

ANRÄTTA

PT

ES

GR

NL



Design and Quality
IKEA of Sweden



Na última página deste manual, encontrará a lista de centros de assistência técnica autorizados designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

PORTUGUÊS
ESPAÑOL
ΕΛΛΑΣ
NEDERLANDS

5
24
42
61



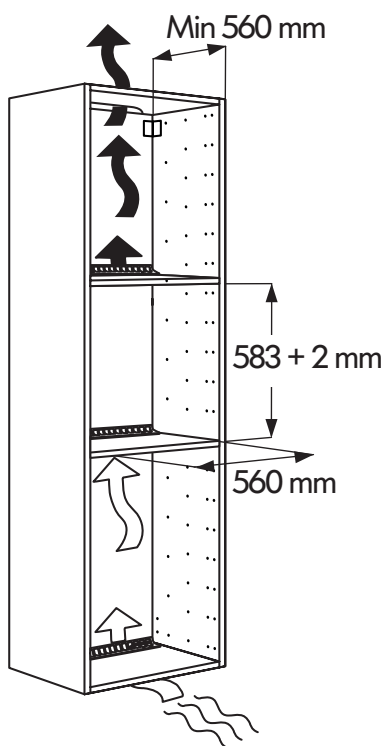
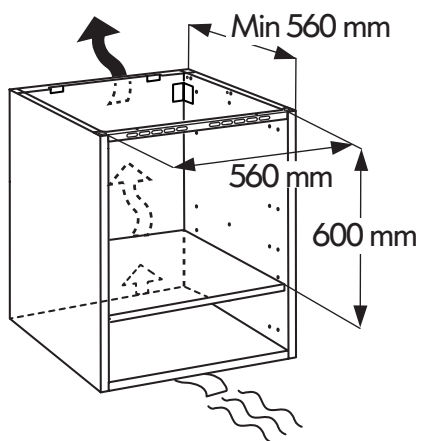
En la última página de este manual encontrará el listado de Centros de servicio autorizado designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.



Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων εξουσιοδοτημένων κέντρων εξυπηρέτησης της IKEA και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.



Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle Geautoriseerde servicecentra van IKEA met hun overeenkomstig telefoonnummer.



Índice

Informações de segurança	5	O que fazer se...	18
Descrição do produto	9	Especificações técnicas	19
Painel de controlo	10	Instalação	20
Primeira utilização	10	Ligação eléctrica	21
Utilização diária	11	Questões ambientais	21
Tabelas de cozedura	14	GARANTIA IKEA	22
Limpeza e manutenção	16		

Informações de segurança

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura. Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.

AVISOS DE SEGURANÇA

⚠ As crianças até aos 3 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob

supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ AVISO: O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica (limpeza automática), pois existe risco de queimaduras. Mantenha as crianças e os animais afastados do aparelho durante e após o ciclo de limpeza pirolítica (até que a divisão esteja completamente ventilada). Antes do ciclo de limpeza pirolítica, qualquer excesso de resíduos

de alimentos, especialmente gorduras e óleos, deve ser removido da cavidade do forno. Não deixe nenhum acessório ou material dentro da cavidade do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

⚠ Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa de cozedura, certifique-se de que, durante o ciclo de limpeza pirolítica, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. - risco de queimaduras.

⚠ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos. Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho, pois existe o risco de incêndio se assim não for.

⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar painéis e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado,

permitindo que o ar quente ou o vapor saia gradualmente antes de aceder à cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta.

UTILIZAÇÃO AUTORIZADA

⚠ **CUIDADO:** o aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externa, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho, pois existe o risco de incêndio.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que seja especificamente indicado no manual de utilização.

Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica

antes de efetuar qualquer operação de instalação - risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação - risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o aparelho e remova todas as lascas de madeira e a serradura. Não obstrua o espaço mínimo existente entre a bancada e o rebordo superior do aparelho, para evitar o risco de queimaduras.

Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.

⚠ Após a instalação, a base do aparelho não deverá ficar acessível, pois existe o risco de queimaduras.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o risco de incêndio.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja

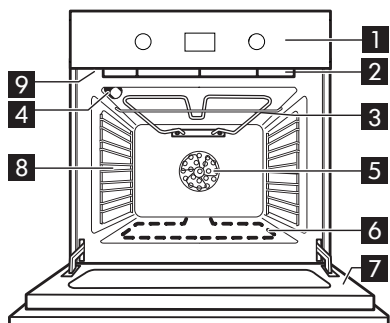
acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

⚠ Em caso de substituição de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado.

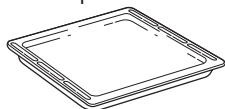
Descrição do produto



- 1** Painel de controlo
- 2** Ventoinha de arrefecimento (não visível)
- 3** Resistência do grelhador
- 4** Lâmpada do forno
- 5** Ventoinha do forno
- 6** Resistência inferior (oculta)
- 7** Porta do forno
- 8** Grelhas laterais
- 9** Ligação do termómetro de carne

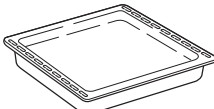
Acessórios

Tabuleiro para assar



1x

Tabuleiro fundo



1x

Grelha metálica



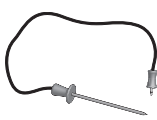
2x

Calhas telescópicas



1x

Termómetro de carne



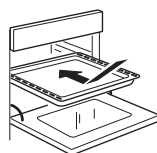
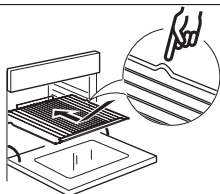
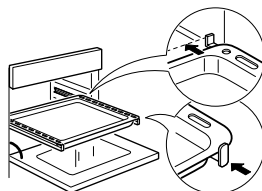
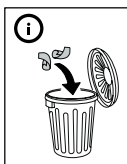
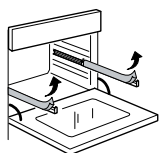
1x

Como introduzir a grelha metálica e outros acessórios

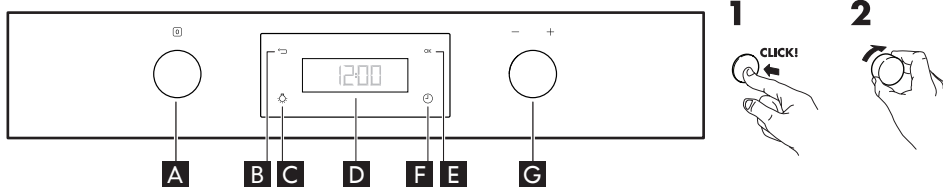
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Em seguida, faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

Se desejar adquirir um acessório, entre em contacto com o centro de assistência técnica autorizado.



Painel de controlo



- A** Botão seletor retrátil
- B** Botão Retroceder
- C** Luz
- D** Visor
- E** Botão de confirmação
- F** Temporizador
- G** Botão de ajuste retrátil

Botões retráteis

Para utilizar este tipo de botão, pressione-o no centro.

O botão sai para fora.

Rode-o para a posição desejada.

No fim da cozedura, rode o botão para a posição ① e pressione-o novamente no centro para colocá-lo novamente na sua posição original.

Primeira utilização

Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de proteção.

Definições

Rode o botão indicador das "Funções" **A** para visualizar as definições e, em seguida, rodar o botão **G** para aceder a um submenu que contém quatro definições de exibição que podem ser alteradas; uma vez terminada a cozedura, rode o botão para a sua posição original.

• Relógio

Rode o botão **G** para visualizar a mensagem "CLOCK". Os dois dígitos da esquerda começarão a piscar, indicando que deverá rodar o botão **G** para definir as horas. Prima o botão **E** para confirmar as horas e os dois dígitos da direita piscarão em seguida. Rode o botão **G** para definir os minutos e prima o botão **E** para confirmar.

• Som

Para ativar ou desativar o sinal sonoro, siga as seguintes instruções:

1. Rode o botão **G** para visualizar a mensagem "SOUND"
2. Prima o botão **E** para confirmar

3. Utilize o botão **G** para selecionar a definição pretendida
4. Prima o botão **E** para confirmar

• Luminosidade

Para modificar a luminosidade do ecrã, siga as seguintes instruções:

1. Rode o botão **G** para visualizar a mensagem "BRIGHTNESS" e prima **E** para confirmar.
2. O nível de luminosidade atual é apresentado
3. Rode o botão **G** para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme premindo **E**.

• Eco

1. Rode o botão **G** para visualizar a mensagem "ECO".
2. Prima **E** para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão **G** para selecionar a definição pretendida e confirme premindo o botão **E**.
4. Durante uma função de cozedura, se o Modo Eco estiver ativado, o visor reduz a luminosidade para o nível mínimo após 1 minuto; e a lâmpada existente no interior do forno é apagada 1 minuto após o início da cozedura, voltando a acender com a tecla **C**.

Utilização diária

Ativar uma função

- 1. Selecione a função pretendida através do botão **A** e, em seguida, prima o botão **E** para confirmar.
- 2. O valor da temperatura piscará, sendo possível ajustá-lo através do botão **G** e premindo o botão **E** para confirmar.
- 3. A duração da cozedura é apresentada no visor e poderá ajustá-la através do botão **G** ou deixar a duração predefinida para que a cozedura seja iniciada de imediato, premindo o botão **E** para confirmar.
- 4. Caso já tenha selecionado uma duração da cozedura anteriormente, o visor irá apresentar a hora prevista de fim da cozedura, contudo, poderá adiá-la através do botão **G** e premindo o botão **E** para confirmar esse adiamento.

Preaquecimento

Se disponível, o preaquecimento é iniciado automaticamente (consulte a tabela), podendo ser incluído na duração da cozedura caso seja selecionado antes de iniciar a função.

Se selecionar a temperatura e um tempo de cozedura, o pré-aquecimento inicia automaticamente. Se não selecionar o tempo de cozedura, o temporizador iniciará apenas quando atingir a temperatura desejada. Ouvirá sempre um sinal sonoro quando a temperatura for atingida.

Início diferido

Permite adiar a hora de fim da cozedura, se disponível (consulte a tabela).

Termómetro de carne

Insira o termómetro de carne antes de ativar uma função (consulte a tabela). Caso o termómetro de carne seja inserido após a confirmação da temperatura de cozedura, o visor irá piscar indicando a temperatura do termómetro de carne; utilize o botão **G** para ajustá-la e prima o botão **E** para confirmar.

A função de Início Diferido não é aplicável quando o termómetro de carne é utilizado.

Quando o termómetro da carne atingir a temperatura desejada, soarão 3 sinais sonoros e a função de cozedura termina.

	Botão das A Funções	Botão das D Funções	PREAQUECIMENTO	Temperatura 	Hora 	Início diferido 	Termómetro de carne
	OFF	-	-	-	-	-	-
	AR FORÇADO	-	X	X	X	X	-
 (Calor superior e inferior)	CONVENCIONAL	-	-	X	X	X	-
	COZEDURA CONVECCÃO	-	X	X	X	X	-
	MAXI COZEDURA	-	X	X	X	X	-
	GRELHADOR	GRELHADOR	-	Níveis 1-2-3	X	X	-
	GRELHADOR	TURBO GRILL	-	Níveis 1-2-3	X	X	X
	PÃO	-	X	X	X	X	-
	PIZZA	-	X	X	X	X	-
	ESPECIAL	AR FORÇADO ECO*	X	X	X	X	-
	ESPECIAL	DESCONGELAR	-	-	X	X	-
	ESPECIAL	MANUTENÇÃO DO CALOR	-	-	X	X	-
	ESPECIAL	LEVEDAÇÃO	-	30° 35° 40°	X	X	-
	PREAQUEC. RÁPIDO	-	-	X	X	-	-
	LIMPEZA PIROLÍTICA	PIROLÍTICA	-	-	120 min	X	-
	LIMPEZA PIROLÍTICA	PIROLÍTICA-ECO	-	-	75 min	X	-

IMPORTANTE: Os acessórios devem ser retirados do aparelho antes da ativação da função de limpeza pirolítica. Para garantir os melhores resultados de limpeza da parte inferior do forno.

