning) - risici for forbrændinger. Hold børn og dyr på afstand under og efter pyrolysecyklussen (indtil rummet er helt udluftet). Overdreven spild af især fedt eller olie skal fjernes fra ovnrummet før pyrolysecyklussen startes. Efterlad aldrig redskaber eller materiel i ovnrummet under pyrolysecyklussen.

⚠ Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under pyrolysecyklussen. - risiko for forbrændinger.

⚠ Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer. Hvis apparatet egner

sig til stegetermometer, må du kun bruge et stegetermometer, der anbefales til ovnen - brandfare.

⚠ Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare. Vær altid opmærksom under tilberedning af fødevarer med et højt indhold af fedt eller olie, eller hvis der skal tilsættes alkoholiske væsker - brandfare. Benyt ovnhandsker når pladerne eller tilbehøret skal tages ud. Åbn lågen forsigtigt ved tilberedningens afslutning, så den varme luft eller damp ledes gradvist ud af ovnrummet - risiko for forbrændinger. Varmfluthullerne på ovnens forside må ikke blokeres - brandfare.

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

TILLADT BRUG

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

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: i køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; på landbrugsejendomme; af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs.

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

INSTALLATION

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

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset) og elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparer eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børn væk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller den nærmeste serviceafdeling, hvis der skulle opstå problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningsrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for

installationsindgreb - risiko for elektrisk stød.

Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldført.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner. Bloker ikke mellemrummet mellem køkkenbordet og ovnens øvre kant - brandfare.

Fjern først polystyrenskumunderlaget når ovnen skal installeres.

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

⚠ Installér ikke apparatet bag en pyntelåge - Brandfare.

ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når lågen er åben).

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

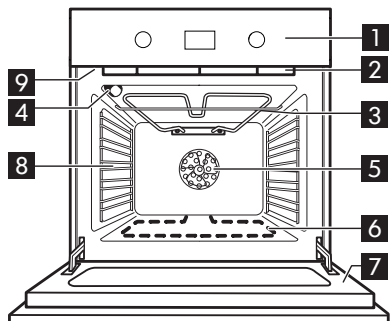
⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder.

Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

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

⚠ Kontakt et autoriseret servicecenter hvis strømkablet skal skiftes ud.

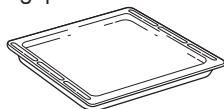
Produktbeskrivelse



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

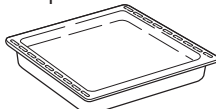
Tilbehør

Bageplade



1stk.

Bradepande



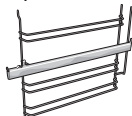
1stk.

Rist



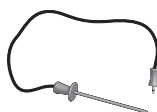
2stk.

Teleskopiske skinner



1stk.

Kødtermometer



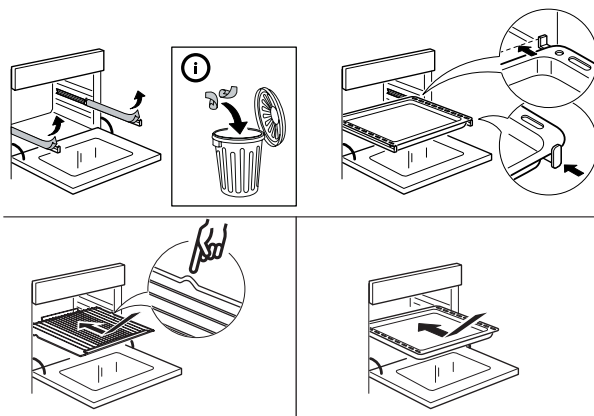
1stk.

Isætning af rist og andet tilbehør

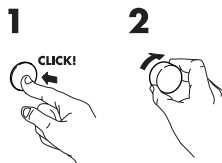
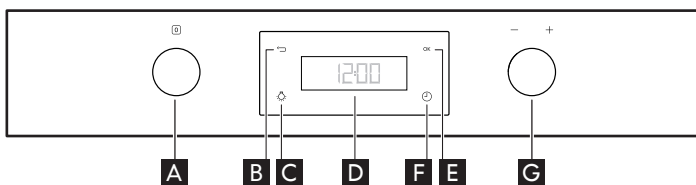
Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnerne og helt i bund.

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

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



Betjeningspanel




- A** Vælgeknop, pop ud-knap
- B** Knappen tilbage
- C** Kontrollampe
- D** Display
- E** Trykknop til bekræftelse
- F** Minutur
- G** Justeringsknop, pop ud-knap

Drejetrykknapper

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

Knappen kommer ud.

Drej den til den ønskede position.

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

Før ibrugtagning

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

Indstillinger

Drej på knappen "Funktioner" **A** for at visualisere indstillingerne og drej på knappen **G** for at tage adgang til en undermenu, der indeholder fire indstillinger, som kan ændres når tilberedningen er færdig. Drej knappen tilbage til den oprindelige position.

• Ur

Drej på knappen **G** for at visualisere CLOCK. Herefter vil de to cifre til venstre begynde at blinke. Drej på knappen **G** for at indstille timetallet. Tryk på knappen **E** for at bekræfte værdien, hvorefter de to cifre i højre side begynder at blinke. Drej på knappen **G** for at indstille minuttallet og tryk på knappen **E** for at bekræfte markeringen.

• Lyd

Gør som følger, for at aktivere eller inaktivere lydsignalet:

1. Drej på knappen **G** for at visualisere "SOUND"
2. Tryk på knappen **E** for at bekræfte
3. Benyt knappen **G** til at markere den

ønskede indstilling

4. Tryk på knappen **E** for at bekræfte

• Lysstyrke

Gør som følger, for at ændre lysstyrken på displayet:

1. Drej på knappen **G** for at visualisere "BRIGHTNESS" og tryk på **E** for at bekræfte.
2. Den aktuelle værdi på lysstyrken er synlig
3. Drej på knappen **G** for at forøge eller mindske lysstyrken, og bekræft ved at trykke på **E**.

• Øko

1. Drej på knappen **G** for at visualisere "ECO".
2. Tryk på tasten **E** for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).
3. Drej på knappen **G** for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft ved at trykke på tasten **E**.
4. Hvis øko-funktionen er aktiveret under en tilberedningsfunktion, reducerer displayet efter 1 minut lysstyrken til det laveste niveau, ovenlyset slukkes efter 1 minuts tilberedning og tændes igen, trykke på tasten **C**.

Daglig brug

Aktivering af en funktion

1. Vælg den ønskede funktion med knappen **A** og tryk på tasten **E** for at bekræfte.
2. Temperaturen blinker og kan justeres med knappen **G** og bekræftes ved at trykke på tasten **E**.
3. Tilberedningstiden er synlig på displayet. Den kan justeres med knappen **G** eller efterlades uændret, for at starte med det samme. Tryk på knappen **E** for at bekræfte.
4. Hvis du har valgt den ønskede tilberedningstid vil displayet vise det forventede sluttidspunkt. Dette kan udsættes med knappen **G** og bekræftes ved at trykke på tasten **E**.

Forvarme

Forvarmen starter om forudset automatisk (Tjek tabellen) og er inkluderet i tilberedningstiden hvis den vælges før funktionen startes.

Hvis du vælger temperaturen og tilberedningens varighed starter forvarmningen automatisk. Hvis du ikke vælger varigheden vil timer først starte når den ønskede temperatur er nået.

Et lydsignal angiver altid, når temperaturen er nået.

Forsinkelse af start




















Tilberedningens sluttidspunkt vil blive udskudt, om forudset (Tjek tabellen).

Kødtermometer

Sæt kødtermometeret i før der aktiveres en funktion (Tjek tabellen). Hvis kødtermometeret sættes i efter bekræftelse af tilberedningens temperatur, vil kødtermometerets temperatur blinke på displayet. Brug knappen **G** til at justere den og tryk på tasten **E** for at bekræfte.

Forsinkelse af Start er ikke disponibel når kødtermometeret er sat i.

Der lyder 3 hørbare signaler, når stegetermometeret registrerer den ønskede temperatur og tilberedningsfunktionen afsluttes.

	Funktion A Knap	Funktion G Knap	FORVARME	Temperatur 	Klokkeslæt 	Forsinkelse af start 	Kødtermometer
	OFF	-	-	-	-	-	-
	VARMLUFT	-	X	X	X	X	X
	OVER-/UNDERVARME (Varme foroven og forneden)	-	X	X	X	X	X
	VARMLUFTSBAGNING	-	X	X	X	X	X
	MAXI TILBEREDNING	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	niveau 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	niveau 1-2-3	X	X	X
	BRØD	BRØD	X	X	X	-	-
	BRØD	PIZZA	X	X	X	-	-
	SPECIALFUNKTIONER	ØKO VARMLUFT*	-	X	X	X	X
	SPECIALFUNKTIONER	OPTØNING	-	-	X	X	-
	SPECIALFUNKTIONER	VARMHOLDNING	-	65°	X	X	-
	SPECIALFUNKTIONER	DEJHÆVNING	-	30° 35° 40°	X	X	-
	HURTIG FORVARME	-	-	X	X	-	-
	PYROLYTISK RENS	PYRO	-	-	120 min	X	-
	PYROLYTISK RENS	PYRO-ØKO	-	-	75 min	X	-

VIGTIGT: Før selvrengøringsfunktionen aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen. For at sikre et bedre rengøringsresultat i bunden af ovnen.



VIGTIGT: Under pyrolysen blokeres ovndøren automatisk, og symbolet vises på displayet. Ovnlågen forbliver blokeret efter endt rengøring: Displayet viser "COOL" for at angive ovnens afkølingsfase. Når ovnen er kølet ned til en sikker temperatur, låses lågen op og klokkeslættet vil blive vist på displayet.

NB: hvis den automatiske dørlåsekontrolprocedure ikke fungerer korrekt, vises symbolet på displayet. Hvis døren derimod forbliver låst pga. en fejl i låsesystemet, vises "DOOR LATCHED" (dør låst) på displayet. Hvis dette er tilfældet, skal det autoriserede servicecenter kontaktes.

Bruning









Efter endt tilberedning foreslår displayet, at der udføres en efterbruning af retten (for de funktioner, der har mulighed for det). Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid. Efter endt tilberedningstid viser displayet: "TRYK PÅ **E** FOR AT BRUNE". Hvis der trykkes på tasten **E**, starter ovnen efterbruning med en varighed på 5 minutter. Funktionen kan udføres to gange.









Minutur

Denne indstilling aktiverer kun minuturet når der ikke er andre aktive funktioner. Hold  trykket, indtil  og «00:00» begynder at blinke på displayet, markér og tryk på OK, for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen.

Tablet over ovnfunktioner

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

Funktion	Beskrivelse af funktion
 OFF	Til at slukke for ovnen.
 VARMLUFT	Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.
 OVER-/UNDERVARME (Varme foroven og forneden)	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Det er bedst at bruge den 2. eller 3. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes i.
 VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning af kød og tærter med flydende fyld (salte eller søde) på én ribbe. Brug 2. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
 MAXI TILBEREDNING	Til tilberedning af store stege (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
 GRILL	Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det er bedst at anvende den 4. eller 5. ribbe. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken i den 3./4. ribbe og tilsæt 500 ml vand. Ovnlågen skal være lukket under tilberedning.
 TURBOGRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
 BRØD	Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød. Angiv ganske enkelt de krævede værdier (temperatur og tid), og ovnen udfører automatisk en optimal bagning. Stil dejen på 2. ribbe.