IMPORTANTE: Durante a limpeza pirolítica, a porta do forno é bloqueada automaticamente e surge no visor o símbolo. A porta permanece bloqueada até o final do ciclo de limpeza: Surge no visor a mensagem “COOL”, indicando que o forno ainda está a arrefecer. Quando o forno tiver arrefecido até uma temperatura segura, a porta será desbloqueada e o visor apresentará a hora do dia.

NOTA: se o procedimento de controlo de bloqueio da porta automático não for executado corretamente, o símbolo surge no visor. Se, no entanto, a porta se mantiver fechada devido a uma avaria do sistema de bloqueio, surge no visor o símbolo acompanhado da indicação “DOOR LATCHED”. Nesse caso, contacte o centro de assistência técnica autorizado.

Aloirar

No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de aloirar os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.

Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exhibe: “PREMIR **E** PARA ALOIRAR”. Prima a tecla **E**, o forno inicia um ciclo de aloirar durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.

Contador de minutos

Esta opção ativa o contador de minutos apenas quando não há outras funções ativadas. Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação “00:00” comece a piscar no visor, selecione e prima “ok” para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Tabela de Funções do Forno

O forno dispõe de 5 níveis de cozedura. Conte a partir do nível inferior.

Função	Descrição da função
 OFF	Para desligar o forno.
 AR FORÇADO	Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.
 CONVENCIONAL (Calor superior e inferior)	Para cozinhar qualquer tipo de alimentos utilizando apenas um nível. Recomenda-se a utilização do 2.º ou 3.º níveis. Preequeça o forno antes de introduzir os alimentos.
 COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível. Utilize o 2º nível. Preequeça o forno antes de introduzir os alimentos.
 MAXI COZEDURA	Para cozinhar grandes peças de carne (com um peso superior a 2,5 kg). Utilize o 1º ou 2º nível, dependendo da dimensão da peça de carne. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogênea de ambos os lados. É conveniente regá-la com o molho de vez em quando para que não seque excessivamente.
 GRELHADOR	Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Recomenda-se que utilize o 4.º ou 5.º níveis. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro no 3.º ou 4.º níveis e adicione 500 ml de água potável. A porta do forno deve permanecer fechada durante a cozedura.
 TURBO GRILL	Para assar grandes peças de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis intermédios. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher os sucos da cozedura. Coloque-o no 1.º ou 2.º níveis e adicione aprox. meio litro de água. Não é necessário preaquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
 PÃO	Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2.º nível.

Função		Descrição da função
	PIZZA	Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pizza. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2.º nível.
	AR FORÇADO ECO*	Para cozinhar assados com recheio e carne em pedaços num nível. Esta função utiliza a ventoinha de forma descontínua e suave o que evita que os alimentos sequem demasiado. Nesta função ECO a luz permanece desligada durante a cozedura e pode ser temporariamente ligada de novo premindo o botão de confirmação. Para maximizar a eficiência energética, é recomendado não abrir a porta do forno durante a cozedura. É recomendado utilizar o 3.º nível. Não é necessário preaquecer o forno.
	DESCONGELAR	Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Deixe os alimentos na respetiva embalagem para evitar que a sua superfície fique demasiado seca.
	MANUTENÇÃO DO CALOR	Para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan). É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio.
	LEVEDAÇÃO	Para obter a levedação ideal de massas doces ou salgadas. Para preservar a qualidade da levedação, a função não se ativa se a temperatura na cavidade for superior a 40 °C. Colocar a massa no 2.º nível. Não é necessário preaquecer o forno.
	PREAQUEC. RÁPIDO	Para preaquecer o forno rapidamente. No final da fase de preaquecimento, o forno selecionará automaticamente a função CONVENCIONAL. Aguarde até que o forno esteja totalmente preaquecido antes de introduzir os alimentos.
	DEFINIÇÕES	Para definir a visualização (Hora, luminosidade, volume do som, poupança de energia)
	LIMPEZA PIROLÍTICA	Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (mais de 400 °C). A duração está predefinida automaticamente para 120 minutos. Selecione um ciclo ECO x 75 minutos caso o nível de sujidade seja reduzido
	TERMÓMETRO DE CARNE	O termómetro para carne fornecido permite medir a temperatura exata (até 100°C) durante a cozedura para garantir uma cozedura ideal. É possível definir a temperatura central necessária com base nos alimentos a serem cozinhados. É muito importante posicionar o termómetro com precisão, para obter resultados de cozedura perfeitos. Insira o termómetro totalmente na parte da peça com mais carne, evitando ossos e partes com gordura (Fig. 1). Quando cozinhar aves, o termómetro deve ser inserido na lateral, no meio do peito, tendo o cuidado de assegurar que a ponta na termina numa parte oca (Fig. 2). No caso de carne com espessura muito irregular, verifique se esta está devidamente cozinhada antes de a retirar do forno. Ligue a extremidade do termómetro ao orifício localizado na parede direita do compartimento do forno. Ligue a extremidade do termómetro ao orifício localizado na parte esquerda inferior do painel de controlo  Fig. 1  Fig. 2

*Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (EU) n.º 65 / 2014

IMPORTANTE:

Durante o ciclo de limpeza automática, é aconselhável retirar todos os acessórios fornecidos para não aumentar ainda mais as temperaturas externas da porta e para garantir uma melhor eficiência de limpeza da parte inferior do forno.

IMPORTANTE: Se a função selecionada não for compatível com a utilização do termómetro de carne, a cozedura não será iniciada até que o termómetro seja retirado. É apresentada a seguinte mensagem: REMOVE PROBE

Tabelas de cozedura

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
BOLOS, PASTELARIA, ETC.					
Bolos com levedura		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biscoitos/queques		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Massa cozida para pães		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Merengues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Pão		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Pão/pizza/pãezinhos		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizza congelada		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent/salgadinhos de massa folhada		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasanha/massa no forno/cannelloni/desenformados		X	2	190-200	45-65
Lasanha e carne		X	2-4	200	50-100***
Carne e batatas		X	1-4	190-200	45-100***
Peixe e legumes		X	1-4	180	30-50***
Refeição completa Tarte de frutas (Nível 5) / Lasanha (Nível 3) / Carne (Nível 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Carne assada/carne assada recheada		-	2	180-200	100-150***

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min.)
CARNE					
Peças de carne (coelho, frango, cordeiro)		-	2	180-200	60-100***
Porco assado estaladiço 2 kg		X	2	170-190	110-150
Borrego/vitela/vaca/porco 1Kg		X	2	190-200	80-120
Frango/coelho/pato 1Kg		X	2	200-230	50-100
Peru/ganso 3Kg		X	2	200-230	150-200
PEIXE					
Peixe no forno/em cartucho de papel 0.5Kg (filete, inteiro)		X	2	170-190	30-50
LEGUMES					
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		X	2	180-200	50-70

Tabela de cozedura com a função GRILL

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Tostas		5'	5	3 (High)	1-3
Filetes/postas de peixe		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Perna de borrego/pernis		-	3	2 (Medium)	60-90**
Gratinado de legumes		-	3	3 (High)	10-25
Batatas assadas		-	3	2 (Medium)	35-60**
Frango assado 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Rosbife mal passado 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Nota: os tempos e as temperaturas de cozedura são apenas indicativos.

- * Vire os alimentos a meio da cozedura
- ** Vire os alimentos quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).
- *** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

Limpeza e manutenção

LIMPEZA

⚠ AVISO!

- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Exterior do forno



IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto accidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno



IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex., alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes adequados para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO). O vidro interior é liso para facilitar a limpeza.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

⚠ AVISO!

- Durante e após a limpeza pirolítica, mantenha todos os animais domésticos (especialmente as aves) afastados do local onde está situado o aparelho.

Acessórios

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

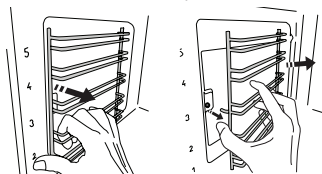
MANUTENÇÃO

⚠ AVISO!

- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o forno da corrente eléctrica.

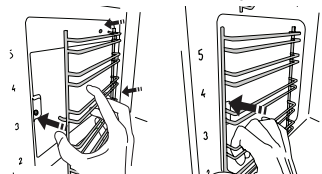
Para retirar as guias das prateleiras

segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direcção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.



Para repor as guias das prateleiras

posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direcção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.



Para remover a porta

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o
3. mais possível (fig. 1).

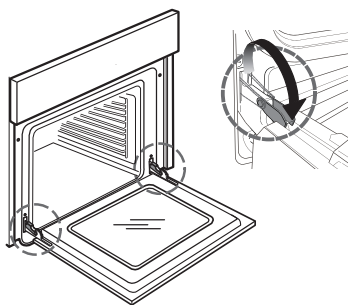


fig. 1

4. Feche a porta o mais possível (A), levante-a (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2, 3, 4).

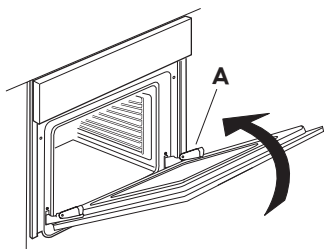


fig. 2

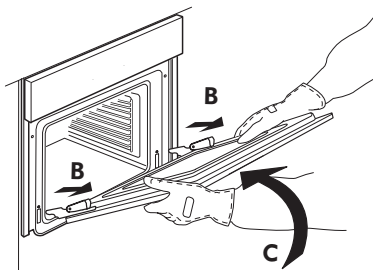


fig. 3

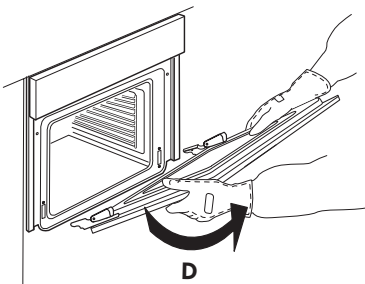


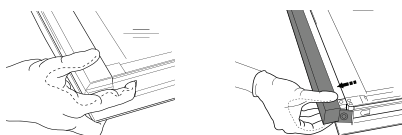
fig. 4

Para reinstalar a porta

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta

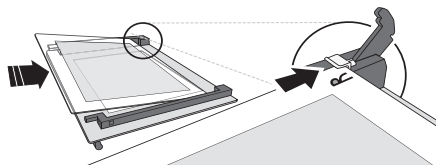
Limpar o vidro

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza. Repita a mesma operação para o vidro intermédio.
3. Para voltar a instalar corretamente os vidros interno e intermédio, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo.

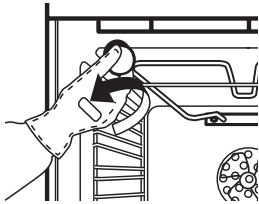
Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

Substituir a lâmpada

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.



2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 5), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.

3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

NOTA:

- Use apenas lâmpadas de halogéneo de 25W/230 V tipo G9, T300°C.
- A lâmpada utilizada no aparelho foi especificamente concebida para aparelhos eléctricos e não é adequada para ser utilizada na iluminação de compartimentos (Regulamento da comissão (CE) N.º 244/2009).
- As lâmpadas estão disponíveis no centro de assistência técnica autorizado da IKEA.

O que fazer se...