Funktion		Beskrivelse af funktion
	PIZZA	Til bagning af forskellige typer og størrelser af pizza. Angiv ganske enkelt de krævede værdier (temperatur og tid), og ovnen udfører automatisk en optimal bagning. Stil dejen på 2. ribbe.
	ØKO-VARMLUFT*	Tilberedning af fyldte stege og kød i hele stykker på én ribbe. Denne funktion anvender diskontinuerlig og skånsom varmluft, så retten ikke bliver for tør. Ved denne ØKO-funktion forbliver ovnlyset slukket under tilberedningen og kan midlertidigt tændes ved at trykke på knappen til bekræftelse. Hold så vidt muligt ovnlågen lukket under tilberedningen for at maksimere energieffektiviteten. Det anbefales at anvende 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	OPTØNING	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	VARMHOLDNING	Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, friturestegte retter, postejer). Anbring maden på midterste ribbe.
	DEJHÆVNING	Til optimal hævnings af brød- og kagedej. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 40°C, da højere temperaturer påvirker hævningsen. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen. Efter endt forvarmning vil ovnen automatisk vælge funktionen OVER-/UNDERVARME. Afvent forvarmningsens afslutning før maden sættes i ovnen.
- +	INDSTILLINGER	Til indstilling af display (Klokkeslæt, Lysstyrke, Lydstyrke, energibesparelse)
	PYROLYTISK RENS	Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur (på over 400 °C). Varigheden indstilles automatisk på 120 minutter. Vælg cyklussen ØKO x 75minutter hvis ovnen kun er let snavset
	KØDTERMOMETER	<p>Det medfølgende stegetermometer giver mulighed for at måle den nøjagtige temperatur (op til 100°C) under tilberedningen for at sikre den optimale tilberedning.</p> <p>Det er muligt at programmere den ønskede kerntemperatur afhængigt af den pågældende ret. Det er meget vigtigt at placere stegetermometeret korrekt for at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Stik termometeret helt ind i den tykkeste del af kødstykket, undgå kontakt med knogler og fedtvæv (Fig. 1). Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum (Fig. 2). I forbindelse med kød med ujævn tykkelse skal tilberedningsgraden kontrolleres, før maden tages ud af ovnen. Slut kødtermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg. Forbind stegetermometeret til i det tilhørende stik i de nedre, venstre afsnit af betjeningspanelet</p>

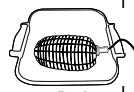


FIG. 1



FIG. 2


























*Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65 / 2014








VIGTIGT:

Det tilrådes at fjerne alt tilbehør før selvrensingsprogrammet (pyrolysen) for ikke at øge lågens temperatur yderligere og for at sikre en bedre rensning af ovnrummet.









VIGTIGT: Hvis den valgte funktion ikke passer til brug af kødtermometer, vil tilberedningen ikke starte før termometeret fjernes. Den følgende meddelelse visualiseres: REMOVE PROBE

Tilberedningstabeller

Fødevarergruppe	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KAGER, SMÅKAGER OSV.					
Kager med hævemiddel		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Tærter med fyld (cheesecake, strudel, frugtæarte)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Småkager/ portionstærter		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Vandbakkelse		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Marengs		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Brød		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Brød/pizza/focacciaboller		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Frossen pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Madtærter (grøntsagstærter, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vol-au-vent/butterdejssnitter		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, pastaret i ovn, cannelloni, postejer		X	2	190-200	45-65
Lasagne og kød		X	2-4	200	50-100***
Kød og kartofler		X	1-4	190-200	45-100***
Fisk og grøntsager		X	1-4	180	30-50***
Hele måltider Frugtæarte (Ribbe 5) /Lasagne (ribbe 3) / Kød (ribbe 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Stegt kød/farserede stege		-	2	180-200	100-150***

Fødevarergruppe	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KØD					
Kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	2	180-200	60-100***
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		X	2	170-190	110-150
Lam/kalv/okse/svin 1Kg		X	2	190-200	80-120
Kylling/kanin/and 1Kg		X	2	200-230	50-100
Kalkun/gås 3Kg		X	2	200-230	150-200
FISK					
Fisk i fad 0.5Kg (filet, hel)		X	2	170-190	30-50
GRØNTSAGER					
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		X	2	180-200	50-70

Tilberedningstabel for GRILL-funktionen

Fødevarergruppe	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Fiskekoteletter/-fileter		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Lammekølle/skank		-	3	2 (Medium)	60-90**
Grøntsagsgratin		-	3	3 (High)	10-25
Ovnstegte kartofler		-	3	2 (Medium)	35-60**
Stegt kylling 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Roastbeef - rød 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Bemærk: Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende.

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

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

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

Rengøring og vedligeholdelse

RENGØRING

⚠ ADVARSEL!

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

Ovnens yderside

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

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

Ovnens inderside

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

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

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

⚠ ADVARSEL!

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

Tilbehør

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

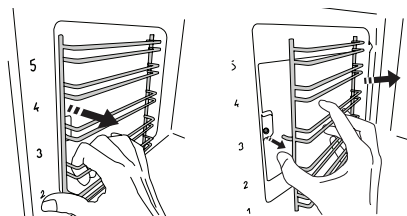
VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL!

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

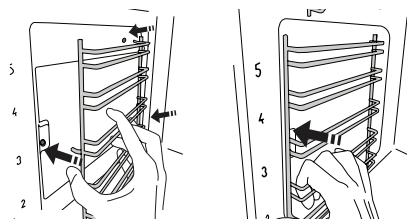
Sådan udtages styreskinnerne

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



Sådan sættes skinnerne på plads igen

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



Sådan fjernes ovndøren

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

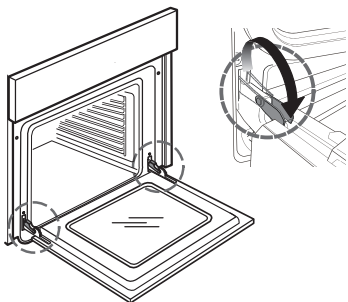


fig. 1

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

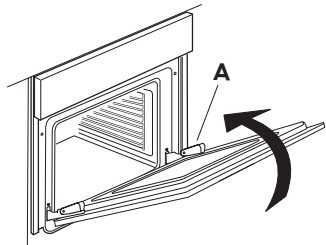


fig. 2

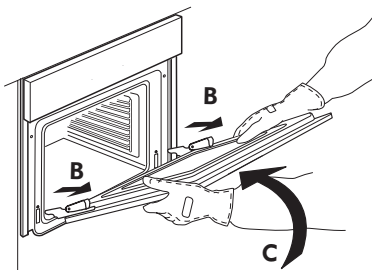


fig. 3

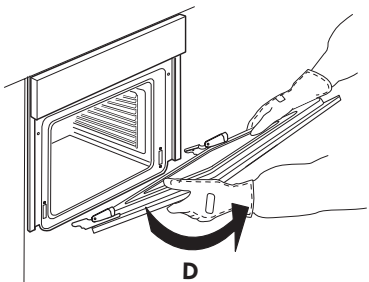


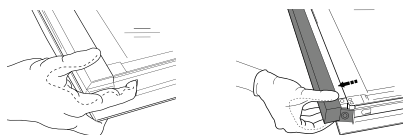
fig. 4

Genmontering af døren

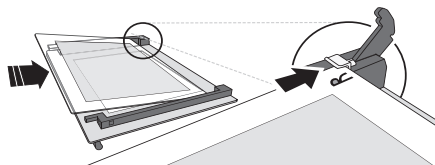
1. Sæt hængslerne på plads.
2. Luk ovndøren helt op.
3. Sænk de to låse.
4. Luk døren

Rengøring af ruden

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



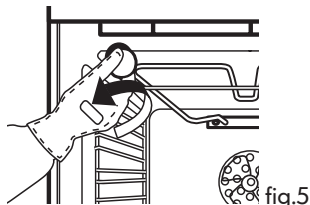
2. Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres. Gør det samme med den mellemste rude.
3. For at placere både den mellemste rude og den interne rude korrekt, skal man kontrollere, at bogstavet "R" kan ses i det venstre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



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

Udskiftning af den pære

1. Tag stikket ud af stikkontakten.



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

BEMÆRK:

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

Fejlfinding

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

Før det autoriserede servicecenter kontaktes:

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

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

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

Oplys venligst:

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

SERVICE 0000 000 00000



- Fulde adresse.
- Telefonnummer.

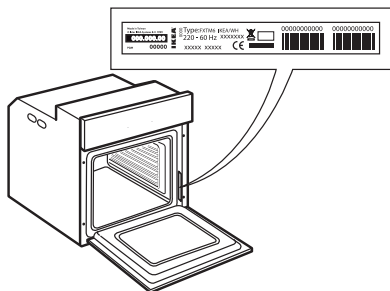
Hvis reparation er nødvendig, skal man kontakte IKEA's autoriserede servicecenter (for at sikre at der anvendes originale reservedele, og at reparationerne udføres korrekt).

Tekniske specifikationer

Typen af produkt: Elovn til indbygning	
Modellens ID: ANRÄTTA 004.117.18	
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Electrical
Antal funktioner	9
Brugbar volumen. Målt med eventuelle ribbeelementer og katalytiske paneler fjernet I	71
Den største bageplades areal cm ²	1191
Energieffektivitetsklasse (Laveste forbrug)	A+
Energieffektivitetsindeks	81,2
Energiforbrug Konventionel funktion (med standard belastning og over- + undervarme) kWh/cyklus	0,89
Energiforbrug Varmluftsfunktion (med standard belastning og varmluft) kWh/cyklus	0,69
Øverste varmelegeme W	2200
Nederste varmelegeme W	1000
Grillelement W	2200
Varmluftselement W	1800
Ventilator W	33
Ovnlampe W	25
Ventilatorens wattforbrug W	22
Totalt nominal W	2450
Mål	
Bredde mm	595
Højde mm	595
Dybde mm	550
Apparatets vægt ANRÄTTA Kg	32,2

Tekniske specifikationer

De tekniske specifikationer er angivet på typepladen indvendigt i apparatet.



Opstilling

Ovndørens låseanordning

Åbning af ovndør med låseanordning:
Se fig. 1.

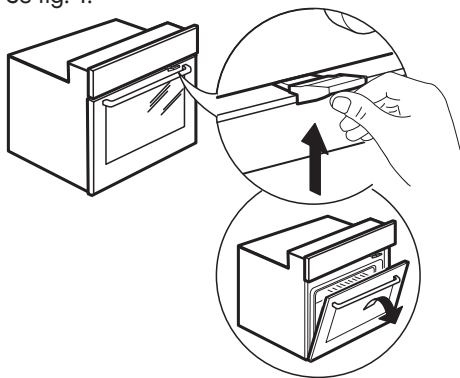


Fig. 1

Dørens sikkerhedsanordning kan fjernes ved at følge nedenstående tegninger (se Fig. 2).

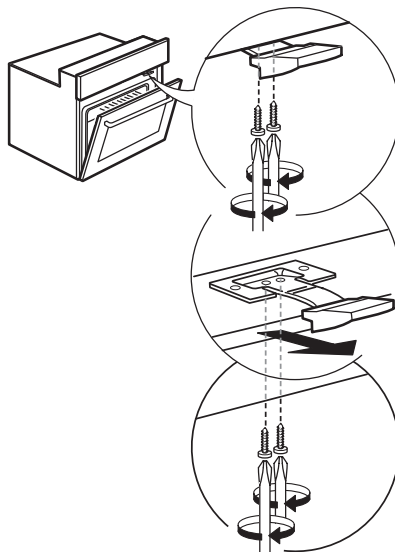


Fig. 2

Eltilslutning

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

1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Kontakt IKEA's autoriserede servicecenter.

Miljøhensyn


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

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

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

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


BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

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

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

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

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

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

RÅD OM ENERGIBESPARELSE

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

VERENSSTEMMELSESERKLÆRING

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



IKEAs GARANTI

Hvor længe gælder IKEA garantien?

Denne garanti er gyldig i fem år fra datoen for køb af produktet hos IKEA. Den originale kvittering er påkrævet som bevis for købet. Hvis der udføres servicearbejde under garantien, vil det ikke forlænge garantiperioden for produktet.

Hvem står for servicen?

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

Hvad er dækket under denne garanti?

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

Hvad gør IKEA for at afhjælpe problemet?

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

Hvad er ikke dækket af garantien?

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

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

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

deres autoriserede servicepartner geninstallere produktet eller installere udskiftningsproduktet om nødvendigt.

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

Gældende lokal lovgivning

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

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

Gyldighedsområde

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

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

SERVICEAFDELING for IKEA-produkter

Tøv ikke med at kontakte IKEAs autoriserede servicecenter for at:

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

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

Hvordan kontakter du os i tilfælde af servicebehov?



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

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

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

Har du brug for ekstra hjælp?

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

Innholdsliste

Sikkerhetsinformasjon	23	Hva må gjøres hvis...	35
Produktbeskrivelse	26	Tekniske data	36
Kontrollpanel	27	Installasjon	37
Første gangs bruk	27	Elektrisk tilkobling	38
Daglig bruk	28	Miljøhensyn	38
Tilberedningstabeller	31	IKEA GARANTI	39
Rengjøring og vedlikehold	33		

Sikkerhetsinformasjon

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

Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlatelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

SIKKERHETSADVARSLER

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes unna apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes på sikker avstand fra apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Ikke la barn leke med maskinen. Barn må ikke foreta rengjørings- eller

vedlikeholdsoppgaver uten tilsyn av voksne.

⚠ **ADVARSEL!**: Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

⚠ Ikke ta på ovnen mens den pyrolytiske syklusen (den selvrensende syklusen) pågår - fare for brannskader. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen mens pyrolysesyklusen pågår og i tiden etter (helt til rommet er fullstendig ventilert).

Mye søl, spesielt fra fett og oljer, må fjernes fra ovnsrommet før pyrolysesyklusen startes. Ikke la det stå igjen tilbehør eller material i ovnsrommet mens pyrolysesyklusen pågår.

⚠ Dersom ovnen er montert under kokeplatene, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens pyrolysesyklusen pågår. - fare for brannskader.

⚠ La aldri apparatet stå uten oppsyn ved tørking av mat. Hvis

apparatet er egnet for bruk med temperaturføler, bare bruke en temperaturføler anbefalt for denne ovnen - fare for brann.

⚠ Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann. Vær alltid spesielt oppmerksom ved tilberedning av matvarer som inneholder mye fett, olje eller når du tilfører alkoholholdige drikkevarer - fare for brann.

Bruk grytekluter for å fjerne panner og tilbehør.

Når tilberedningen er avsluttet, må du forsiktig åpne døren, slik at varm luft eller damp gradvis forsvinner før du når fram til ovnsrommet - fare for brannskader. Ikke blokker varmeluftventilene på forsiden av ovnen - fare for brann.

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

TILLATT BRUK

⚠ **FORSIKTIG:** Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, slik som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre

overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk.

Ikke bruk maskinen utendørs.

⚠ Ikke oppbevar eksplosive eller brannfarlige stoffer (f.eks. bensin eller aerosolbeholdere) inne i eller nær apparatet - fare for brann.

MONTERING

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

⚠ Installasjon, inkludert vanntilførsel (hvis dette finnes) og elektrisk tilkøpling, og reparasjoner må utføres av en kvalifisert tekniker. Ikke reparer eller erstatt deler av maskinen med mindre det er tydelig spesifisert i bruksanvisningen. Hold barn på sikker avstand fra installeringsområdet. Pakk ut maskinen og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Hvis det oppstår problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste ettersalgsservice. Når maskinen er installert, må emballasjeavfall (plast, deler i styroskum osv.) oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Maskinen må alltid frakobles strømmettet før installering - fare for elektrisk støt.

Under installeringen må du passe på at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Maskinen må ikke settes på før installeringen er fullført.

⚠ Utfør alt arbeidet med å skjære i kjøkkeninnredningen før du monterer apparatet og fjern all flis og støv. Ikke blokker minimumsåpningen mellom benkeplaten og den øvre kanten på ovnen - fare for brannskader. Må ikke fjernes fra emballasjen i polystyrenskum før det skal installeres.

⚠ Etter installasjonen må bunnen av apparatet ikke lenger være tilgjengelig - fare for brann.

⚠ Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør - fare for brann.

ELEKTRISKE AD VARSLER

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

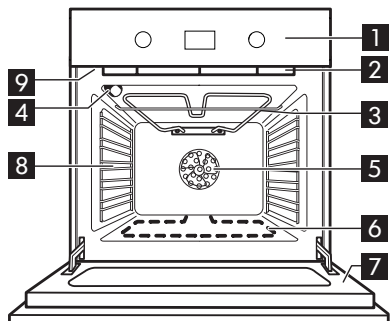
⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert ovenfor stikkkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale elektriske sikkerhetsstandardene.

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

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

⚠ Ta kontakt med et godkjent service-senter dersom strømledningen må skiftes ut.

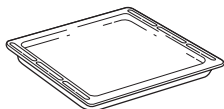
Produktbeskrivelse



- 1 Betjeningspanel
- 2 Kjølevifte (ikke synlig)
- 3 Grillelement
- 4 Ovnspære
- 5 Ovnsvifte
- 6 Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
- 7 Ovnسدør
- 8 Siderister
- 9 Tilkobling for steketermometer

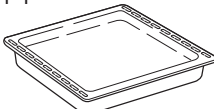
Tilbehør

Bakebrett



1x

Dyp panne



1x

Rist



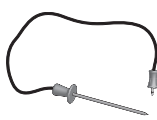
2x

Teleskopskinner



1x

Steketermometer



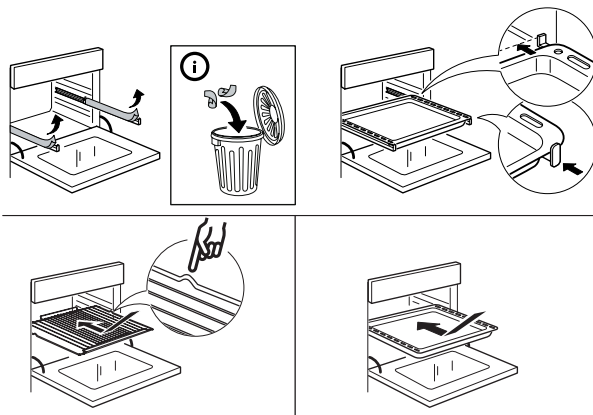
1x

Innføring av risten og annet tilbehør

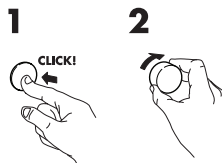
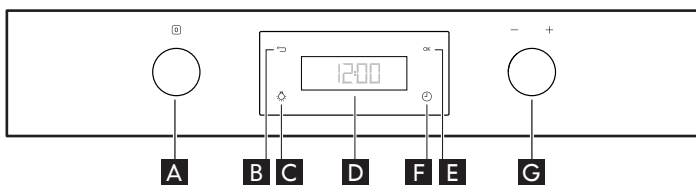
Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først. La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig.

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

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



Kontrollpanel



- A** Trykk-trykk bryter for valg
- B** Tilbakeknapp
- C** Lys
- D** Display
- E** Knapp for bekreftelse
- F** Minuttvarsler
- G** Push-push bryter for regulering

Uttrekkbare brytere

Trykk midt på bryteren for å bruke den.

Bryteren spretter ut.

Drei den til ønsket stilling.

Når tilberedningen er avsluttet settes bryteren på **(0)** og man trykker på midten for å sette den tilbake til den opprinnelige posisjonen.

Første gangs bruk

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

Innstillinger

Vri "Funksjons" bryteren **A** indikatoren for å vise innstillingene og vri **G** bryteren for å få tilgang til undermenyen som inneholder fire display-innstillinger som kan endres når tilberedningen er avsluttet, vri bryteren til dens opprinnelige posisjon.

• Klokke

Vri **G** bryteren for å vise CLOCK. De to venstre sifrene vil starte å blinke, vri **G** bryteren for å stille inn timene. Trykk på **E** knappen for å bekrefte verdien og de to høyre sifrene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn minuttene og trykk på **E** knappen for å bekrefte valget.

• Lyd

For å aktivere eller deaktivere lydsignalet, går du frem på følgende måte:

1. Vri **G** bryteren for å vise "SOUND"
2. trykk på **E** knappen for å bekrefte
3. Bruk **G** bryteren for å velge ønsket innstilling

4. Trykk på **E** knappen for å bekrefte

• Lysstyrke

For å endre lysstyrken på skjermen går du frem på følgende måte:

1. Vri **G** bryteren for å vise "BRIGHTNESS" og trykk **E** for å bekrefte.
2. Den aktuelle verdien for lysstyrke er synlig
3. Vri på **G** bryteren for å øke eller redusere lysstyrken og bekreft ved å trykke på **E**.

• Eco

1. Vri på **G** bryteren for å vise "ECO".
2. Trykk **E** for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Vri på **G** bryteren for å velge ønsket innstilling og bekreft ved å trykke på knappen **E**.
4. Dersom Eco Modus aktiveres under steking, reduseres lysstyrken til display til laveste nivå etter 1 minutt, lampen i ovnsrommet slår seg av etter 1 minutt mens steking pågår og slås på igjen hver gang brukeren å trykke på knappen **C**.

Daglig bruk

For å aktivere en funksjon

1. velg ønsket funksjon med **A** bryteren og trykk på **E** knappen for å bekrefte.
2. temperaturen blinker og du kan tilpasse med **G** bryteren og trykke **E** knappen for å bekrefte.
3. steketiden er synlig på display, du kan regulere den med **G** bryteren eller la den starte øyeblikkelig å trykke på **E** knappen for å bekrefte.
4. dersom du valgte før en ønsket steketid, vil display vise forventet sluttid, du kan utsette tiden med **G** bryteren og trykke **E** knappen for å bekrefte utsettelsen.

Forvarm

Forvarmingen vil starte automatisk når den er tilgjengelig (Kontroller tabellen) og er inkludert i tilberedningstiden dersom du velger den før funksjonen startes.

Dersom du velger temperaturen og steketiden vil forvarmingen starte automatisk. Dersom du ikke velger steketiden vil timeren starte kun etter at ønsket temperatur er nådd.

En lyd vil alltid varsle om at temperaturen er nådd.

Utsettelse til start




















Avsluttet steketid vil bli utsatt, når den er tilgjengelig (Kontroller tabellen).

Steketermometer

Sett inn steketermometeret før funksjonen aktiveres (Kontroller tabellen). Dersom steketermometeret er satt inn etter bekreftelse av steketemperaturen, vil display blinke med steketermometer, bruk **G** bryteren for å regulere og trykk på **E** knappen for å bekrefte.

Det er ikke mulig å benytte utsatt start når steketermometeret er satt inn.

Når steketermometeret registrerer den ønskede temperaturen, høres 3 signal og stekefunksjonen avsluttes.

	Funksjons A Bryter	Funksjons G Bryter	FORVARM	Temperatur 	Tid 	Utsettelse til start 	Steketermometer
	AV	-	-	-	-	-	-
	VARMLUFT	-	X	X	X	X	X
	TRADISJONELL STEKING (Topp og bunnvarme)	-	X	X	X	X	X
	OVER/UNDERVARME	-	X	X	X	X	X
	MAXI TILBEREDNING	-	X	X	X	X	x
	GRILL	GRILL	-	nivå 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	nivå 1-2-3	X	X	X
	BRØD	BRØD	X	X	X	-	-
	BRØD	PIZZA	X	X	X	-	-
	SPECIALITETER	ØKO VARMLUFT*	-	X	X	X	X
	SPECIALITETER	TINING	-	-	X	X	-
	SPECIALITETER	HOLDE VARM	-	65°	X	X	-
	SPECIALITETER	HEVING	-	30° 35° 40°	X	X	-
	RASK FORVARMING	-	X	X	X	-	-
	PYROLYTISK RENSING	PYRO	-	-	120 min	X	-
	PYROLYTISK RENSING	PYRO-ECO	-	-	75 min	X	-

VIKTIG: Ta ut tilbehøret før du aktiverer pyrolyse-funksjonen. For å sikre et bedre resultat ved rengjøring av ovnsbunnen.

VIKTIG: Under pyrolysefunksjonen vil døren til ovnen automatisk sperres og symbolet vises i displayet. Døren vil fortsatt være sperret ved slutten av rengjøringscyklussen: Meldingen "COOL" vises i displayet og angir at ovnens avkjølingsfase pågår. Når ovnen er kjølt ned til en sikker temperatur, låses døren opp og på display vises klokkeslettet.



N.B.: dersom kontrollprosedyren for den automatiske dørlåsen ikke utføres riktig, vises symbolet på displayet. Og hvis døren forblir sperret på grunn av en feil i sperresystemet, vises symbolet i displayet sammen med teksten "DOOR LATCHED" (dør sperret). I dette tilfellet kontakter du kundeservice.

Bruning

Når steking er avsluttet vil displayet, når funksjonene tillater det, foreslå en ekstra bruning av matretten. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.

Når steketiden er over, vil displayet vise: "TRYKK PÅ **E** FOR Å BRUNE". Trykk på tasten **E**, og ovnen starter en 5 minutters bruningsfase. Denne funksjonen kan kun utføres to ganger.








Varselur












Denne opsjonen aktiverer minuttvarsleren kun når det ikke finnes andre aktive funksjoner. Hold nede  helt ti  og «00:00» starter å blinke på display, velg og trykk ok for å bekrefte.

Et lydssignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Tabell over ovnens funksjoner

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

Funksjon	Beskrivelse av funksjon
 AV	For å slå av ovnen.
 VARMLUFT	For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
 TRADISJONELL STEKING (Topp og bunnvarme)	For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Det er best å benytte 2. eller 3. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.
 OVER/UNDERVARME	Til steking av kjøtt og paier med flytende fyll (krydret eller søtt) på én enkelt rille. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen før steking.
 MAXI TILBEREDNING	For steking av store steker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av stekens størrelse. Snu steken under steking så den brunes jevnt. Øs over stekesjy/kraft med jevne mellomrom for å unngå at steken blir for tørr.
 GRILL	For grilling av biff, kebab og pøls, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Det er best å bruke den 4. eller 5. rillen. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: plasser formen på det 3./4. nivået og tilsett 500 ml vann. Ovnslåsen må være stengt under steking.
 TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.