Problema	Possível causa	Solução
O forno não funciona.	Não há alimentação eléctrica.	Verifique se está ligado à alimentação eléctrica.
	O forno não está ligado à alimentação eléctrica.	Introduza a ficha do forno na tomada eléctrica.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número	Problema de software	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F"

Antes de contactar o centro de assistência técnica autorizado:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na tabela "O que fazer se...".
 2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a anomalia ficou resolvida.
- Se o forno ainda não funcionar após essas verificações, contacte o centro de assistência técnica autorizado da IKEA
- Indique sempre:
- Uma breve descrição do tipo de problema encontrado;
 - o tipo e o modelo exacto do forno;
 - o numero de assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa de características), situado no canto direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta);



- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

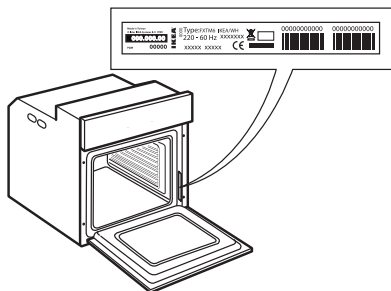
Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte o centro de assistência técnica autorizado IKEA (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

Especificações técnicas

Tipo de produto: Forno eléctrico de encastrar	
Identificação do modelo: ANRÄTTA 004.117.18	
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electrical
Número de funções	9
Volume utilizável. Medido com as grelhas laterais e os painéis catalíticos retirados l	71
Área da superfície do tabuleiro para bolos maior cm ²	1191
Classe de eficiência energética (consumo mais baixo)	A+
Índice de eficiência energética	81,2
Consumo de energia Função convencional (com carga padrão e resistências superior e inferior) kWh/ciclo	0,89
Consumo de energia Função com ventilação forçada (com carga normal e aquecimento por ar forçado) kWh/ciclo	0,69
Resistência superior W	2200
Resistência inferior W	1000
Resistência do grelhador W	2200
Resistência da ventoinha W	1800
Ventoinha de arrefecimento W	33
Lâmpada do forno	25
Potência em watts da ventoinha do forno W	22
Potência total W	2450
Dimensões	
Largura mm	595
Altura mm	595
Profundidade mm	550
Massa do aparelho ANRÄTTA Kg	32,2

Especificações técnicas

As informações técnicas encontram-se na chapa de características no interior do aparelho.



Instalação

Dispositivo de bloqueio da porta

Para abrir a porta com o dispositivo de bloqueio, consulte a fig. 1.

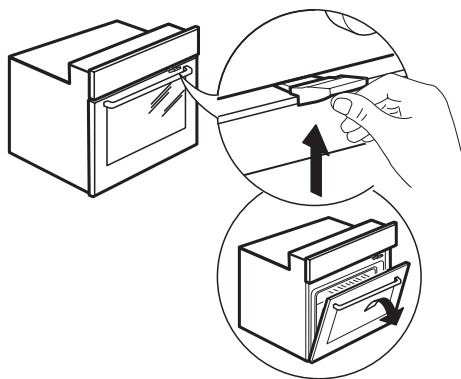


Fig. 1

O dispositivo de segurança da porta pode ser retirado seguindo a sequência de imagens (consulte a Fig. 2).

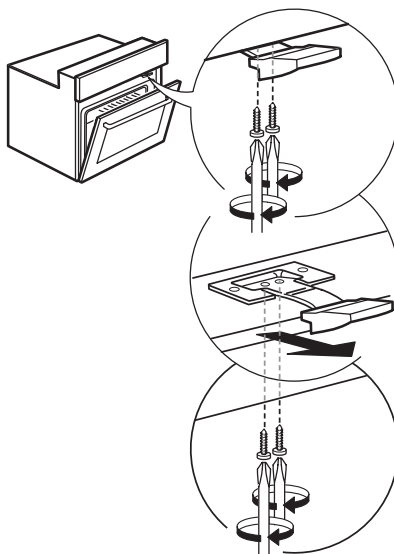


Fig. 2

Ligação eléctrica

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a

porta aberta).

A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência autorizado IKEA.

Questões ambientais

⚠️ AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção - risco de choques eléctricos. Nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

⚠️ AVISO: Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

⚠️ Certifique-se de que o aparelho arrefeceu totalmente antes de realizar qualquer operação de limpeza ou de manutenção. - risco de queimaduras

⚠️ AVISO: Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada - risco de choques eléctricos.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem.

As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita. Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltados, pois estas absorvem melhor o calor. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica dos regulamentos europeus n.º 65/2014 e 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.



GARANTIA IKEA

Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA. A factura ou talão de compra original é necessária como prova de compra. Se a assistência for efectuada ao abrigo da garantia, isso não irá aumentar o período de garantia do aparelho.

Quem irá realizar o serviço de assistência?

O prestador de serviço da IKEA fornecerá o serviço através dos seus próprios serviços de assistência ou da sua própria rede de agentes autorizados.

O que é que esta garantia cobre?

A garantia cobre as avarias do electrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia destina-se apenas a uso doméstico. As excepções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão-de-obra e deslocação estão cobertos, desde que o aparelho esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições, são aplicáveis as directrizes da UE (N.º 99/44/EG), bem como a respectiva legislação local em vigor. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.

O que fará a IKEA para corrigir o problema? O prestador de serviço designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, segundo o seu critério, se está coberto por esta garantia. Em caso afirmativo, o prestador de serviço da IKEA ou o seu agente autorizado irá então, através dos seus próprios serviços de assistência, decidir, segundo o seu critério, se irá reparar o produto defeituoso ou substituí-lo por outro igual ou equivalente.

O que é que esta garantia não cobre?

Desgaste normal e rotura.

- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação

incorrecta ou ligação a uma voltagem incorrecta, danos causados por uma reacção química ou electroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida, danos provocados por condições ambientais anormais.

- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
 - Peças não funcionais e decorativas que não afectam a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
 - Danos acidentais causados por objectos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
 - Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protectores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram provocados por defeitos de fabrico.
 - Casos em que não é detectada qualquer avaria durante a visita do técnico.
 - Reparções não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
 - Reparções provocadas por uma instalação incorrecta ou que não cumpra as especificações de instalação.
 - Utilização do aparelho num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
 - Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.
 - Gastos de execução da instalação inicial do aparelho IKEA.
- No entanto, se um prestador de serviços

IKEA ou um agente de serviços autorizado efectuar a reparação ou a substituição do aparelho ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam a serviços que tenham sido correctamente realizados por um especialista qualificado, que utilize as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional?

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais.

No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

Área de validade

Para os aparelhos adquiridos num país da UE e transportados para outro país da UE, os serviços serão prestados de acordo com as condições de garantia normais no novo país. A obrigação de prestar serviços abrangidos pela garantia existe apenas se o aparelho cumpre e está instalado em conformidade com:

- as especificações técnicas do país onde a reclamação de garantia é feita;
- as Instruções de Instalação e a Informação de Segurança do Manual do Utilizador.

O SERVIÇO Pós-Venda dedicado para electrodomésticos IKEA

Por favor, não hesite em contactar com o centro de assistência técnica autorizado designado pela IKEA para:

- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar um esclarecimento relativo à instalação do aparelho IKEA nos móveis de cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento sobre as funções dos aparelhos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?



Na última página deste manual, encontrará a lista de centros de assistência técnica autorizados designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

i Para lhe proporcionarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos incluídos no manual. Indique sempre os números incluídos no manual do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Também solicitamos que nos indique sempre o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o número de serviço de 12 dígitos situados na chapa de características.

i GUARDE A FACTURA OU TALÃO DE COMPRA!

É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A factura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada aparelho que adquiriu.

Necessita ajuda adicional?

Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus electrodomésticos, por favor, contacte o callcenter da IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Índice

Información sobre seguridad	24	Qué hacer si...	36
Descripción del producto	27	Datos técnicos	37
Panel de control	28	Instalación	38
Primer uso	28	Conexión eléctrica	39
Uso diario	29	Cuestiones medioambientales	39
Tablas de cocción	32	GARANTÍA IKEA	40
Limpieza y mantenimiento	34		

Información sobre seguridad

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante. Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deben respetarse en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños

no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ No toque el horno durante el ciclo de pirólisis (autolimpieza), ya que podría quemarse. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después del ciclo de pirólisis (hasta que la habitación se haya ventilado por completo). Antes de iniciar el ciclo de pirólisis es necesario eliminar el exceso de suciedad del interior del horno, especialmente grasas y aceites. No deje ningún accesorio o material dentro del horno durante el ciclo de pirólisis.

⚠ Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de pirólisis. - Podría quemarse.

⚠ No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos. Si el aparato está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno.

⚠ Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio. Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol, hay riesgo de incendio. Utilice guantes adecuados para sacar las bandejas y los accesorios. Cuando termine la cocción, abra la puerta con cuidado, permitiendo que el aire o vapor calientes salgan gradualmente antes de acceder a la cavidad; hay riesgo de quemarse.

No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno, existe riesgo de incendio.

⚠ Tenga cuidado de no chocar con la puerta del horno cuando esté abierta o bajada.

USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.

⚠ Este aparato está destinado a

un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ No guarde sustancias explosivas ni inflamables (como frascos de aerosoles o gasolina) dentro o cerca del aparato, ya que existe riesgo de incendio.

INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que hay riesgo de cortes.

⚠ Asegúrese de que la instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay) y las conexiones eléctricas y las reparaciones sean efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario.

Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no se ha dañado durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto

con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que hay riesgo de asfixia. El aparato debe estar desenchufado de la corriente antes de empezar la instalación, ya que hay riesgo de descarga eléctrica. Cuando realice la instalación, asegúrese de que el aparato no dañe el cable de alimentación, ya que hay riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.

⚠ Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo todas las virutas de madera y el serrín. No obstruya el espacio mínimo entre la encimera y el borde superior del horno; hay riesgo de quemarse. No retire la base de poliestireno del horno hasta el momento de la instalación.

⚠ Después de la instalación, la base del aparato no debe ser accesible, ya que podría quemarse.

⚠ No instale el aparato tras una puerta decorativa; hay riesgo de incendio.

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

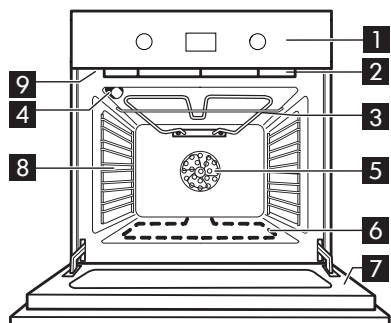
⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores.

Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona igualmente cualificada deberán sustituirlo para evitar peligros, ya que hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado en caso de que necesite sustituir un cable de alimentación.

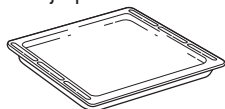
Descripción del producto



- 1** Panel de control
- 2** Ventilador de refrigeración (no visible)
- 3** Resistencia del grill
- 4** Lámpara del horno
- 5** Ventilador de horno
- 6** Resistencia inferior (no visible)
- 7** Puerta del horno
- 8** Rejillas laterales
- 9** Conexión de la sonda de carne

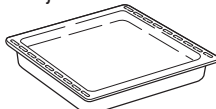
Accesorios

Bandeja pastelera



x 1

Bandeja honda



x 1

Rejilla



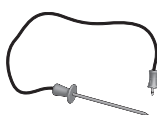
x 2

Guías telescópicas



x 1

Sonda de carne



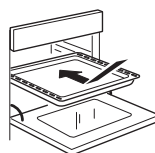
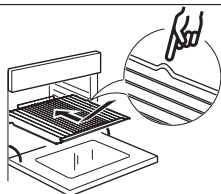
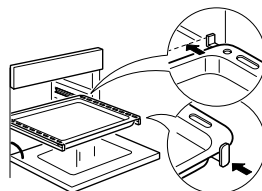
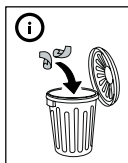
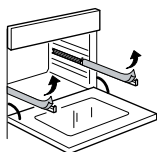
x 1

Introducción de la rejilla y otros accesorios

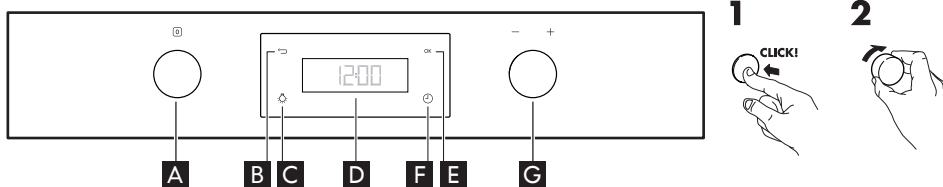
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego, deslícela horizontalmente por la guía hasta el tope.

Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

Si desea comprar un accesorio, llame al Centro de servicio autorizado.



Panel de control



- A** Mando selector retráctil
- B** Botón atrás
- C** Luz
- D** Pantalla
- E** Botón de confirmación
- F** Cuentaminutos
- G** Mando de ajuste retráctil

Mandos retráctiles

Para utilizar este tipo de mando, pulse en el centro del mando.

El mando sale.

Gírelo a la posición deseada.

Cuando la cocción haya terminado, gire el selector hasta **A** y presiónelo para ponerlo en la posición original.

Primer uso

Quite los accesorios del horno y caliéntelo a 200° durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

Ajustes

Gire el indicador **A** del selector «Funciones» para mostrar la configuración y gire el selector **G** para acceder al submenú que contiene cuatro ajustes de la pantalla que pueden modificarse; cuando la cocción haya terminado, gire el selector a la posición original.

• Reloj

Gire el selector **G** para mostrar el CLOCK. Los dos números de la izquierda comenzarán a parpadear; gire el selector **G** para ajustar la hora. Pulse el botón **E** para confirmar el valor y los dos números de la derecha comenzarán a parpadear. Gire el selector **G** para ajustar los minutos y pulse el botón **E** para confirmar la selección.

• Sonido

Para activar o desactivar la señal acústica, proceda como se indica a continuación:

1. Gire el selector **G** hasta ver «SOUND»
2. Pulse el botón **E** para confirmar

3. Use el selector **G** para seleccionar el ajuste que desee
4. Pulse el botón **E** para confirmar

• Brillo

Para regular el brillo de la pantalla, proceda como se indica a continuación:

1. Gire el selector **G** hasta ver «BRIGHTNESS» y pulse **E** para confirmar.
2. El valor de brillo actual es visible
3. Gire el selector **G** para aumentar o reducir el brillo y confirme con la tecla **E**.

• Modo Eco

1. Gire el selector **G** hasta ver «ECO».
2. Pulse la tecla **E** para acceder a los ajustes ON/OFF (encendido/apagado).
3. Gire el selector **G** para seleccionar el ajuste deseado y confirme con el botón **E**.
4. Durante la cocción, si el modo Eco está activado, la pantalla reduce el brillo al nivel mínimo después de 1 minuto; la luz del interior del horno se apagará al cabo de 1 minuto del inicio de la cocción y se volverá a encender con el botón **C**.

Uso diario

Para activar una función

- 1. Seleccione la función que desee con el selector **A** y pulse el botón **E** para confirmar.
- 2. La temperatura parpadea y puede ajustarla con el selector **G** y pulsar el botón **E** para confirmar.
- 3. El tiempo de cocción es visible en la pantalla; puede ajustarlo con el selector **G** o dejarlo para un inicio inmediato y pulsar el botón **E** para confirmar.
- 4. Si seleccionó previamente un tiempo de cocción, la pantalla mostrará la hora prevista de fin; puede retrasarla con el selector **G** y pulsar el botón **E** para confirmar.

Precalentar

El precalentamiento comenzará automáticamente cuando esté disponible (consulte la tabla) y está incluido en el tiempo de cocción si lo selecciona antes del inicio de la función. Si selecciona la temperatura y el tiempo de cocción, el precalentamiento se inicia automáticamente. Si no selecciona el tiempo de cocción, el temporizador comenzará solo después de alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará siempre un sonido acústico cuando se alcance la temperatura.

Inicio diferido

Se retrasará el final del tiempo de cocción, cuando esté disponible (consulte la tabla).

Sonda de carne

Introduzca la sonda de carne antes de activar una función (consulte la tabla). Si la sonda de carne se introduce después de confirmar la temperatura de cocción, la temperatura de la sonda de carne parpadeará en la pantalla; use el selector **G** para ajustarla y pulse el botón **E** para confirmar. El inicio diferido no puede usarse cuando se introduce la sonda de carne. Cuando la sonda de carne alcanza la temperatura deseada, sonará una señal acústica y la función de cocción finalizará.

	Selector A de funciones	Selector G de funciones	PRECALENTAR	Temperatura 	Tiempo 	Inicio diferido 	Sonda de carne
	Desactivado	-	-	-	-	-	-
	AIRE FORZADO	-	X	X	X	X	X
	CONVENCIONAL (resistencia superior e inferior)	-	X	X	X	X	X
	HORNO DE CONVECCIÓN	-	X	X	X	X	X
	MAXI-COCCIÓN	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	nivel 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	nivel 1-2-3	X	X	X
	PAN	PAN	X	X	X	-	-
	PAN	PIZZA	X	X	X	-	-
	ESPECIAL	ECO AIRE FORZADO*	-	X	X	X	X
	ESPECIAL	DESCONGELAR	-	-	X	X	-
	ESPECIAL	MANTENER CALIENTE	-	65°	X	X	-
	ESPECIAL	FERMENTAR MASAS	-	30° 35° 40°	X	X	-
	PRECALENTAR RÁPIDO	-	X	X	X	-	-
	LIMPIEZA PIROLÍTICA	LIMP	-	-	120 min	X	-
	LIMPIEZA PIROLÍTICA	PIRO.-ECO	-	-	75 min	X	-

IMPORTANTE: Antes de activar la función pirolítica, retirar todos los accesorios del horno. Para obtener mejores

resultados de limpieza en la parte inferior del horno.

IMPORTANTE: Durante la pirólisis, la puerta del horno se bloquea automáticamente y el símbolo aparece en la pantalla. La puerta permanece bloqueada incluso al terminar el ciclo de limpieza: en la pantalla aparece «COOL» para indicar que el horno aún está en fase de enfriamiento. Cuando el horno se enfría hasta alcanzar una temperatura segura, la puerta se desbloquea y en la pantalla se muestra la hora.

N.B.: Si no funciona el procedimiento de control de bloqueo de puerta, el símbolo aparece en la pantalla. En cambio, si la puerta permanece cerrada por un fallo en el sistema de bloqueo, en la pantalla aparece “DOOR LATCHED” (Puerta bloqueada). En este caso, póngase en contacto con el Centro de servicio autorizado.

Gratinado

Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.

Al cumplirse el tiempo de cocción, la pantalla muestra: “PRESS **E** TO BROWN” (Pulse para gratinar). Pulse el botón **E**; el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos. Esta función se puede activar sólo dos veces.

Cuentaminutos

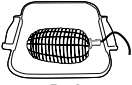
Esta opción activa el cuentaminutos solo cuando no hay otras funciones activas. Mantenga pulsado  hasta que el  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla; seleccione y pulse ok para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Tabla de funciones del horno

El horno tiene cinco niveles de cocción. Los niveles van en sentido ascendente, desde el más bajo al más alto.

Función		Descripción de la función
	DESACTIVADO	Sirve para apagar el horno.
	AIRE FORZADO	Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
	CONVENCIONAL (resistencias superior e inferior)	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Es recomendable usar el 2.º o el 3.º estante. Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilice el 2º nivel. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.
	MAXI-COCCIÓN	Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilizar el 1º o el 2º nivel según las dimensiones de la carne. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Humedecer la carne periódicamente para que no se seque en exceso.
	GRILL	Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Se recomienda utilizar el 4.º o el 5.º estante. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: coloque el recipiente en el 3.º o el 4.º nivel y añada 500 ml de agua; la puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción.
	TURBOGRILL	Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, asado de carne, pollo). Coloque los alimentos en los estantes centrales. Se recomienda utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción. Colóquela en el 1er o 2º nivel y añada medio litro de agua aprox. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	PAN	Para hornear distintos tipos y formatos de pan. Basta con indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Poner la masa en el 2º estante.

Función		Descripción de la función
	PIZZA	Para hornear distintos tipos y formatos de pizza. Basta con indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Poner la masa en el 2º estante.
	ECO AIRE FORZADO*	Para cocinar asados rellenos y carne troceada en un nivel. Esta función utiliza la asistencia discontinua y delicada del ventilador, que evita que los alimentos se sequen demasiado. En esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción y puede encenderse de nuevo temporalmente pulsando el botón de confirmar. Para maximizar la eficiencia energética, se recomienda no abrir la puerta durante la cocción. Se recomienda utilizar el 3º nivel. No es necesario precalentar el horno.
	DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
	MANTENER CALIENTE	Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej., carnes, fritos o tartaletas). Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central.
	FERMENTAR MASAS	Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40 °C. Poner la masa en el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
	PRECALENTAR RÁPIDO	Sirve para precalentar el horno rápidamente. Al completarse la fase de precalentamiento, el horno selecciona automáticamente la función CONVENCIONAL. Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno.
	AJUSTES	Para configurar la pantalla (hora, luz, volumen de sonidos, ahorro de energía)
	LIMPIEZA PIROLÍTICA	Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (más de 400 °C). La duración se establece automáticamente en 120 minutos. Seleccione ECO con un ciclo de 75 minutos si hay menos suciedad
	SONDA DE CARNE	La sonda para carne que se incluye permite medir la temperatura exacta (hasta 100 °C) durante la cocción para garantizar los mejores resultados. En función de los alimentos que se cocinen, se puede definir la temperatura del centro del alimento requerida. Es importante situar correctamente la sonda para obtener los mejores resultados. Inserte la sonda completamente en la parte con más carne y evite los huesos y las partes grasas (Fig. 1). En las aves, la sonda debe introducirse lateralmente, en el centro de la pechuga y asegurarse de que la punta no acabe en una parte hueca (Fig. 2). Si la carne tiene distintos grosores, compruebe que se ha cocinado correctamente antes de extraerlo del horno. Conecte el extremo de la sonda en el orificio situado en la pared derecha del interior del horno. Conecte el extremo de la sonda en el orificio situado en la parte inferior del panel de control.  Fig. 1  Fig. 2

*Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

IMPORTANTE:

Durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis) asegúrese de quitar todos los accesorios suministrados, para evitar que aumente más la temperatura exterior de la puerta y para garantizar una limpieza más eficiente de la parte inferior del horno.

IMPORTANTE: Si la función seleccionada no es compatible con el uso de la sonda de carne, la cocción no comenzará hasta que se retire la sonda. Se muestra este mensaje: REMOVE PROBE

Tablas de cocción

Tipo de alimento	Función	Precalen- tamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
DULCES, REPOSTERÍA, ETC.					
Bizcochos		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Tartas rellenas (tarta de queso, tarta de manzana, tarta de frutas)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Galletas, tartaletas		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Lionesas		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Merengues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Pan		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Pan, pizza, focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizzas congeladas		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Volovanes/hojaldres		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasaña, pasta al horno, canelones, tartas		X	2	190-200	45-65
Lasaña y carne		X	2-4	200	50-100***
Carne y patatas		X	1-4	190-200	45-100***
Pescado y verduras		X	1-4	180	30-50***
Comida completa Tarta de fruta (nivel 5)/Lasañas (nivel 3)/carnes (nivel 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Carne asada / carne rellena asada		-	2	180-200	100-150***

Tipo de alimento	Función	Precalen- tamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
CARNE					
Piezas de carne (conejo, pollo, cordero)		-	2	180-200	60-100***
Cerdo asado con torreznos 2 kg		X	2	170-190	110-150
Cordero, ternera, buey, cerdo 1Kg		X	2	190-200	80-120
Pollo, conejo, pato 1Kg		X	2	200-230	50-100
Pavo, oca 3Kg		X	2	200-230	150-200
PESCADO					
Pescado al horno/ en papillote 0.5Kg (lomos, entero)		X	2	170-190	30-50
VERDURAS					
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		X	2	180-200	50-70

Tabla de cocción para la función GRILL

Tipo de alimento	Función	Precalen- tamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Tostada		5'	5	3 (High)	1-3
Filetes de pescado/ de carne		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Pierna o jarrete de cordero		-	3	2 (Medium)	60-90**
Verduras gratinadas		-	3	3 (High)	10-25
Patatas asadas		-	3	2 (Medium)	35-60**
Pollo asado 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Rosbif poco hecho 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Nota: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados.