Funksjon	Beskrivelse av funksjon
 BRØD	For steking av brød av forskjellige typer og størrelser. Oppgi ønskede verdier (temperatur og tid), og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille.
 PIZZA	For å stekte forskjellige typer og størrelser av pizza. Oppgi ønskede verdier (temperatur og tid), og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille.
 ØKO VARMLUFT*	Til tilberedning av fylt stekte og kjøtt i stykker på ett nivå. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. I denne ØKO-funksjonen er lyset slukket under tilberedning, men kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på bekreft-knappen. For å maksimere energieffektiviteten, anbefales det å ikke åpne døren under tilberedning. Det er best å bruke rille nummer 3. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
 TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
 HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frituremat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen.
 HEVING	For å oppnå best mulig heving av alle slags deiger. For å sikre en korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 40°C. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
 RASK FORVARMING	For rask forvarming av ovnen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge den TRADISJONELLE funksjonen. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen.
- +	INNSTILLINGER For å stille inn display (Tid, Lys, Lydstyrke, energisparing)
 PYROLYTISK RENSING	For å eliminere matsøl ved å bruke en syklus på svært høy temperatur (over 400 °C). Varigheten stilles automatisk på 120 minutter. Velg syklusen ECO x 75 minutter dersom ovnen ikke er så skitten
 STEKETERMOMETER	<p>Med det medfølgende steketermometeret kan du måle nøyaktig temperatur (inntil 100°C) under tilberedningen, for å sikre optimal tilberedning.</p> <p>Du stiller inn ønsket kjernetemperatur på grunnlag av maten som skal tilberedes. Det er svært viktig å plassere steketermometeret korrekt for å få perfekt stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttstykket, og unngå bein eller fett (fig. 1). På fjærkre skal termometeret stikkes inn sideveis til midten av brystet. Pass på at tuppen ikke ender i et tommor (fig. 2). Ved tilberedning av kjøtt med svært ujevn tykkelse, må du kontrollere at det er ordentlig stekt før du tar det ut av ovnen. Koble enden av termometeret inn i hullet som befinner seg på høyre side av ovnskammeret. Koble enden av termometeret i hullet som befinner seg nede til venstre på kontrollpanelet</p> <div style="text-align: right;">  <p>Fig. 1</p>  <p>Fig. 2</p> </div>


























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

VIKTIG:

Mens syklusen for selvrens pågår (pyrolyse) påse at alt medfølgende tilbehør er fjernet, slik at ikke døren blir enda varmere og for å sikre en mer effektiv rengjøring av ovnen.

VIKTIG: dersom funksjonen som er valgt ikke er kompatibel med bruken av steketermometer, vil ikke steking starte før steketermometeret er fjernet. Den følgende meldingen vises: REMOVE PROBE

Tilberedningstabeller

Mattype	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KAKER, TEBRØD OSV.					
Kaker av gjærdeig		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Fylte pai'er (ostekake, strudel, fruktpai)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
jeks/småkaker		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Vannbakkels		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Marengs		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Brød		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Brød/pizza/focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Frossen pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Salte kaker (grønnsakspai, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent/butterdeigkjeks		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, ovnsbakt pasta, cannelloni, posteier		X	2	190-200	45-65
Lasagne og kjøtt		X	2-4	200	50-100***
Kjøtt og poteter		X	1-4	190-200	45-100***
Fisk og grønnsaker		X	1-4	180	30-50***
Fullstendig måltid Fruktterte (Nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Stekt kjøtt/stuede kjøttstykker		-	2	180-200	100-150***

Mattype	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KJØTT					
Kjøttbiter (kanin, kylling, lam)		-	2	180-200	60-100***
Svinestek med svor 2 kg		X	2	170-190	110-150
Lam/kalv/okse/svin 1Kg		X	2	190-200	80-120
Kylling/kanin/and 1Kg		X	2	200-230	50-100
Kalkun/gås 3Kg		X	2	200-230	150-200
FISK					
Ovnsstekt/foliebakt fisk 0.5Kg (filet, hel)		X	2	170-190	30-50
GRØNNSAK					
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		X	2	180-200	50-70

Tilberedningstabell med GRILL-funksjon

Mattype	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Ristet brød		5'	5	3 (High)	1-3
Fiskefileter / koteletter		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Spekepølser/ grillspyd/ svineribbe/ hamburgere		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Lammelår/skanker		-	3	2 (Medium)	60-90**
Gratinerte grønnsaker		-	3	3 (High)	10-25
Stek med poteter		-	3	2 (Medium)	35-60**
Grillet kylling 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Roastbiff blodig 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Merk: Temperaturene og tilberedningstidene er kun veiledende.

* Snu maten når halve steketiden har gått

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

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

Rengjøring og vedlikehold

RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!

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

Ovnen utvendig

- i** **VIKTIG:** ikke bruk etsende eller slipende midler. Hvis et slikt produkt skulle komme i kontakt med apparatet, må du straks tørke det bort med en fuktig klut.
- Rengjør overflatene med en tørr klut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

Ovnen innvendig

- i** **VIKTIG:** Unngå bruk av gryteskrubber, stålull eller metallskrapet. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.
- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
 - Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
 - Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD). Det innvendige glasset er glatt for å forenkle rengjøringen.

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

⚠ ADVARSEL!

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

Tilbehør

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

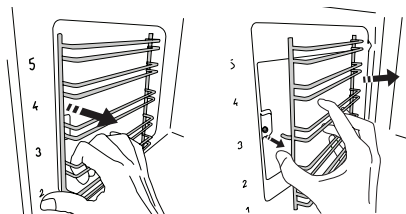
VEDLIKEHOLD

⚠ ADVARSEL!

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

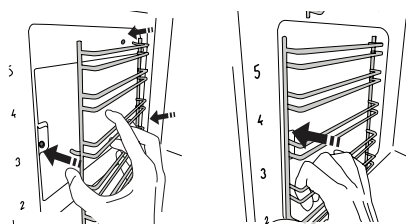
For å fjerne rillenes spor

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



For å plassere rillenes spor tilbake på plass

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



Fjerne døren

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

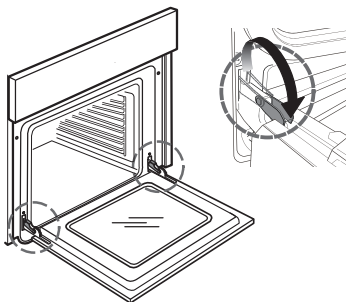


fig. 1

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

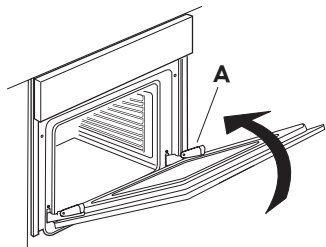


fig. 2

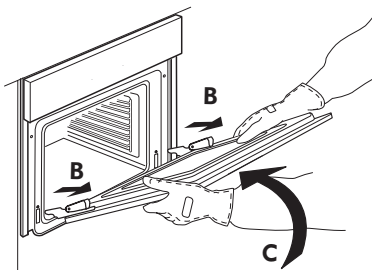


fig. 3

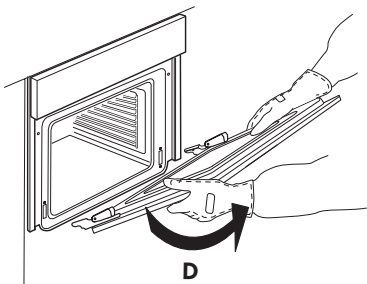


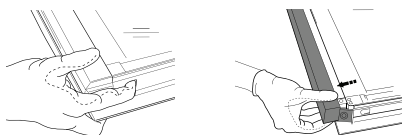
fig. 4

Sette døren på plass igjen

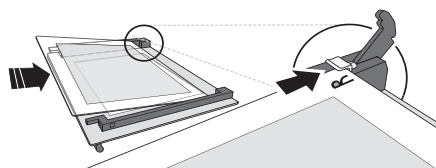
1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren

Rengjøring av glasset

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



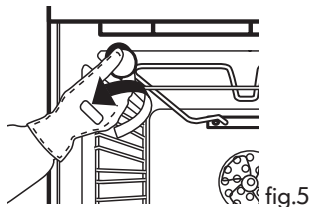
2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent. Gjør det samme for det mellomliggende glasset.
3. For å sette det mellomliggende og det interne glasset riktig på plass, påse at du kan se "R" i det venstre hjørnet. Først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



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

Slik skifter man ut pæren

1. Koble ovnen fra strømmettet.



2. Skru av lampedekselet (fig. 5), skift ut lyspæren (se merknad for lyspæretypen) og skru lampedekselet på plass igjen.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

MERK:

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

Hva må gjøres hvis...

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

Før du ringer kundeservice:

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

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt IKEAs kundeservice.

Vennligst oppgi:

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

SERVICE 0000 000 00000



- adressen din
- telefonnummeret ditt

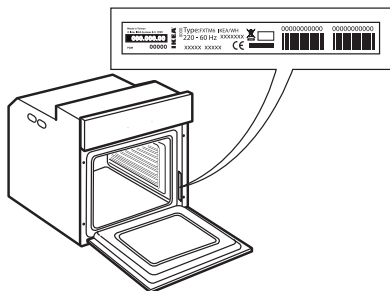
Hvis det er behov for noen form for reparasjon, må du kontakte IKEAs kundeservice (for å være sikker på at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

Tekniske data

Produkttype: Innebygget elektrisk ovn	
Modellidentifikasjon: ANRÄTTA 004.117.18	
Antall ovnsrom	1
Varmekilde	Electrical
Antall funksjoner	9
Anvendelig volum. Målt uten siderister og katalytiske paneler l	71
Overflate på det største bakebrettet cm ²	1191
Effektklasse (laveste forbruk)	A+
Effektindeks	81,2
Strømforbruk Over/undervarme-funksjon (med standard mengde og over- + undervarme) kWh/syklus	0,89
Strømforbruk Omlufffunksjon (med en standard mengde og steking med omluft) kWh/syklus	0,69
Varmeelement i taket W	2200
Nedre varmeelement W	1000
Grillelement W	2200
Varmluftselement W	1800
Kjølevifte W	33
Ovnslampe W	25
Ovnsviftens watt W	22
Total effekt W	2450
Mål	
Bredde mm	595
Høyde mm	595
Dybde mm	550
Apparatets vekt ANRÄTTA Kg	32,2

Tekniske data

De tekniske opplysningene finner du på typeskiltet inne i apparatet.



Installasjon

Dørsikring

For å åpne dørene med dørsikring se Fig 1.

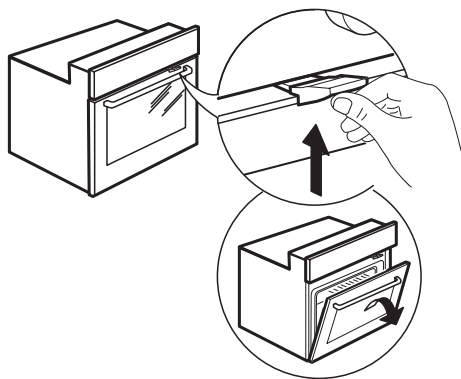


Fig. 1

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

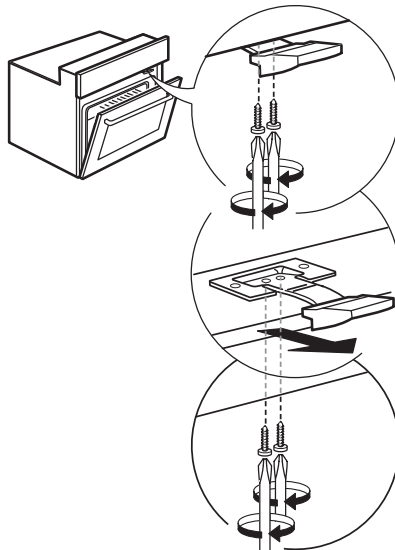


Fig. 2

Elektrisk tilkobling

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

Strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) må skiftes ut av en autorisert elektriker. Henvend deg til IKEAs kundeservice.

Miljøhensyn


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

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

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

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

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL


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

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

AVHENDING AV BRUKTE HUSHOLDNINGSPPARAT

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

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

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

RÅD OM ENERGISPARING

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

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

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



IKEA GARANTI

Hvor lenge er IKEA garantien gyldig

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

Hvem utfører service?

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

Hva dekker denne garantien?

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

Hva vil IKEA gjøre for å løse problemet?

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

Hva dekkes ikke av denne garantien?

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

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

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

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

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

Lovfestede rettigheter

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

Gyldighetsområde

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

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

KUNDESERVICE

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

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

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

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



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

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

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

Trenger du ekstra hjelp?

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

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	41	Vianmääritys	53
Tuotteen kuvaus	44	Tekniset tiedot	54
Käyttöpaneeli	45	Asennus	55
Ensimmäinen käyttökerta	45	Sähköliitäntä	56
Päivittäinen käyttö	46	Ympäristönsuojelu	56
Paistotaulukot	49	IKEA-TAKUU	57
Puhdistus ja huolto	51		

Turvallisuusohjeet

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten. Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on aina noudatettava. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

TURVALLISUUSVAROITUKSET

⚠ Pienet lapset (0–3 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta. Nuoret lapset (3–8 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut taikka joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ VAROITUS! Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ Älä koske uunia pyrolyysijakson aikana (itsepuhdistus) – palovammavaara. Pidä lapset ja eläimet loitolla pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu täysin). Roiskeet, erityisesti rasva- ja öljyroiskeet, tulee siivota uunista ennen pyrolyysijakson aloittamista. Älä jätä uuniin mitään varusteita tai materiaaleja pyrolyysijakson ajaksi.

⚠ Jos uuni on asennettu keittotason alle, varmista, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu pyrolyysijakson ajaksi. – palovammavaara.

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

⚠ Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalovaara. Ole aina varovainen runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia valmistaessasi tai alkoholijuomia lisätessäsi – tulipalovaara. Käytä uunikäsineitä kun otat pois pannuja ja lisävarusteita. Kun kypsennys on loppunut, avaa luukku varovaisesti antaen kuuman ilman tai höyryn poistua asteittain ennen kuin viet käsiäsi uunin sisälle – palovammavaara.

Älä tuki kuuman ilman tuuletusaukkoja uunin etupuolella – tulipalovaara.

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

SALLITTU KÄYTTÖ

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

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

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

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

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

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

ASENNUS

⚠ Laitteen siirtämisessä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara.

Käytä suojakäsineitä pakkauksen avaamisen ja asennuksen yhteydessä – leikkautumisvaara.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on) ja sähkökytkennät sekä korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäväksi.

Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.

Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että laite ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen.

Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara.

Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta kun asennus on valmis.

⚠ Suorita kaikki kalusteiden leikkaustyöt ennen kuin asetat laitteen paikalleen kalusteeseen ja poista kaikki lastut sekä sahanpuru. Älä tuki pientä väliä työtason ja uunin yläreunan välillä – palovammavaara.

Älä ota uunia pois sen polystyreenivahtoalustalta ennen kuin asennushetkellä.

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

⚠ Älä asenna laitetta koristeoven taakse - tulipalovaara.

SÄHKÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Tehokilpi sijaitsee uunin etureunassa (näkyvä, kun ovi on auki).

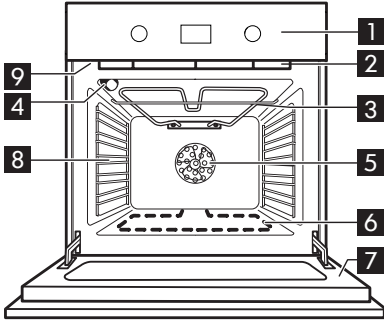
⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, jakorasioita tai adaptoreita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta märkänä tai paljasjaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

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

⚠ Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

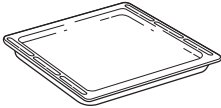
Tuotteen kuvaus



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

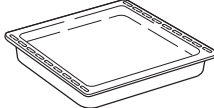
Lisävarusteet

Leivinpelti



1 kpl

Uunipannu



1 kpl

Ritilä



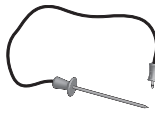
2 kpl

Teleskooppikiskot



1 kpl

Paistomittari



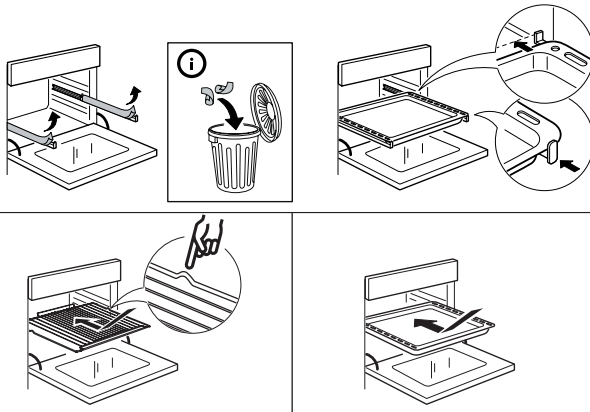
1 kpl

Ritilän ja muiden varusteiden laittaminen

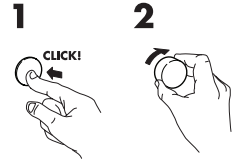
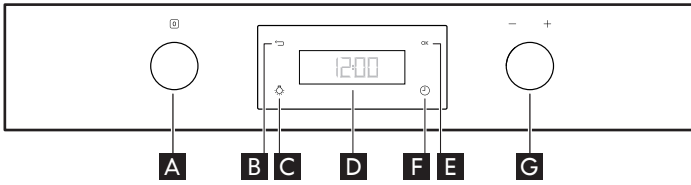
Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

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

Jos haluat ostaa varusteen, ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.



Käyttöpaneeli



- A** Painettava valintanappi
- B** Paluupainike
- C** Valo
- D** Näyttö
- E** Vahvistuspainike
- F** Minuuttikello
- G** Painettava säätönappi

Sisään painuvat nupit

Tämäntyyppisiä nuppeja käytetään painamalla niitä keskeltä.

Nuppi nousee esiin.

Käännä se haluamaasi asentoon.

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

Ensimmäinen käyttökerta

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

Asetukset

Käännä "Toiminnot"-nupin **A** osoitin näytön asetuksen kohdalle ja kääntämällä **G**-nuppia alivalikossa on neljä näytön asetusta, joita voidaan muuttaa kypsennyksen päätyttyä. Käännä nuppi takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

• Kello

Käännä **G**-nuppi kunnes näytössä lukee CLOCK (kello). Kaksi vasemmanpuoleista numeroa alkavat vilkkua; aseta tunnit kääntämällä **G**-nuppia. Vahvista painamalla **E**-painiketta; kaksi oikeanpuoleista numeroa alkavat vilkkua. Aseta minuutit kääntämällä **G**-nuppia ja vahvista valinta painamalla **E**-painiketta.

• Ääni

Äänimerkki otetaan käyttöön tai poistetaan käytöstä seuraavalla tavalla:

1. Käännä **G**-nuppia, kunnes näytössä lukee "SOUND" (ääni)
2. Vahvista painamalla **E**-painiketta

3. Valitse haluamasi asetus **G**-nupilla
4. Vahvista painamalla **E**-painiketta

• Kirkkaus

Näytön kirkkautta muutetaan seuraavalla tavalla:

1. Käännä **G**-nuppia, kunnes näyttöön tulee "BRIGHTNESS" (kirkkaus) ja vahvista painamalla **E**.
2. Nykyinen kirkkausarvo on näkyvissä
3. Lisää tai vähennä kirkkautta kääntämällä **G**-nuppia ja vahvista painamalla **E**.

• Eco (Säästötila)

1. Käännä **G**-nuppia, kunnes näytössä lukee "ECO".
2. Paina painiketta **E**, jotta pääset asetukseen (ON/OFF).
3. Valitse haluamasi asetus kääntämällä **G**-nuppia ja vahvista painamalla **E**-painiketta.
4. Jos säästötila on aktiivisena kypsennystoiminnon aikana, näytön kirkkaus laskee alimmalle tasolle 1 minuutin kuluttua; uunin sisätilan lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua kypsennysajasta ja se syttyy uudelleen aina kun käyttäjä tekee painamalla **C**-painiketta.

Päivittäinen käyttö

Toiminnon aktivoiminen

1. Valitse haluttu toiminto **A** -nupilla ja vahvista painamalla **E** -painiketta.
2. Lämpötila vilkkuu. Voit säätää sitä **G** -nupilla ja vahvista sitten painamalla **E** -painiketta.
3. Kypsennysaika näkyy näytöllä. Voit säätää sitä **G** -nupilla tai jättää sen ennalleen välitöntä käynnistämistä varten. Vahvista painamalla **E** -painiketta.
4. Jos valitsit aiemmin halutun kypsennysajan, näytöltä näkyy oletettu päättymisaika. Voit siirtää sitä myöhemmäksi **G** -nupilla; vahvista viive painamalla **E** -painiketta.

Esikuumennus

Esikuumennus alkaa välittömästi, silloin kun tämä toiminto käytettävissä (tarkasta taulukosta) ja se kuuluu kypsennysaikaan, jos valitset sen ennen toiminnon käynnistämistä.

Jos valitset lämpötilan ja kypsennysajan, esikuumennus alkaa automaattisesti. Jos et valitse kypsennysaikaa, ajastin käynnistyy vasta kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Äänimerkki ilmoittaa aina lämpötilan saavuttamisesta.

Käynnistyksen ajastus

Siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi, silloin kun tämä toiminto on käytettävissä (tarkasta taulukosta).

Paistomittari

Laita paistomittari paikalleen ennen toiminnon aktivoimista (tarkasta taulukosta). Jos paistomittari laitetaan paikalleen kypsennyslämpötilan vahvistuksen jälkeen, näytöllä vilkkuu paistomittarin lämpötila; säädä sitä **G** -nupilla ja vahvista painamalla **E** -painiketta.

Käynnistyksen ajastusta ei voida soveltaa paistomittarin ollessa paikallaan.

Kun paistomittari havaitsee halutun lämpötilan, kuuluu 3 äänimerkkiä, ja kypsennystoiminto päättyy.

	Toiminto A -nuppi	Toiminto G -nuppi	ESIKUUMENNUS	Lämpötila 	Aika 	Käynnistyksen ajastus 	Paistomittari
	POIS	-	-	-	-	-	-
	KIERTOILMA	-	X	X	X	X	X
	PERINTEINEN (Ylä- ja alalämpö)	-	X	X	X	X	X
	PERINTEINEN LEIVONTA	-	X	X	X	X	X
	ISOT LIHAPALAT	-	X	X	X	X	X
	GRILLI	GRILLI	-	taso 1-2-3	X	X	-
	GRILLI	TURBOGRILLI	-	taso 1-2-3	X	X	X
	LEIPÄ	LEIPÄ	X	X	X	-	-
	LEIPÄ	PIZZA	X	X	X	-	-
	ERIKOISTOIMINNOT	SÄÄSTÖ KIERTOILMA*	-	X	X	X	X
	ERIKOISTOIMINNOT	SULATUS	-	-	X	X	-
	ERIKOISTOIMINNOT	LÄMPIMÄNÄPITO	-	65°	X	X	-
	ERIKOISTOIMINNOT	KOHOTUS	-	30° 35° 40°	X	X	-
	NOPEA ESIKUUMEN.	-	X	X	X	-	-
	PYROLYYSIPUHDISTUS	PYRO	-	-	120 min	X	-
	PYROLYYSIPUHDISTUS	PYRO-SÄÄSTÖ	-	-	75 min	X	-

TÄRKEÄÄ: Varusteet täytyy ottaa pois uunista ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista. Varmistaa uunin pohjan paremman puhdistustuloksen.

TÄRKEÄÄ: Pyrolyysipuhdistuksen aikana uunin luukku lukkiutuu automaattisesti ja toiminnon symboli näkyy näytössä. Luukku pysyy kiinni vielä puhdistusjakson jälkeen: näytössä lukee COOL (jäähdytys), mikä tarkoittaa, että uunia jäähdytetään. Kun uuni jäähtyy turvalliseen lämpötilaan, luukun lukitus avautuu ja näytössä näkyy kellonaika.

HUOM.: jos luukun automaattinen lukitus ei toimi oikein, näytössä näkyy symboli. Jos taas luukku ei avaudu lukitusjärjestelmän vian vuoksi, näytössä näkyy viesti DOOR LATCHED (luukku lukossa). Ota tässä tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.



Ruskistus

Kypsennyksen päättyessä näkyviin tulee vaihtoehto, jolla voit asettaa ruoan pinnan ruskistuksen. Vaihtoehto näkyy vain toiminnoissa, joissa se on sallittua. Toiminto on valittavissa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu.

Kun kypsennysaika on kulunut, näyttöön tulee: PRESS  TO BROWN (valitse ruskistus painamalla painiketta). Kun painat painiketta , uuni käynnistää viiden minuutin pituisen ruskistusvaiheen.

Toiminnon voi suorittaa vain kaksi kertaa.








Minuuttikello










Tässä vaihtoehdossa minuuttikello voidaan aktivoida vain silloin kun muita toimintoja ei ole aktiivisina. Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä, vahvista valitsemalla ja painamalla ok.

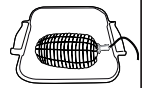
Valittu äänimerkki ilmoittaa kun ajastin on lopettanut ajan laskennan.

Uunin toiminnot

Uunissa on 5 kypsennystasoa. Ne on numeroitu alhaalta lukien.