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Girar el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

Limpieza y mantenimiento

LIMPIEZA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Exterior del horno

i IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si un producto de estas características entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

i IMPORTANTE: no use estropajos abrasivos o metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente mientras aún esté templado, para quitar la suciedad acumulada y los restos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilice detergentes específicos para horno y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO). El cristal interior es liso para facilitar su limpieza.

NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y alrededor de la junta. Cuando el horno esté frío, seque la cara interior de la puerta con un trapo o esponja.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Durante y después de la limpieza por pirólisis, todas las mascotas (sobre todo los pájaros) deberán permanecer alejados de la zona del electrodoméstico.

Accesorios

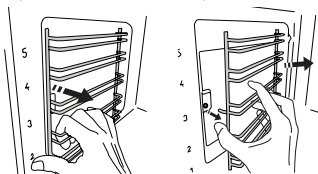
- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

MANTENIMIENTO

⚠ ¡ADVERTENCIA!

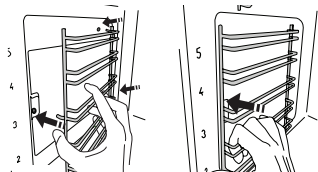
- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el horno de la red eléctrica.

Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.



Para volver a colocar las guías para estantes,

colóquelas cerca del compartimento e inserte las dos clavijas en sus alojamientos. A continuación, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, inserte el soporte y empuje firmemente en dirección a la pared del compartimento para asegurarse de que la guía está fijada correctamente.



Para extraer la puerta

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante los ganchos y empújelos al máximo hacia delante (Fig. 1).

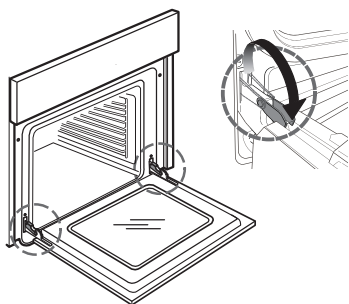


fig. 1

3. Cierre la puerta el máximo que pueda (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2, 3, 4).

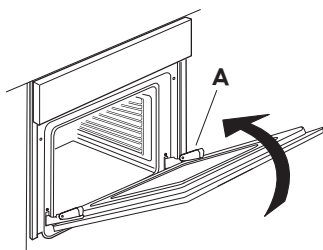


fig. 2

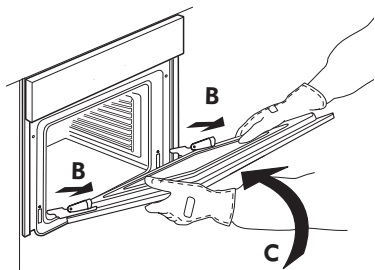


fig. 3

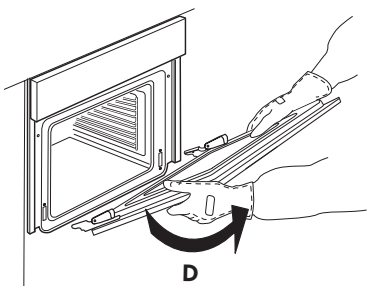


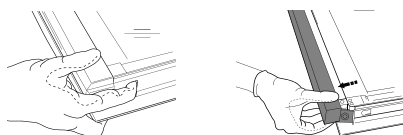
fig. 4

Para montar la puerta

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los dos pestillos.
4. Cierre la puerta.

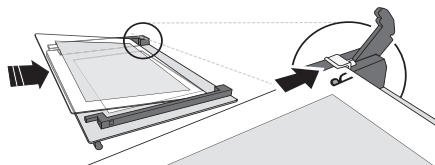
Limpieza del cristal

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos. Siga los mismos pasos para los cristales intermedios.
3. Para volver a colocar tanto el cristal intermedio como el interno correctamente, asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda.

Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

Para cambiar la bombilla

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

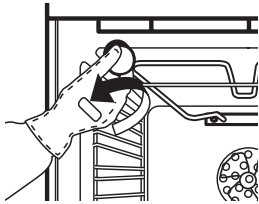


fig. 5

2. Desatornille la tapa de la lámpara (Fig. 5), cambie la lámpara (véase la nota sobre el tipo de lámpara) y vuelva a colocar la tapa atornillándola.

3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

NOTA:

- Utilice solo bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.
- La bombilla utilizada en el aparato ha sido especialmente diseñada para aparatos eléctricos y no es adecuada para iluminar hogares (Reglamento (CE) N° 244/2009) de la Comisión.
- Las bombillas están disponibles a través del Centro de servicio autorizado de IKEA.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	No se detecta ninguna potencia eléctrica.	Compruebe la presencia de potencia eléctrica.
	El horno no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el horno a la red eléctrica.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número	Problema de software	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F»

Antes de llamar al Centro de servicio autorizado:

1. Intente resolver el problema usted mismo con la ayuda de la tabla “Qué hacer si...”.
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si, después de estas comprobaciones, el problema persiste, contacte con el Centro de servicio autorizado de IKEA.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- el número de servicio (número que hay tras la palabra Service en la placa de características), en el extremo derecho de la cavidad (visible cuando la puerta del horno esté abierta);

SERVICE 0000 000 00000



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

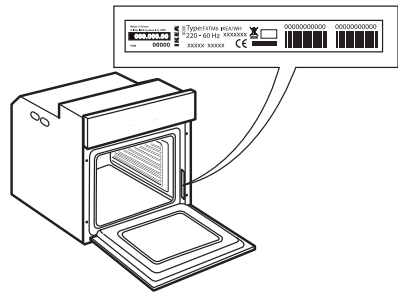
Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con el Centro de servicio autorizado de IKEA (para garantizar el uso de piezas de recambio originales y una correcta reparación).

Datos técnicos

Tipo de producto: Horno eléctrico empotrado	
Identificación del modelo:: ANRÄTTA 004.117.18	
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electrical
Número de funciones	9
Volumen útil. Sin rejillas laterales ni paneles catalíticos	71
Área de la bandeja de cocción más grande - cm ²	1191
Clase de eficiencia energética (consumo más bajo)	A+
Índice de eficiencia energética	81,2
Consumo de energía Función convencional (con una carga normal y la resistencia superior + inferior) kWh/ciclo	0,89
Consumo de energía Función Aire forzado (con carga normal y calentamiento con aire forzado) kWh/ciclo	0,69
Elemento de calentamiento superior W	2200
Elemento de calentamiento inferior W	1000
Elemento de calentamiento del grill W	2200
Elemento de calentamiento ventilador W	1800
Ventilador de enfriamiento W	33
Lámpara del horno W	25
Potencia eléctrica del horno W	22
Potencia total W	2450
Dimensiones	
Anchura en mm	595
Altura (mm)	595
Fondo (mm)	550
Peso del aparato ANRÄTTA Kg	32,2

Datos técnicos

La información técnica se encuentra en la placa de datos del interior del aparato.



Instalación

Bloqueo de la puerta

Para abrir la puerta con el bloqueo de la puerta, consulte la Fig. 1.

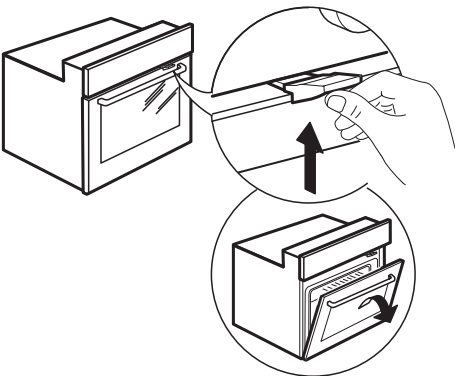


Fig. 1

El bloqueo de seguridad de la puerta se puede quitar siguiendo los pasos indicados en la Figura 2.

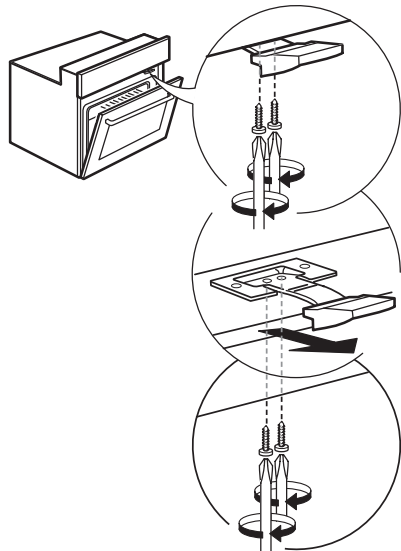


Fig. 2

Conexión eléctrica

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con el Centro de servicio autorizado de IKEA.

Cuestiones medioambientales

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la red eléctrica antes de llevar a cabo las tareas mantenimiento; existe riesgo de descarga eléctrica. No utilice aparatos de limpieza con vapor.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas para limpiar el cristal de la puerta, ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

⚠ Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que se ha enfriado el aparato; existe riesgo de quemaduras

⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato antes de sustituir la bombilla; existe riesgo de descarga eléctrica.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje.  Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Precaliente el horno solamente si así se especifica en la tabla de cocción o en la receta. Utilice bandejas pasteleras lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos n. 65/2014 y n. 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-1.



GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida por cinco años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del electrodoméstico.

¿Quién llevará a cabo el servicio?

El proveedor de servicios autorizado de IKEA prestará el servicio a través de su propio servicio o una red de servicio autorizada.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por un defecto de fabricación o de materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. Las excepciones se especifican en el título “¿Qué no cubre esta garantía?”. Dentro del periodo de garantía, los costes para remediar el fallo, por ejemplo reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que el electrodoméstico esté accesible para reparar sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (Nº 99/44/EG) y las respectivas normativas locales. Las piezas cambiadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?

El proveedor de servicios designado de IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor de servicios de IKEA, o su servicio autorizado, por medio de sus propias operaciones de servicio, decidirán, según su criterio, si reparan el producto defectuoso o si lo cambian por uno igual o comparable.

¿Qué no cubre esta garantía?

- El deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por

incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de cal en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.

- Piezas consumibles, incluyendo las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluida cualquier posible raya y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, cestos para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se detecte ningún fallo en el producto durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilicen piezas no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones de instalación.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños del producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.

- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA. No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican a las tareas libres de fallos llevadas a cabo por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales, con vistas a adaptar el electrodoméstico a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

¿Cómo se aplica la ley nacional?

La garantía IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales.

No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores prescritos por la legislación local.

Área de validez

Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que son llevados a otro país de la UE, se proporcionarán los servicios de acuerdo con las condiciones de la garantía normales en el nuevo país. Sólo existe la obligación de realizar servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple y está instalado según:

- Las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación.
- Las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

El Centro de servicio autorizado para aparatos IKEA

Por favor, no dude en contactar con el Centro de servicio autorizado designado por IKEA para:

- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicitar aclaraciones relacionadas con la instalación del aparato IKEA en los muebles de cocina IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?



En la última página de este manual encontrará el listado de Centros de servicio autorizado designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.

i Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se incluyen en este manual. Indique siempre los números que aparecen en el manual correspondientes al aparato específico para que el necesita asistencia. Además, indique siempre el número de producto, (8 dígitos) y el número de servicio de 12 dígitos del artículo de IKEA, que se encuentran en la placa de datos técnicos del aparato.

i ¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!

Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

¿Necesita ayuda adicional?

Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con el Centro de servicio autorizado sobre sus aparatos, por favor, diríjase al call center de la tienda IKEA. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες ασφαλείας	42	Τι να κάνετε εάν...	55
Περιγραφή προϊόντος	46	Τεχνικά στοιχεία	56
Πίνακας ελέγχου	47	Εγκατάσταση	57
Πρώτη χρήση	47	Ηλεκτρική σύνδεση	58
Καθημερινή χρήση	48	Περιβαλλοντικά θέματα	58
Πίνακες ψήσιματος	51	ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ	59
Καθαρισμός και συντήρηση	53		

Πληροφορίες ασφαλείας

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά. Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό

επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης (αυτόματος καθαρισμός) - κίνδυνος εγκαυμάτων. Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου). Πριν από την έναρξη

του κύκλου πυρόλυσης πρέπει να αφαιρούνται τυχόν υλικά διαρροής, ειδικότερα τα λίπη και τα λάδια, από το θάλαμο του φούρνου. Μην αφήνετε κανένα εξάρτημα ή υλικό μέσα στο φούρνο κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης.