Toiminto	Toiminnon kuvaus
 POIS	Sammuttaa uunin.
 KIERTOILMA	Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.
 PERINTEINEN (Ylä- ja alalämpö)	Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla. Suosituksena on käyttää 2. tai 3. kannatintasoa. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat ruoan sisälle.
 PERINTEINEN LEIVONTA	Lihan ja nestemäistä täytettä sisältävien (suolaisten tai makeiden) piiraiden paistaminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 2. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.
 ISOT LIHAPALAT	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Lihaa on suositeltavaa kääntää paistamisen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Kostuta lihaa silloin tällöin, jotta se ei kuivu.
 GRILLI	Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai pahtaa leipää. On parasta käyttää kannatintasoa 4. tai 5. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pannu 3. tai 4. tasolle ja kaada sille 500 ml vettä. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana.
 TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaminen (koivet, paahdopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Käytä uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen. Sijoita se 1. tai 2. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.

Toiminto		Toiminnon kuvaus
	LEIPÄ	Erityyppisten ja -kokoisten leipien leipominen. Kun annat pyydytyt arvot (lämpötila ja aika), uuni valitsee automaattisesti parhaiten sopivan paisto-ohjelman. Laita taikina 2. kannatintasolle.
	PIZZA	Erityyppisten ja -kokoisten pizzojen leipominen. Kun annat pyydytyt arvot (lämpötila ja aika), uuni valitsee automaattisesti parhaiten sopivan paisto-ohjelman. Laita taikina 2. kannatintasolle.
	SÄÄSTÖ KIERTOILMA*	Toimintoa käytetään täytettyjen paistien ja kappaleiksi paloitellun lihan kypsentämiseen yhdellä tasolla. Tähän toimintoon kuuluu jaksottain toimiva mieto puhallus, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Tässä säästötoiminnossa valo pysyy sammuksissa kypsennyksen aikana, ja se voidaan syyttää väliaikaisesti painamalla vahvistuspainiketta. Energiatehokkuuden maksimoimiseksi luukua ei pidä avata kypsennyksen aikana. Toiminnossa on suositeltavaa käyttää 3. kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	SULATUS	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	LÄMPIMÄNÄPITO	Pitää juuri valmistetun ruoan kuumana ja rapeana (esim. liha, paistokset, laatikot). Laita ruoka uunin keskitasolle.
	KOHOTUS	Makeiden ja suoloisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotuksen laadun säilyttämiseksi toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Laita taikina toiselle kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	NOPEA ESIKUUMEN.	Uunin nopea kuumentaminen etukäteen. Esikuumentuksen päätyttyä uuni valitsee automaattisesti perinteisen toiminnon. Odota esikuumentuksen loppumista ennen kuin laitat ruoan uuniin.
- +	ASETUKSET	Näytön asetusten tekeminen (aika, valo, äänenvoimakkuus, energiansäästö)
	PYROLYYSIPUHDISTUS	Poistaa ruokaroiskeet erittäin korkeaa lämpötilaa (yli 400 °C) käyttävällä jaksolla. Kesto on asetettu automaattisesti 120 minuuttiin. Valitse 75 minuutin ECO-ohjelma, jos likaa ei ole niin paljon
	PAISTOMITTARI	Mukana toimitetun paistomittarin avulla voidaan mitata kypsennyksen aikana tarkka lämpötila (100 °C:een saakka) ja siten taata optimaaliset kypsennystulokset. Tarvittava sisälämpötila voidaan asettaa kypsennettävän ruoan mukaisesti. On hyvin tärkeää sijoittaa paistomittari oikeaan kohtaan, jotta saadaan parhaat tulokset. Työnnä mittari lihan paksuimpaan kohtaan siten, että se ei kosketa luhun ja rasvaisiin osiin (kuva 1). Lintupaisteihin mittari työnnetään poikkisuunnassa rintaosan keskelle varmistaen, että kärki ei jää onttoon kohtaan (kuva 2). Jos lihakappaleen paksuus vaihtelee merkittävästi, tarkista, että se on kypsynyt kunnollisesti, ennen kuin poistat sen uunista. Liitä paistomittarin pää reikään, joka on uunin sisustan oikeassa seinässä. Liitä paistomittarin pää reikään, joka on käyttöpaneelin alaosassa vasemmalla



Kuva 1



Kuva 2

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

TÄRKEÄÄ:

Itsepuhdistusjakson (pyrolyysin) aikana toimitetut varusteet täytyy poistaa uunista, jotta luukun ulkolämpötila ei kohoa liikaa ja uunin sisätila puhdistuu paremmin.

TÄRKEÄÄ: jos valittu toiminto ei ole yhteensopiva paistomittarin käytön kanssa, kypsennys ei käynnisty ennen kuin mittari poistetaan. Näkyviin tulee seuraava viesti: REMOVE PROBE

Paistotaulukot

Ruokalaji	Toiminto	Esikuumenus	Taso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LEIVONNAISET YMS.					
Kohoavat kakut		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Pikkuleivät/tortut		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Tuulihatut		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Marengit		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Leipä		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Leipä/pizza/ focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pakastepizzat		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Suolaiset piiraat (vihannespäiraat, juustokinkkupiirakka)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vannikkeet/ voitaikinalaivonnaiset		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne/ uunipasta/ cannelloni/ laatikot		X	2	190-200	45-65
Lasagne ja liha		X	2-4	200	50-100***
Liha ja perunat		X	1-4	190-200	45-100***
Kala/vihannekset		X	1-4	180	30-50***
Kokonainen ateria Hedelmätorttu (taso 5) /lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Paistit/täytetyt paistit		-	2	180-200	100-150***

Ruokalaji	Toiminto	Esikuumen- nus	Taso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA					
Lihanpalat (kani, kana, lammas)		-	2	180-200	60-100***
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		X	2	170-190	110-150
Karitsa /vasikka/ nauta/sika 1Kg		X	2	190-200	80-120
Broileri/kani/ ankka 1Kg		X	2	200-230	50-100
Kalkkuna/hanhi 3Kg		X	2	200-230	150-200
KALA					
Uunissa/foliossa paistettu kala 0.5Kg (filee, kokonainen)		X	2	170-190	30-50
VIHANNEKSET					
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		X	2	180-200	50-70

Grillaustaulukko

Ruokalaji	Toiminto	Esikuumen- nus	Taso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Paahtoleipä		5'	5	3 (High)	1-3
Kalafilleet/ viipaleet		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Makkarat/ lihavartaat/ grillikylki/ jauhelihapihvit		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Karitsan koipi/ potka		-	3	2 (Medium)	60-90**
Vihannesgratiini		-	3	3 (High)	10-25
Uuniperunat		-	3	2 (Medium)	35-60**
Broileri 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Raaka paahtopaisti 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Huomaa: paistolämpötilat ja toiminta-ajat ovat viitteellisiä.

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

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

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

Puhdistus ja huolto

PUHDISTUS

⚠️ VAROITUS!

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

Uunin ulkopinnat

ⓘ TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai

hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee kosketukseen laitteen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla liinalla.

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

Uunin sisätilä

ⓘ TÄRKEÄÄ: Älä käytä hankaussieniä,

metallikaapimia tai teräsvillaa. Niiden käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnat ja luukun lasin.

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

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

⚠️ VAROITUS!

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

Varusteet

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

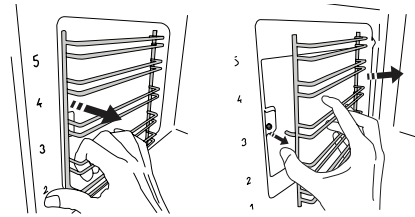
HUOLTO

⚠️ VAROITUS!

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

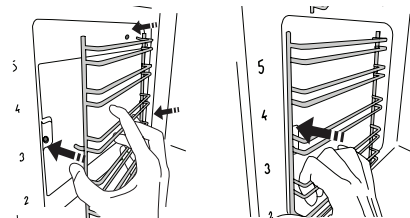
Hyllykköohjaimien irrottaminen

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



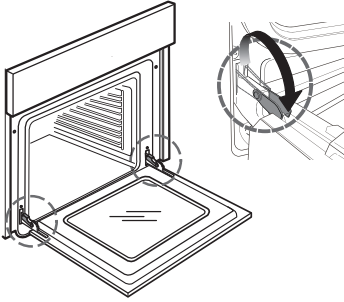
Hyllykköohjaimien asettaminen takaisin paikoilleen

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



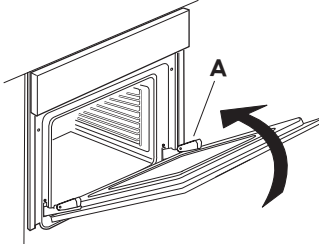
Uunin luukun irrottaminen

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

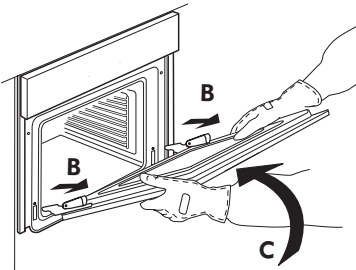


kuva 1

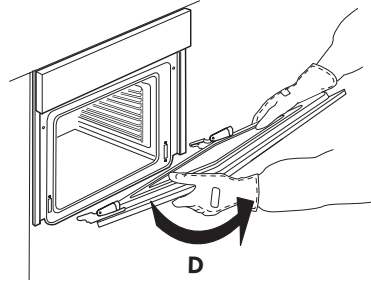
3. Sulje luukku, kunnes se pysähtyy (A). Nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (kuvat 2, 3, 4).



kuva 2



kuva 3



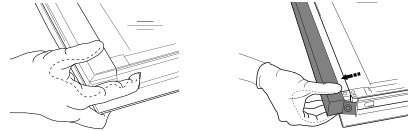
kuva 4

Luukun kiinnittäminen paikalleen

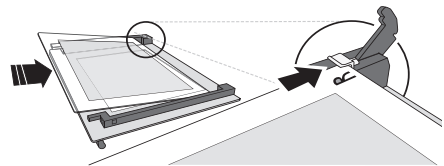
1. Laita saranat paikoilleen.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Laske alas lukitusviput.
4. Sulje luukku.

Lasin puhdistaminen

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



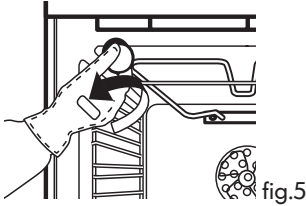
2. Nosta sisälasiä siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä. Tee sama toimenpide välilasilille.
3. Jotta sekä väli- että sisälasi tulisivat oikeaan asentoon, varmista, että vasemmassa kulmassa näkyy "R". Laita ensin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



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

Lampun vaihtaminen

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.



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

HUOMAA:

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

Vianmääritys

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

Ennen kuin otat yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen:

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

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

Ilmoita aina:

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

SERVICE 0000 000 00000



- täydellinen osoitteesi,
- puhelinnumerosi.

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

Tekniset tiedot

Tuotteen tyyppi: Kalusteeseen asennettava uuni	
Mallitunniste: ANRÄTTA 004.117.18	
Uunitilojen määrä	1
Lämmönlähde	Electrical
Toimintojen lukumäärä	9
Hyötytilavuus. Kannatintangot ja katalyyttipaneelit irrotettuina l	71
Suurimman leivinpellin pinta-ala, cm ²	1191
Energiätehokkuusluokka (pienin kulutus)	A+
Energiätehokkuusindeksi	81,2
Energiankulutus Ylä- ja alalämpö (normaali kuormitus ja ylä- ja alavastus) kWh/jakso	0,89
Energiankulutus Kiertoilma (normaali kuormitus ja kiertoilma) kWh/jakso	0,69
Ylävastus W	2200
Alempi lämmitysvastus W	1000
Grillivastus W	2200
Kiertoilmavastus W	1800
Jäähdytyspuhallin W	33
Uunin valo W	25
Uunin puhaltimen teho W	22
Kokonaisteho, W	2450
Mitat	
Leveys, mm	595
Korkeus, mm	595
Syvyys, mm	550
Laitteen paino ANRÄTTA Kg	32,2

Sähköliitântä

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

Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppiä H05 RR-F 3 x 1,5 mm²), sen saa tehdä vain pätevä henkilökunta. Ota yhteys valtuutettuun IKEA-huoltokeskukseen.

Ympäristönsuojelu

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

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

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

⚠ VAROITUS! Sammuta laite ennen lampun vaihtamista – sähköiskuvaara.

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN


Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki .

Pakkauksen osat on hävitettävä paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

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

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

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

ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

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

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

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



IKEA-TAKUU

Miten kauan IKEA-takuu on voimassa?

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

Kuka vastaa takuupalvelusta?

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

Mitä takuu kattaa?