⚠ Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης. - κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την αποξήρανση τροφίμων. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να

έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή δεν προορίζεται να χρησιμοποιείται μέσω ενός εξωτερικού διακόπτη, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά

την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν να τοποθετήσετε τη συσκευή στο περίβλημα και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια. Μην φράζετε το ελάχιστο διάκενο ανάμεσα στον πάγκο και το άνω άκρο του φούρνου - κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφαιρείτε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

⚠ Μετά την εγκατάσταση, δεν θα πρέπει να υπάρχει πλέον πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου - κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φινιρίσματος εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που

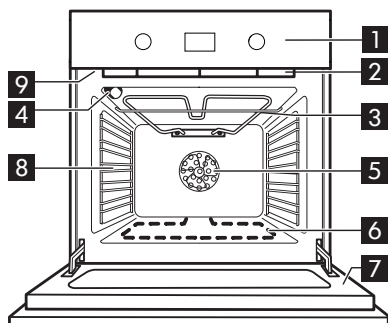
έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

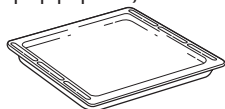
Περιγραφή προϊόντος



- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
- 3** Σχάρα
- 4** Λαμπτήρας φούρνου
- 5** Ανεμιστήρας φούρνου
- 6** Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
- 7** Πόρτα φούρνου
- 8** Πλαϊνά πλέγματα
- 9** Σύνδεση ανιχνευτή κρέατος

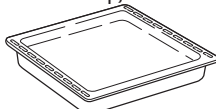
Αξεσουάρ

Ταψί ψησίματος



1x

Λιποσυλλέκτης



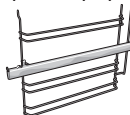
1x

Σχάρα



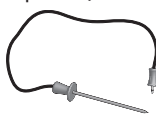
2x

Εκτεινόμενοι δρομείς



1x

Θερμ. κρέατος

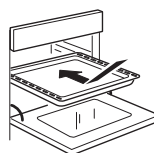
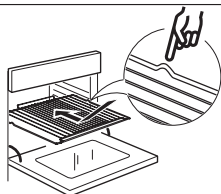
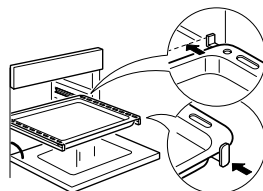
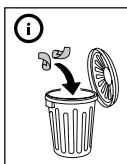
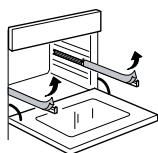


1x

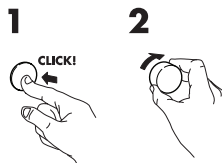
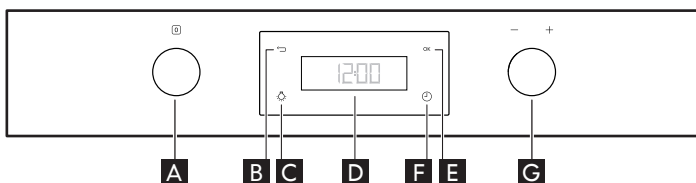
Τοποθέτηση της σχάρας και άλλων εξαρτημάτων

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών τω ραφιών.

Εάν θέλετε να αγοράσετε κάποιο αξεσουάρ, καλέστε το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.



Πίνακας ελέγχου



- A** Επιλογή κουμπιού ποπ
- B** Κουμπί επιστροφής
- C** Φως
- D** Οθόνη
- E** Πλήκτρο επιβεβαίωσης
- F** Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης
- G** Διακόπτης ρύθμισης

Ανασυρόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον τύπο διακόπτη, πατήστε το στο κέντρο.

Ο διακόπτης πετάγεται έξω.

Περιστρέψτε τον στην απαιτούμενη θέση.

Μόλις τελειώσει το ψήσιμο γυρίστε το διακόπτη στο 0 και πιέστε στο κέντρο για να επανέλθει στην αρχική του θέση.

Πρώτη χρήση

Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από το φούρνο και ζεστανέτε τον στους 200° για περίπου μία ώρα ώστε να εξαλείψετε την οσμή και τις αναθυμιάσεις από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.

Ρυθμίσεις

Περιστρέψτε τον δείκτη του επιλογέα "Λειτουργιών" **A** για να εμφανιστεί η ρύθμιση και περιστρέψτε το κουμπί **G** για πρόσβαση στο υπομενού που περιέχει τέσσερις ρυθμίσεις οθόνης που μπορείτε να αλλάξετε, όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, επαναφέρετε τον επιλογέα στην αρχική του θέση.

• Ρολόι

Περιστρέψτε τον επιλογέα **G** για να εμφανιστεί το CLOCK (ΡΟΛΟΙ), στο σημείο αυτό, τα δύο αριστερά ψηφία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν, περιστρέψτε τον επιλογέα **G** για να ρυθμίσετε τις ώρες. Πατήστε το κουμπί **E** για επιβεβαίωση την τιμή και τα δύο δεξιά ψηφία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί **G** για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το κουμπί **E** για επιβεβαίωση της επιλογής.

• Ήχος

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, κάντε τα εξής:

1. Περιστρέψτε το κουμπί **G** για να εμφανιστεί την ένδειξη «SOUND» (ΗΧΟΣ)
2. Πατήστε το κουμπί **E** για επιβεβαίωση

3. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα **G** για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση

4. Πατήστε το κουμπί **E** για επιβεβαίωση

• Φωτεινότητα

Για να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης, κάντε τα εξής:

1. Περιστρέψτε τον επιλογέα **A** για να εμφανιστεί η ένδειξη BRIGHTNESS (ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ) και πιέστε το **E** για επιβεβαίωση.
2. Η τρέχουσα τιμή φωτεινότητα είναι ορατή
3. Περιστρέψτε τον επιλογέα **G** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη φωτεινότητας και επιβεβαιώστε πιέζοντας το **E**.

• Οικονομικό

1. Περιστρέψτε το κουμπί **G** για να εμφανιστεί την ένδειξη «ECO».
2. Πατήστε **E** για να αποκτήσετε πρόσβαση στη ρύθμιση (Ενεργό/Ανενεργό).
3. Περιστρέψτε τον επιλογέα **G** για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση και επιβεβαιώστε με το κουμπί **E**.
4. Κατά τη λειτουργία μαγειρέματος, εάν η Οικονομία είναι ενεργοποιημένη, η οθόνη μειώνει τη φωτεινότητα στο χαμηλότερο επίπεδο μετά από 1 λεπτό, το φως του φούρνου θα σβήσει μετά από 1 λεπτό από το μαγείρεμα και να ξυπνά με το πλήκτρο **C**.

Καθημερινή χρήση

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία

1. επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία με τον επιλογέα **A** και πιέστε το κουμπί **E** για επιβεβαίωση.
2. η θερμοκρασία αναβοσβήνει και μπορείτε να ρυθμίσετε με τον επιλογέα **G** και να πιέσετε το κουμπί **E** για επιβεβαίωση.
3. ο χρόνος μαγειρέματος προβάλλεται στην οθόνη, μπορείτε να τη ρυθμίσετε με το κουμπί **G** ή να τον αφήσετε για άμεση έναρξη και να πιέσετε το κουμπί **E** για επιβεβαίωση.
4. Αν έχετε προηγουμένως επιλέξει ένα χρόνο ψήσματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί η αναμενόμενη ώρα τέλους, μπορείτε να την μεταθέσετε με το κουμπί **G** και να πιέσετε το κουμπί **E** για επιβεβαίωση της καθυστέρησης.

Προθέρμανση

Η προθέρμανση θα ξεκινήσει αυτόματα όταν είναι διαθέσιμη (Ελέγξτε τον πίνακα) και περιλαμβάνετε στο χρόνο μαγειρέματος αν το έχετε επιλέξει πριν από την έναρξη της λειτουργίας.

Εάν επιλέξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος, η προθέρμανση αρχίζει αυτόματα. Αν δεν επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος, ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει μόνο αφού φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Πάντα ακούγεται ένας ήχος όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Καθυστέρηση έναρξης

Θα μετατεθεί το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, όταν είναι διαθέσιμος (Ελέγξτε τον πίνακα).

Θερμ. κρέατος

Εισαγάγετε το θερμόμετρο κρέατος πριν ενεργοποιήσετε μια λειτουργία (Ελέγξτε τον πίνακα). Αν τοποθετηθεί το θερμόμετρο κρέατος μετά από την επιβεβαίωση της θερμοκρασίας ψήσματος, στην οθόνη θα αναβοσβήνει η θερμοκρασία του θερμόμετρου κρέατος, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα **G** για να κάνετε τη ρύθμιση και πιέστε το κουμπί **E** για επιβεβαίωση.

Η καθυστέρηση έναρξης δεν ισχύει όταν εισαχθεί το θερμόμετρο κρέατος.

Όταν ο αισθητήρας κρέατος εντοπίσει την επιθυμητή θερμοκρασία, θα ακουστούν 3 ηχητικά σήματα και η λειτουργία μαγειρέματος θα τελειώσει.

	Λειτουργία A Επιλογέας	Λειτουργία G Επιλογέας	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	Θερμοκρασία 	Χρόνος 	Καθυστέρηση έναρξης 	Θερμ. κρέατος
	ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	-	-	-	-	-	-
	ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ	-	X	X	X	X	X
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ (Θέρμανση πάνω και κάτω)	-	X	X	X	X	X
	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	-	X	X	X	X	X
	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΑΧΙ	-	X	X	X	X	X
	ΓΚΡΙΛ	ΓΚΡΙΛ	-	Επίπεδο 1-2-3	X	X	-
	ΓΚΡΙΛ	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	-	Επίπεδο 1-2-3	X	X	X
	ΨΩΜΙ	ΨΩΜΙ	X	-	X	-	-
	ΨΩΜΙ	ΠΙΤΣΑ	X	-	X	-	-
	ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ ECO*	-	X	X	X	X
	ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΑΠΟΨΥΞΗ	-	-	X	X	-
	ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ	-	-	X	X	-
	ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΦΟΥΣΚΩΜΑ	-	30° 35° 40°	X	X	-
	ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.	-	X	X	X	-	-
	ΠΥΡΟΛΥΣΗ	PYRO	-	-	ελάχ. 120	X	-
	ΠΥΡΟΛΥΣΗ	ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ- ΠΥΡΟΛΥΣΗ	-	-	ελάχ. 75	X	-

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ πριν εκτελέσετε τη λειτουργία πυρόλυσης. Για να εξασφαλίσετε καλύτερο καθαρισμό του κάτω μέρους του φούρνου.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση, η πόρτα του φούρνου κλειδώνεται αυτόματα και το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη. Η πόρτα παραμένει κλειδωμένη στο τέλος του κύκλου καθαρισμού: Στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη «COOL» (ΨΥΞΗ), υποδεικνύοντας ότι ακόμη μειώνεται η θερμοκρασία του φούρνου. Όταν ο φούρνος κρυώσει και φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία, η πόρτα ξεκλειδώνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

Σημείωση: εάν η διαδικασία ελέγχου αυτόματου κλειδώματος πόρτας δεν εκτελεστεί σωστά, το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη. Αν, όμως, η πόρτα παραμένει κλειστή εξαιτίας ενός σφάλματος στο σύστημα κλειδώματος και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «DOOR LATCHED» (ΑΣΦΑΛΙΣΜΕΝΗ ΠΟΡΤΑ). Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.

Ροδοκοκκίνισμα

Στο τέλος του μαγειρέματος, με ορισμένες λειτουργίες, στην οθόνη υποδεικνύεται η δυνατότητα πρόσθετου ροδοκοκκίνισματος. Αυτή η ρύθμιση μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ρυθμιστεί η ώρα μαγειρέματος. Στην ώρα τέλους μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα: «ΠΙΣΤΕ **E** ΓΙΑ ΡΟΔΟΨΗΣΙΜΟ». Πατήστε το κουμπί **E**. Ο φούρνος ξεκινάει έναν κύκλο ροδοψίσματος 5 λεπτών. Αυτή η λειτουργία μπορεί να επιλεγεί διαδοχικά μέχρι δύο φορές, το μέγιστο.

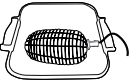
Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Αυτή η επιλογή ενεργοποιεί τον χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης μόνο όταν δεν υπάρχουν ενεργές άλλες λειτουργίες. Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη, επιλέξτε και πατήστε OK για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Πίνακας λειτουργιών φούρνου

Ο φούρνος έχει 5 επίπεδα ψήσιματος. Μετρήστε από το χαμηλότερο επίπεδο.

Λειτουργία	Περιγραφή λειτουργίας
 ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	Για το σβήσιμο του φούρνου.
 ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ	Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.
 ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ (Θέρμανση πάνω και κάτω)	Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε το 2ο ή το 3ο ράφι. Προθερμαίνετε το φούρνο πριν βάλετε το φαγητό.
 ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	Για να ψήσετε κρέατα και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε ένα μόνο ράφι. Χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι. Προθερμαίνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο.
 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI	Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Χρησιμοποιήστε την 1η ή 2η σχάρα, ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού. Για πιο ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι προτιμότερο να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα, για να μη στεγνώσει.
 ΓΚΡΙΛ	Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε το 4ο ή το 5ο ράφι. Όταν ψήνεται κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψήσιματος: τοποθετήστε το ταψί στο 3ο/4ο επίπεδο και προσθέστε 500 ml νερό. Η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή κατά το ψήσιμο.
 ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΛ	Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλα). Τοποθετήστε το φαγητό στα μεσαία ράφια. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψήσιματος. Τοποθετήστε το στο 1ο/2ο επίπεδο σχάρας προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμαίνετε το φούρνο. Κατά το μαγείρεμα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
 ΨΩΜΙ	Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη ψωμιού. Απλώς υποδείξτε τις απαιτούμενες τιμές (θερμοκρασία και χρόνο) και ο φούρνος διαχειρίζεται τον κύκλο ψήσιματος αυτόματα. Τοποθετήστε τη ζύμη στο 2η σχάρα.

Λειτουργία	Περιγραφή λειτουργίας
 ΠΙΤΣΑ	Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας. Απλώς υποδείξετε τις απαιτούμενες τιμές (θερμοκρασία και χρόνο) και ο φούρνος διαχειρίζεται τον κύκλο ψήσιματος αυτόματα. Τοποθετήστε τη ζύμη στο 2η σχάρα.
 ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ ECO*	Για να ψήσετε κρέας με γέμιση και κομμάτια κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί μη συνεχόμενη, χαμηλού βαθμού υποβοήθηση ανεμιστήρα που δεν επιτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα του φαγητού. Σε αυτή τη λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό στη διάρκεια του ψήσιματος και μπορείτε να το ανάψετε πάλι προσωρινά πατώντας το κουμπί επιβεβαίωσης. Για να μεγιστοποιήσετε την ενεργειακή απόδοση, σας συνιστούμε να μην ανοίγετε την πόρτα κατά το ψήσιμο. Συνιστάται η χρήση του 3ου επιπέδου. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
 ΑΠΟΨΥΞΗ	Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφίμων. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.
 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ	Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε (π.χ.: κρέας, τηγανιτά φαγητά ή φλαν). Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας.
 ΦΟΥΣΚΩΜΑ	Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να προστατευτεί την ποιότητα του αποτελέσματος, η λειτουργία δεν ενεργοποιείται εάν η θερμοκρασία του φούρνου δεν είναι υψηλότερη από 40 °C. Τοποθετήστε τη ζύμη στο 2η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
 ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.	Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Στο τέλος της προθέρμανσης, ο φούρνος επιλέγει αυτόματα τη ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ λειτουργία. Περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης πριν τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο.
 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	Για να ρυθμίσετε την οθόνη (Ωρα, Φως, Ένταση και ήχους, εξοικονόμηση ενέργειας)
 ΠΥΡΟΛΥΣΗ	Για την εξάλειψη των εκτινάξεων φαγητού χρησιμοποιώντας έναν κύκλο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (περίπου 400 °C). Η διάρκεια ρυθμίζεται αυτόματα στα 120 λεπτά. Επιλέξτε τον κύκλο ECO x 75 λεπτά σε περίπτωση ύπαρξης βρωμιάς
 ΘΕΡΜ ΚΡΕΑΤΟΣ	Ο ανιχνευτής κρέατος που παρέχεται επιτρέπει τη μέτρηση της ακριβούς θερμοκρασίας (μέχρι 100°C) κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να εξασφαλιστεί το βέλτιστο μαγείρεμα. Ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύεται, μπορείτε να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία εσωτερικού. Είναι πολύ σημαντικό να τοποθετήσετε τον αισθητήρα με ακρίβεια προκειμένου να έχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα. Εισαγάγετε τον αισθητήρα πλήρως μέσα στο πιο ψαχνό μέρος του κρέατος, αποφεύγοντας κόκαλα και λιπώδη μέρη (Εικ. 1). Για πουλερικά, πρέπει να εισαγάγετε τον αισθητήρα πλαγίως, στη μέση του στήθους, φροντίζοντας η μύτη του αισθητήρα να μην καταλήξει σε κοίλο μέρος (Εικ. 2). Σε περίπτωση κρέατος με πολύ ανομοιόμορφο πάχος, ελέγξτε ότι έχει μαγειρευτεί σωστά πριν το αφαιρέσετε από το φούρνο. Συνδέστε το άκρο του αισθητήρα στην οπή που βρίσκεται στο δεξιό τοίχωμα του θαλάμου φούρνου. Συνδέστε το άκρο του αισθητήρα στην οπή που βρίσκεται στην αριστερή κάτω πλευρά του πίνακα ελέγχου  Εικ. 1  Εικ. 2

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού (πυρόλυση), συνιστάται να αφαιρέσετε όλα τα παρεχόμενα εξαρτήματα, ώστε να αποφευχθεί η περαιτέρω αύξηση της εξωτερικής θερμοκρασίας της πόρτας και να διασφαλιστεί ο πιο αποτελεσματικός καθαρισμός του κάτω μέρους του φούρνου.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν η επιλεγμένη λειτουργία δεν αντιστοιχεί στη χρήση του θερμόμετρου κρέατος, το ψήσιμο δεν θα ξεκινήσει έως ότου αφαιρεθεί το θερμόμετρο. Εμφανίζεται το ακόλουθο μήνυμα: REMOVE PROBE

Πίνακες ψησίματος

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΓΛΥΚΑ, ΚΛΠ.					
Κέικ που φουσκώνουν		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Πίτες με γέμιση (τσίζκείκ, στρούντελ, πίτα φρούτων)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Μπισκότα/τάρτες		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Σου		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Μαρέγκα		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Ψωμί		X	2	180-220	30-50
Πίτσα		X	2	220-250	15-30
Ψωμί/πίτσα/ φοκάτσια		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Παγωμένη πίτσα		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Λαζάνια, ζυμαρικά στο φούρνο, κανελόνια, φλαν		X	2	190-200	45-65
Λαζάνια & Κρέας		X	2-4	200	50-100***
Κρέας & Πατάτες		X	1-4	190-200	45-100***
Ψάρι & Λαχανικά		X	1-4	180	30-50***
Πλήρες γεύμα Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		-	2	180-200	100-150***

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ					
Τεμάχια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		-	2	180-200	60-100***
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 Kg		X	2	170-190	110-150
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1Kg		X	2	190-200	80-120
Κοτόπουλο/Κουνέλι/ Πάπια 1Kg		X	2	200-230	50-100
Γαλοπούλα/Χήνα 3Kg		X	2	200-230	150-200
ΨΑΡΙ					
Ψάρι στο φούρνο/ σε λαδόκολλα 0.5Kg (φιλέτο, ολόκληρο)		X	2	170-190	30-50
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		X	2	180-200	50-70

Πίνακας ψησίματος με λειτουργία ΓΚΡΙΛ

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Τοστ		5'	5	3 (Υψηλός)	1-3
Ψάρι φιλέτο / φέτες		5'	3/4	2 (Μεσαίο)	15-30*
Λουκάνικα/ σουβλάκια/παϊδάκια/ χάμπουργκερ		5'	4/5	2-3 (Μεσαία-Υψηλή)	15-30*
Μπούτι αρνιού/κότσι		-	3	2 (Μεσαίο)	60-90**
Λαχανικά ογκρατέν		-	3	3 (Υψηλός)	10-25
Ψητές πατάτες		-	3	2 (Μεσαίο)	35-60**
Ψητό κοτόπουλο 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Μεσαία-Υψηλή)	55-80**
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1Kg		-	3	2 (Μεσαίο)	35-50**

Σημείωση: οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί.

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση..

Καθαρισμός και συντήρηση

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

ⓘ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λιανικά απορρυπαντικά.

Σε περίπτωση τυχαίας επαφής των προϊόντων αυτών με τη συσκευή, καθαρίστε αμέσως με ένα υγρό πανί.

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού για τα πιάτα. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί

Εσωτερικό φούρνου

ⓘ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε λιανικά σφουγγάρια ή μεταλλικές ξύστρες ή συρμάτινα σφουγγάρια. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση σμάλτου και το τζάμι της πόρτας του φούρνου

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε τον φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, καθαρίζετε τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να απομακρυνθούν οι συσσωρευμένες ακαθαρσίες και οι λεκέδες από τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Καθαρίστε το τζάμι της πόρτας με κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για πιο εύκολο καθαρισμό (ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ). Το εσωτερικό κρύσταλλο είναι λείο για να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά, κλπ.), μπορεί να σχηματιστούν

συμπυκνωμένοι υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Όταν ο φούρνος κρυώσει, σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή σφουγγάρι.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και μετά από αυτόν, τα κατοικίδια ζώα (ιδιαίτερα τα πουλιά) πρέπει να παραμένουν μακριά από την περιοχή της συσκευής.

Εξαρτήματα

- Αφήστε τα να μουλιάσουν με απορρυπαντικό για πιάτα αμέσως μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου εάν είναι ακόμη ζεστά.
- Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

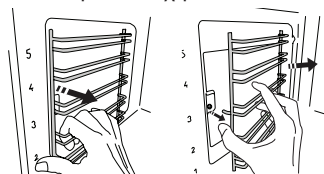
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν από την εκτέλεση των παρακάτω διαδικασιών.
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.

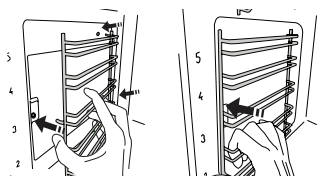
Για να αφαιρέσετε τα ράφια

πιάστε καλά την εξωτερική πλευρά του οδηγού και τραβήξτε προς την πλευρά σας για να βγάλετε τη βάση και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.



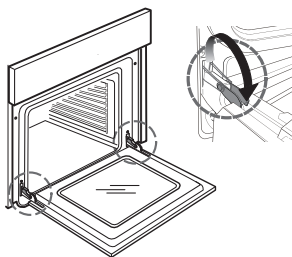
Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς

τοποθετήστε τους στο φούρνο και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Μετά τοποθετήστε την εξωτερική πλευρά κοντά στην υποδοχή της, εισαγάγετε τη βάση και πίεστε σταθερά προς το τοίχωμα του φούρνου για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός ραφιού είναι καλά σταθεροποιημένος.



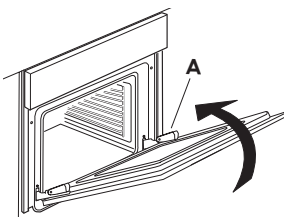
Για να αφαιρέσετε την πόρτα

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (εικ. 1).