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

Mitä IKEA tekee ongelman ratkaisemiseksi?

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

Mitä tämä takuu ei kata?

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

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

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

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

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

Miten kansallista lakia sovelletaan?

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

Voimassaoloalue

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

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

IKEA-kodinkoneiden valtuutettu MYNNINJÄLKEINEN PALVELU

Ota yhteys IKEA:n nimeämään valtuutettuun huoltokeskukseen, kun:

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

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

Huoltokeskusten yhteystiedot



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

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

i **PIDÄ OSTOKUITTI TALLESSA!**

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

Tarvitsetko lisäapua?

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

Ennen yhteydenottoa tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin ohjekirjoihin.

Innehållsförteckning

Säkerhetsinformation	59	Felsökning	71
Beskrivning av produkten	62	Tekniska data	72
Kontrollpanel	63	Installation	73
Vid första användning	63	Elektrisk anslutning	74
Daglig användning	64	Miljöhänsyn	74
Matlagningstabeller	67	IKEA GARANTI - VITVAROR	75
Rengöring och underhåll	69		

Säkerhetsinformation

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk. I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som alltid måste följas. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under konstant uppsikt. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får endast lov att använda denna apparat om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de

förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

⚠ **WARNING!** Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

⚠ Vidrör inte ugnen när pyrolysurengöringen pågår (självrengöringsprogram) - risk för brännskada. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats ut helt). Spill av mat, särskilt fett och olja, ska avlägsnas från ugnspanelerna innan pyrolysurengöringen påbörjas. Inga tillbehör eller material får lämnas kvar i ugnen under pyrolysurengöringen.

⚠ Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och

elplattor är avstängda under pyrolysgöningen. – risk för brännskada.

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

⚠ Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt – risk för brand. Var alltid uppmärksam när du lagar mat som innehåller mycket fett eller olja och vid tillsättning av alkoholhaltiga drycker – risk för brand. Använd handskar för att ta ut kärl och tillbehör. När matlagningen är färdig, öppna luckan försiktigt och låt varm luft eller ånga ta sig ut gradvis innan du sträcker in händerna – risk för brännskador. Täck inte över varmluftsventilerna på framsidan av ugnen – risk för brand.

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

TILLÅTEN ANVÄNDNING

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

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och

liknande typ av användning, som t.ex: i personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser, fritidshus, eller av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för yrkesmässig användning. Använd inte apparaten utomhus.

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

INSTALLATION

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

⚠ Installationen (inklusive eventuell vattentillförsel och elanslutningar) och reparationer får bara utföras av kvalificerad tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten.

Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn – risk för kvävning.

Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs – risk för elchock. Se till att apparaten inte skadar nätkabeln under installationen – risk för brand eller elchock.

Aktivera inte apparaten förrän installationen har slutförts.

⚠ Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in apparaten och avlägsna allt sågspån och sågdamm. Blockera inte minimiutrymmet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen – risk för brand.

⚠ Efter installationen ska apparatens undersida inte längre vara tillgänglig – risk för brännskada.

⚠ Montera inte apparaten bakom en dekorlucka – risk för brand.

ELEKTRISKA VARNINGAR

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

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom

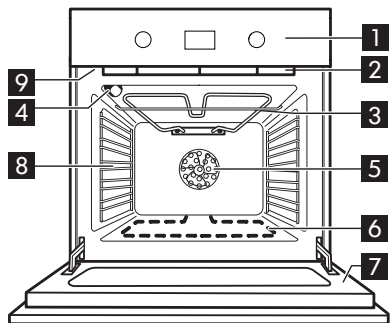
att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolig strömbrytare som installeras före eluttaget i enlighet med kabeldragningsreglerna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.

⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

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

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

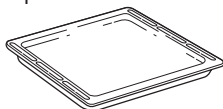
Beskrivning av produkten



- 1** Kontrollpanel
- 2** Kylfläkt (dold)
- 3** Grillelement
- 4** Ugnslampa
- 5** Ugnsfläkt
- 6** Nedre ugnsselement (dolt)
- 7** Ugnslucka
- 8** Sidofalsar
- 9** Anslutning för kötttermometer

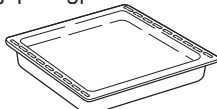
Tillbehör

Bakplåt



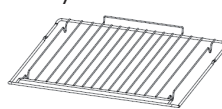
1 st

Djup långpanna



1 st

Gallerhylla



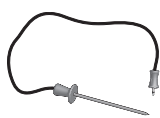
2 st

Teleskopskenor



1 st

Kötttermometer



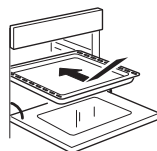
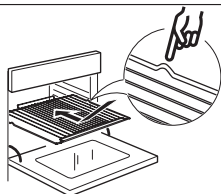
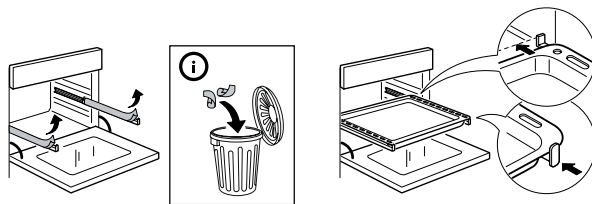
1 st

Sätta in gallret och andra tillbehör

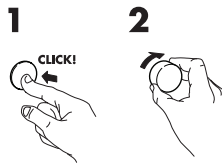
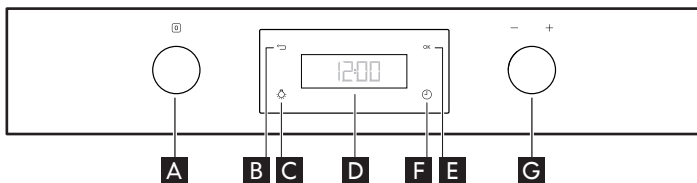
Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det en aning vinklat uppåt och lägga ned den upphöjda sidan (pekande uppåt) först. Låt det sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

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

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



Kontrollpanel



- A** Väljarratt (pop-out)
- B** Tillbakaknapp
- C** Belysning
- D** Display
- E** OK-knapp (för att bekräfta val)
- F** Äggklocka
- G** Inställningsratt (pop-out)

Infällbara rattar

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

Ratten "poppar" då ut.

Vrid den till önskad position.

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

Vid första användning

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

Inställningar

Vrid väljarrattens **A** indikator för att visa inställningarna och vrid på ratten **G** för att komma åt undermenyn som innehåller fyra displayinställningar, vilka kan ändras. När du är färdig med matlagningen vrid du ratten tillbaka till ursprungsläget.

• Klocka

Vrid på ratten **G** tills CLOCK (klocka) visas. De två siffrorna till vänster börjar blinka. Vrid på ratten **G** för att ställa in timmen. Tryck på knappen **E** för att bekräfta värdet. De två siffrorna till höger börjar då blinka. Vrid ratten **G** för att ställa in minuterna och tryck på **E** för att bekräfta.

• Ljud

För att aktivera eller avaktivera ljudsignalen:

1. Vrid ratten **G** för att visa SOUND (ljud)
2. Tryck på knappen **F** för att bekräfta
3. Använd ratten **G** för att välja önskad inställning

4. Tryck på knappen **E** för att bekräfta

• Bakgrundsbelysning

För att ändra ljusstyrkan på displayen:

1. Vrid ratten **G** så att BRIGHTNESS (bakgrundsbelysning) visas och tryck på **E** för att bekräfta.
2. Nuvarande ljusstyrka visas
3. Vrid ratten **G** för att öka eller minska ljusstyrkan och bekräfta med knappen **E**.

• Eko

1. Vrid ratten **G** så att ECO visas.
2. Tryck på **E** för att komma till inställningsläget (PÅ/AV).
3. Vrid ratten **G** för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen **E**.
4. När ekoläget är påslaget reduceras displayens ljusstyrka till lägsta nivån efter 1 minut. Dessutom släcks ugnslampan efter 1 minuts tillagning, och tänds sedan bara när man med knappen **C**.

Daglig användning

Gör så här för att aktivera en funktion:

1. Välj önskad funktion med ratten **A** och tryck på knappen **E** för att bekräfta.
2. Temperaturen blinkar och du kan justera den med ratten **G** och trycka på knappen **E** för att bekräfta.
3. Tillagningstiden visas på displayen och du kan justera den med ratten **G** eller låta den vara för omedelbar start. Tryck på knappen **E** för att bekräfta.
4. Om du valde en tillagningstid kommer displayen att visa beräknad sluttid. Du kan välja att skjuta upp den med ratten **G** och trycka på knappen **E** för att bekräfta fördröjningen.

Förvärmning

Förvärmningen börjar direkt om funktionen är tillgänglig (se tabellen). Förvärmningstiden räknas in i tillagningstiden om du väljer den innan du startar tillagningen.

Om du väljer temperatur och en tillagningstid startar förvärmningen automatiskt. Om du inte väljer en tillagningstid kommer timern endast att starta efter att den önskade temperaturen nås. En ljudsignal kommer att avges när temperaturen har nås.

Fördröjd start




















Skjuter upp tillagningstidens sluttid, om funktionen är tillgänglig (se tabellen).

Kötttermometer

För in kötttermometern i köttet innan du aktiverar en funktion (se tabellen). Om kötttermometern förs in efter att du bekräftat tillagningstemperaturen kommer displayen att visa kötttermometerns temperatur som blinkande siffror. Använd ratten **G** för att justera temperaturen och bekräfta med **E**.

Fördröjd start är inte tillgänglig när kötttermometern används.

När köttsondstermometern följer den önskade temperaturen kommer 3 ljudsignaler att avges och tillagningsfunktionen kommer att stoppas.

	Funktion Ratt A	Funktion Ratt G	FÖRVÄRMNING	Temperatur 	Klockslag 	Fördröjd start 	Kötttermometer
	AV	-	-	-	-	-	-
	VARMLUFT	-	X	X	X	X	X
	ÖVER-/UNDERVÄRME (Topp och botten)	-	X	X	X	X	X
	ÖVER-/UNDERVÄRME OCH FLÄKT	-	X	X	X	X	X
	MAXI COOKING	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	Nivå 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	Nivå 1-2-3	X	X	X
	BRÖD	BRÖD	X	X	X	-	-
	BRÖD	PIZZA	X	X	X	-	-
	SPECIALFUNKTIONER	EKO VARMLUFT*	-	X	X	X	X
	SPECIALFUNKTIONER	UPPTINING	-	-	X	X	-
	SPECIALFUNKTIONER	VARMHÅLLNING	-	65°	X	X	-
	SPECIALFUNKTIONER	JÄSNING	-	30° 35° 40°	X	X	-
	SNABB FÖRVÄRMNING	-	X	X	X	-	-
	PYROLYSRENGÖRING	PYRO-EKO	-	-	120 min	X	-
	PYROLYSRENGÖRING	PYRO-EKO	-	-	75 min	X	-

VIKTIGT: Alla tillbehör måste avlägsnas innan du utför pyrolysurengöringen. Detta för att få ett bättre rengöringsresultat i nedre delen av ugnen.



VIKTIGT: Under pyrolyrens rengöringen låses luckan automatiskt och symbolen visas på displayen. Luckan förblir låst i slutet av rengöringen: Texten "COOL" (kyler ned) visas på displayen för att indikera att ugnen håller på att kylas ned. När ugnen har uppnått en säker temperatur låses luckan upp och aktuellt klockslag visas på displayen.

Anmärkning: om det automatiska lucklåset inte fungerar korrekt visas symbolen på displayen. Om luckan däremot förblir låst p.g.a. ett fel i låssystemet visas symbolen tillsammans med texten "DOOR LATCHED" (lucka låst). Kontakta auktoriserad serviceverkstad i detta fall.

Bryna

Då tillagningen är klar visas på displayen - för de funktioner som tillåter detta - en möjlighet att utföra bryning av din maträtt. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen. Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: "PRESS **E** TO BROWN" (tryck **E** för extra bryning). Om du trycker på knappen **E** startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras två gånger.









Signalur












Detta alternativ aktiverar signaluret endast när inga andra funktioner är aktiva. Håll  intryckt tills ikonen  och «00:00» börjar blinka på displayen, välj och tryck på ok för att bekräfta.

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

Översikt över ugnens funktioner

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

Funktion	Beskrivning av funktion
 AV	För att stänga av ugnen.
 VARMLUFT	För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.
 ÖVER-/UNDERVÄRME (Topp och botten)	För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Vi rekommenderar att du använder den 2:a eller 3:e ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten.
 ÖVER-/UNDERVÄRME OCH FLÄKT	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du startar tillagningen.
 MAXI COOKING	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.
 GRILL	För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att du använder den 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Vid grillning av kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp stekskyn: placera långpannan på 3:e eller 4:e ugnsfalsen och håll i 500 ml vatten. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
 TURBOGRILL	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta ugnsfalsarna. Placera en långpanna under för att samla upp stekskyn. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halv liter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
 BRÖD	Används för att baka bröd av olika typ och storlek. Det räcker att du bestämmer temperatur och tid, och ugnen tar sedan automatiskt hand om tillagningsprogrammet. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen.

Funktion		Beskrivning av funktion
	PIZZA	Används för att tillaga pizza av olika typ och storlek. Det räcker att du bestämmer temperatur och tid, och ugnen tar sedan automatiskt hand om tillagningsprogrammet. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen.
	EKO VARMLUFT*	För att tillaga fyllda stekar och kött i hel bit på en ugnsfals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. Vid denna EKO-funktion är belysningen avstängd under tillagningen och kan tillfälligt slås på igen genom ett tryck på knappen Bekräfta. För att maximera energibesparingen rekommenderar vi att du inte öppnar luckan under tillagningen. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
	UPPTINING	För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	VARMHÅLLNING	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen.
	JÄSNING	För optimal jäsning av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningsens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 40°C. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
	SNABB FÖRVÄRMNING	Används för att snabbt värma upp ugnen. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktionen över-/undervärme. Vänta till slutet av förvärmningsfasen innan du ställer in maten i ugnen.
	INSTÄLLNINGAR	Används för att ställa in displayen (klockslag, belysning, ljudvolym, energispar)
	PYROLYSRENGÖRING	För att ta bort matlagningssmärk med hjälp av en högtemperaturcykel (över 400 °C). Tiden ställs automatiskt in på 120 minuter. Välj EKO-cykeln på 75 minuter ifall ugnen inte är så smutsig
	KÖTTERMOMETER	<p>Kötttermometern ger exakt innetemperatur (upp till 100 °C) som mäts under tillagningen för att garantera bästa resultat. Önskad innetemperatur för maten kan ställas in baserat på den mat som ska tillagas. Det är viktigt att kötttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in kötttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (bild 1). För kyckling skall kötttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet (bild 2). Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkockt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel.</p> <p>Anslut änden på termometersonden i hålet på kontrollpanelens vänstra nederdel</p> <div style="text-align: right;">  <p>BILD 1</p>  <p>BILD 2</p> </div>

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








VIKTIGT:

Innan den automatiska rengöringsfunktionen startas är det lämpligt att ta ut alla medföljande tillbehör ur ugnen, så att temperaturen på utsidan av luckan inte blir för hög. Dessutom rengörs ugnens nederdel bättre då.









VIKTIGT: om den valda funktionen inte tillåter användning av kötttermometer påbörjas inte tillagningen förrän termometern har avlägsnats. Följande meddelande visas: REMOVE PROBE

Matlagningstabeller

Typ av mat	Funktion	Förvärmning	Nivå (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (min)
EFTERRÄTTER, BAKVERK, OSV					
Sockerkakor		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, frukt-paj)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Småkakor		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Petit-choues		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Marängar		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Bröd		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Bröd/pizza/focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Frost pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Kött- och grönsakspajer (quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, ugnsbakad pasta, cannelloni, gratänger		X	2	190-200	45-65
Lasagne och kött		X	2-4	200	50-100***
Kött och potatis		X	1-4	190-200	45-100***
Fisk och grönsaker		X	1-4	180	30-50***
Fullständig måltid Frukt-paj (fals 5) / lasagne (fals 3)/ kött (fals 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Grillat kött/fyllda ugnstekta stekar		-	2	180-200	100-150***

Typ av mat	Funktion	Förvärmning	Nivå (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (min)
KÖTT					
Köttstycken (kanin, kyckling, lamm)		-	2	180-200	60-100***
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		X	2	170-190	110-150
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1Kg		X	2	190-200	80-120
Kyckling/Kanin/Anka 1Kg		X	2	200-230	50-100
Kalkon/Gås 3Kg		X	2	200-230	150-200
FISK					
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0.5Kg (hel filé)		X	2	170-190	30-50
GRÖNSAKS					
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		X	2	180-200	50-70

Matlagningstabell för GRILL-funktionen

Typ av mat	Funktion	Förvärmning	Nivå (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (min)
Rostat bröd		5'	5	3 (High)	1-3
Fisk i skivor, filéer		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Lammlägg, fläsklägg		-	3	2 (Medium)	60-90**
Gratinerade grönsaker		-	3	3 (High)	10-25
Ugnsbakad potatis		-	3	2 (Medium)	35-60**
Grillad kyckling 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Rostbiff blodig 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

OBS! Tillagningstider och temperaturer är ungefärliga.

* Vänd maten efter halva tiden

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

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

Rengöring och underhåll

RENGÖRING

⚠ VARNING!

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

Ugnens utsida

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

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

Ugnens insida

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

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

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

⚠ VARNING!

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

Tillbehör

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

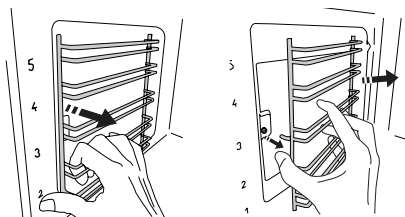
UNDERHÅLL

⚠ VARNING!

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

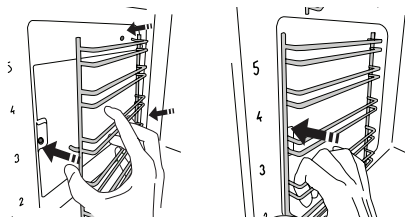
Ta bort sidostegarna

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



Sätta tillbaka sidostegarna

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



Gör så här för att ta av luckan

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

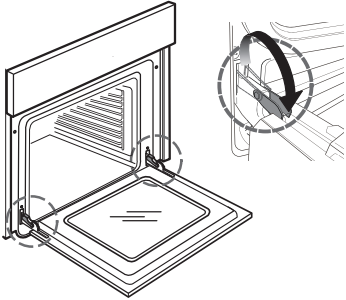


fig. 1

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

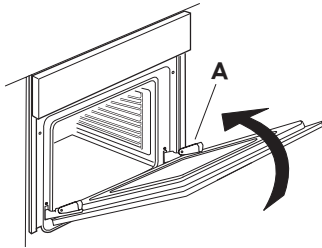


fig. 2

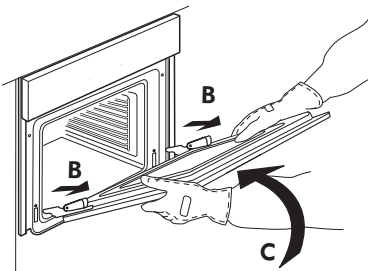


fig. 3

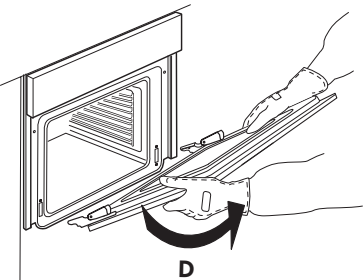


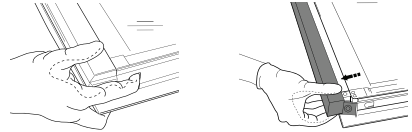
fig. 4

För att sätta tillbaka ugnsluckan

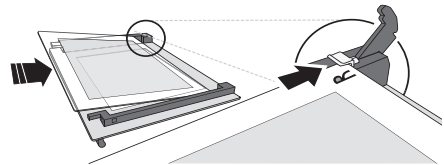
1. För in gångjärnen på sina platser.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Skjut ned de två spärrhakarna.
4. Stäng luckan

Rengöra glaset

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



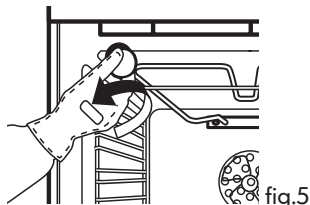
2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det. Gör samma med mittglaset.
3. För att sätta tillbaka innerglaset och mittglaset korrekt, försäkra dig om att du kan se "R" i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida som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



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

För att byta den ugnslampan

1. Koppla loss ugnen från eluttaget.



2. Skruva loss lampglaset (fig. 5), byt ut glödlampan (se anmärkning om lamptyp) och skruva tillbaka lampglaset.
3. Anslut ugnen igen till eluttaget.

OBS:

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

Felsökning

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

Innan du kontaktar din Auktoriserade serviceverkstad:

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

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

Var beredd att lämna följande information:

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

SERVICE 0000 000 00000



- din fullständiga adress,
- ditt telefonnummer.

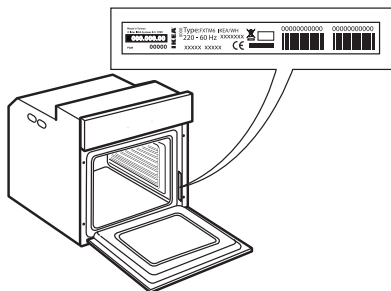
Om det blir nödvändigt att göra en reparation, vänd dig till IKEAs Auktoriserade serviceverkstad (detta garanterar att originalreservdelar används och att reparationen görs på korrekt sätt).

Tekniska data

Typ av produkt: Inbyggd elektrisk ugn	
Modell ANRÄTTA 004.117.18	
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Electrical
Antal funktioner	9
Användbar volym. Uppmätt med sidostöd och katalytiska paneler avlägsnade l	71
Yta på största bakplåten cm ²	1191
Energieffektivitetsklass (lägsta förbrukning)	A+
Energieffektivitetsindex	81,2
Energiförbrukning Konventionell funktion (med en normal belastning och över- och undervärme) kWh/cykel	0,89
Energiförbrukning Fläktfunktion (med normal uppvärmning med värme) kWh/cykel	0,69
Övre värmeelement W	2200
Nedre värmeelement W	1000
Grillvärmeelement W	2200
Fläktvärmeelement W	1800
Kylfläkt W	33
Ungslampa W	25
Effekt ugnsläkt W	22
Total märkeffekt W	2450
Mått	
Bredd mm	595
Höjd mm	595
Djup mm	550
Apparatens vikt ANRÄTTA Kg	32,2

Tekniska data

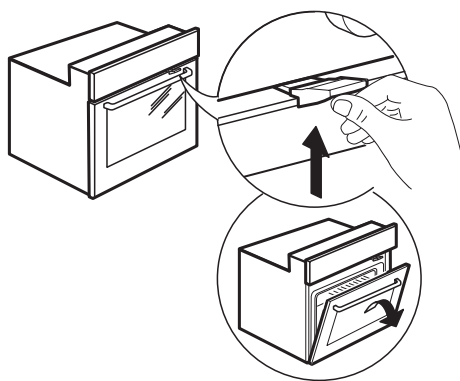
Den tekniska informationen finns på typskylten inuti produkten.



Installation

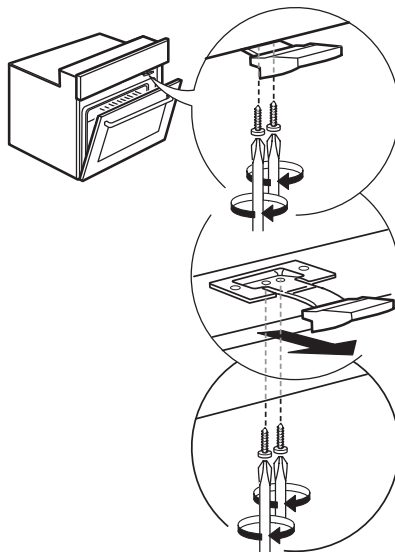
Lucklås

För att öppna lucka med lås, se figur 1.



Figur 1

Luckspärren kan avlägsnas genom att följa bildsekvensen (se figur 2).



Figur 2

Elektrisk anslutning

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

Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) skall endast utföras av kvalificerad elektriker. Kontakta IKEAs Auktoriserade serviceverkstad.

Miljöhänsyn


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

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

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


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

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

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

KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

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

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

MILJÖRÅD

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

FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

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

IKEA GARANTI - VITVAROR

Hur länge gäller garantin?

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

Originalkvittot gäller som inköpsbevis.

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

Vem utför service?

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

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

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

Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

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

Vad omfattas inte av den här garantin?

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

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

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

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

Så här tillämpas nationella och regionala lagar

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

Garantins internationella giltighet

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

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

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

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

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



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

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

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

Behöver ni extra hjälp?

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

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

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

БЪЛГАРИЯ

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

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

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

EESTI

<http://www.ikea.com>

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

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

LUXEMBOURG

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

MAGYARORSZÁG

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

NORGE

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



NEDERLAND

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

ÖSTERREICH

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

POLSKA

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

PORTUGAL

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

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

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

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

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

SUOMI

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM - IRELAND

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

400011373629



23256

AA-2096718-4