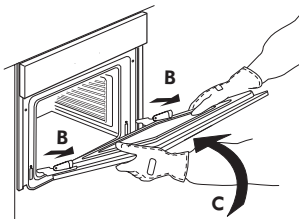


εικ. 1

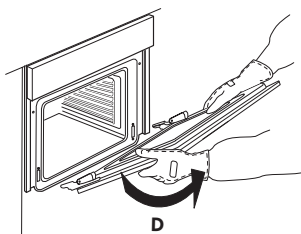
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (A), ανασηκώστε την (B) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (D) (εικ. 2, 3, 4).



εικ. 2



εικ. 3



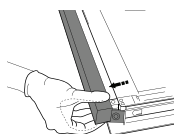
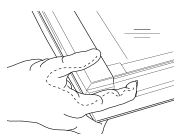
εικ. 4

Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα

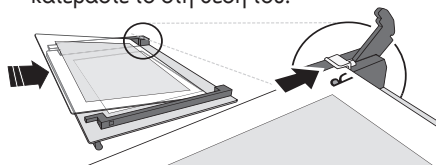
1. Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
3. Κατεβάστε τα δύο μάνδαλα.
4. Κλείστε την πόρτα

Καθαρισμός του τζαμιού

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



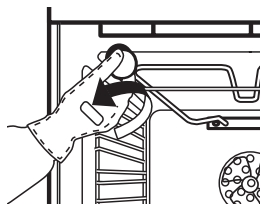
2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε. Κάντε την ίδια ενέργεια για το ενδιάμεσο τζάμι.
3. Για τη σωστή επανατοποθέτηση του ενδιάμεσου και του εσωτερικού τζαμιού, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

Για να αντικαταστήσετε λαμπτήρα

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.



2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (εικ. 5), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα

3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην τροφοδοσία

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 25W/230 V τύπου G9, T300°C.
- Η λυχνία που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένη για ηλεκτρικές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για τον φωτισμού οικιακών δωματίων (Κανονισμός Επιτροπής (ΕΚ) υπ' αριθμ. 244/2009).
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της IKEA.

Τι να κάνετε εάν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος από το κεντρικό δίκτυο.	Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται ρεύμα από το κεντρικό δίκτυο.
	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος στην ηλεκτρική τροφοδοσία.	Συνδέστε το φούρνο στην τροφοδοσία.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό	Πρόβλημα λογισμικού	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε το γράμμα ή τον αριθμό που ακολουθεί το γάμμα "F"

Πριν καλέσετε το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης:

1. Προσπαθήστε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον πίνακα «Τι να κάνετε εάν ...».
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. Εάν μετά από τους παραπάνω ελέγχους η βλάβη παραμένει, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της IKEA.

Δηλώστε πάντα:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης.
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο του φούρνου.
- Τον αριθμό service (μετά την ένδειξη «Service» στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών), στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

SERVICE 0000 000 00000



- την πλήρη διεύθυνσή σας,
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.

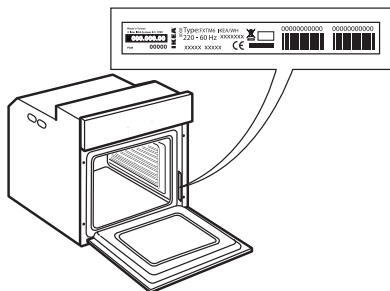
Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της IKEA (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Τεχνικά στοιχεία

Τύπος προϊόντος: Εντοιχισμένος ηλεκτρικός φούρνος	
Αναγνωριστικό μοντέλου: ANRÄTTA 004.117.18	
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Electrical
Αριθμός λειτουργιών	9
Ωφέλιμος όγκος. Μετρούμενος χωρίς τα πλαϊνά πλέγματα και τα καταλυτικά πλαίσια l	71
Εμβαδόν μεγαλύτερου ταψιού ψησίματος cm ²	1191
Κλάση ενεργειακής αποδοτικότητας (χαμηλότερη κατανάλωση)	A+
Δείκτης ενεργειακής αποδοτικότητας	81,2
Κατανάλωση ενέργειας Συμβατική λειτουργία (με τυπικό φορτίο και πάνω + κάτω αντίσταση) kWh/κύκλος	0,89
Κατανάλωση ενέργειας Εξαναγκασμένη λειτουργία ανεμιστήρα (με τυπικό φορτίο και θέρμανση εξαναγκασμένου αέρα) kWh/κύκλος	0,69
Άνω αντίσταση W	2200
Κάτω αντίσταση W	1000
Αντίσταση γκριλ W	2200
Αντίσταση ανεμιστήρα W	1800
Ανεμιστήρας ψύξης W	33
Λαμπτήρας φούρνου W	25
Ισχύς ανεμιστήρα φούρνου W	22
Συνολική κατανάλωση W	2450
Διαστάσεις	
Πλάτος mm	595
Ύψος mm	595
Βάθος mm	550
Βάρος συσκευής ANRÄTTA Kg	32,2

Τεχνικά στοιχεία

Τα τεχνικά στοιχεία αναγράφονται στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών στο εσωτερικό της συσκευής.



Εγκατάσταση

Διάταξη ασφάλισης πόρτας

Για να ανοίξετε την πόρτα με τη διάταξη ασφάλισης, ανατρέξτε στην εικ. 1.

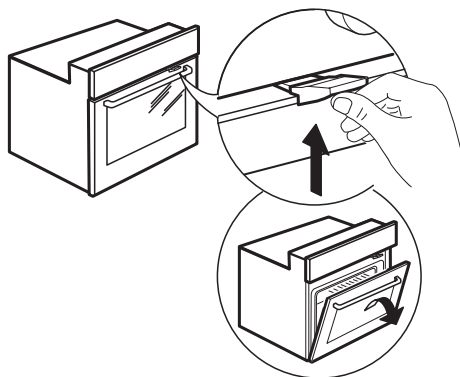


Fig. 1

Μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή ασφάλειας της πόρτας εάν ακολουθήσετε τη σειρά των εικόνων (βλ. εικ. 2).

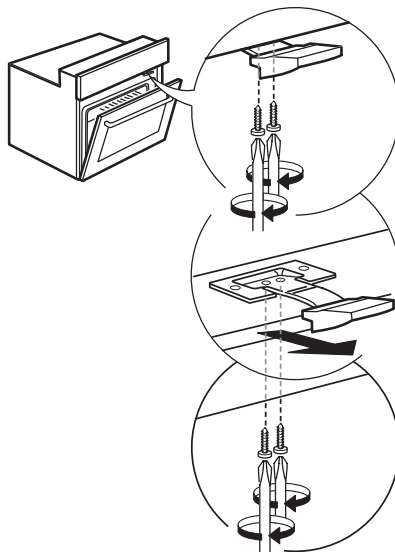


Fig. 2

Ηλεκτρική σύνδεση

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου. Η πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ.

Περιβαλλοντικά θέματα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!: Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!: Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης. - κίνδυνος εγκαύματος

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!: Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης.

Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθενται σύμφωνα με τους κατά τόπους κανονισμούς.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο στο  προϊόν ή στα συνοδευτικά έντυπα υποδεικνύει ότι πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα αλλά πρέπει να μεταφέρετε στο κατάλληλο κέντρο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρονικού και ηλεκτρικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα. Τα φαγητά που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις του οικολογικού σχεδιασμού των ευρωπαϊκών κανονισμών υπ' αριθμ. 65/2014 και 66/2014, σε συμμόρφωση με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.



ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Ποια είναι η διάρκεια της εγγύησης της ΙΚΕΑ;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για πέντε έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ. Απαιτείται η πρωτότυπη απόδειξη αγοράς ως αποδεικτικό στοιχείο. Εάν εκτελεστούν εργασίες σέρβις εντός εγγύησης, δε θα επεκταθεί το χρονικό διάστημα της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιος εκτελεί τις εργασίες επισκευής;

Ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εκτελέσει τις εργασίες επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών ή του δικτύου εξουσιοδοτημένων συνεργατών επισκευής.

Ποιες περιπτώσεις καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει βλάβες της συσκευής που έχουν προκληθεί λόγω ελαττωματικής κατασκευής ή ελαττωματικών υλικών από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής από το κατάστημα ΙΚΕΑ. Η εγγύηση αυτή ισχύει μόνο για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις αναφέρονται στην παράγραφο με τίτλο «Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;». Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, καλύπτεται το κόστος αποκατάστασης της βλάβης, π.χ. επισκευές, εξαρτήματα, εργατικά και μετακινήσεις, εφόσον για την επισκευή της συσκευής δεν απαιτούνται ειδικές δαπάνες. Υπό τις προϋποθέσεις αυτές, ισχύουν οι κατευθυντήριες οδηγίες της Ε (99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχοι τοπικοί κανονισμοί. Τα αντικαθιστώμενα εξαρτήματα αποτελούν ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ.

Πώς θα αποκαταστήσει το πρόβλημα η ΙΚΕΑ;

Ο επιλεγμένος παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική του κρίση, εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση αυτή. Εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών και κατά την αποκλειστική του κρίση θα επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν ή θα το αντικαταστήσει με ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;

- Φυσιολογική φθορά.
- Βλάβη από πρόθεση ή αμέλεια, βλάβη που οφείλεται σε μη τήρηση των οδηγιών

λειτουργίας, εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση σε ακατάλληλη τάση, βλάβη που οφείλεται σε χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, σκουριά, διάβρωση ή βλάβη λόγω του νερού, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, βλάβης λόγω υπερβολικής συσσώρευσης αλάτων στην παροχή νερού, καθώς και βλάβη που οφείλεται σε μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.

- Ανωάλωσιμα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένων μπαταριών και λαμπτήρων.
- Μη λειτουργικά και διακοσμητικά εξαρτήματα που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και χαρακίες και πιθανοί αποχρωματισμοί.
- Τυχαιά βλάβη που προκαλείται από ξένα σωματίδια ή ουσίες, καθώς και βλάβη που οφείλεται στον καθαρισμό ή την απόφραξη φίλτρων, συστημάτων αποστράγγισης ή θηκών απορρυπαντικού.
- Ζημιές στα παρακάτω εξαρτήματα: υαλοκεραμικές επιφάνειες, πρόσθετα εξαρτήματα, σκεύη και καλάθια μαχαιροπύρουων, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, λάστιχα στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, περιβλήματα και τμήματα περιβλημάτων. Εκτός εάν αυτές οι ζημιές αποδεχτεί πως έχουν προκληθεί από ελαττωματική λειτουργία του προϊόντος.
- Περιπτώσεις στις οποίες δεν μπορεί να εντοπιστεί κάποια βλάβη κατά την επίσκεψη του τεχνικού.
- Επισκευές που δεν εκτελούνται από τους επιλεγμένους μας παροχείς υπηρεσιών επισκευής ή/και από εξουσιοδοτημένο συνεργάτη υπηρεσιών επισκευής ή περιπτώσεις στις οποίες δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης ή εγκατάστασης που δεν πληρεί τις προδιαγραφές.
- Χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον, π.χ. επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές κατά τη μεταφορά. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η ΙΚΕΑ δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η ΙΚΕΑ μεταφέρει το

προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την IKEA.

- Το κόστος της αρχικής εγκατάστασης της συσκευής IKEA.
Ωστόσο εάν ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή πρέπει να αντικαταστήσει την συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης τότε η τυχόν εγκατάσταση ή απεγκατάσταση επίσης δεν καλύπτεται από τους όρους αυτής της εγγύησης. Ο πελάτης βέβαια μπορεί να επικοινωνήσει ή με τον παροχέα του σέρβις ή με το κατάστημα του IKEA από όπου αγόρασε το προϊόν και να ζητήσει πλήρη πληροφόρηση.

Οι περιορισμοί αυτοί δεν ισχύουν σε περιπτώσεις στις οποίες οι εργασίες εκτελούνται σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό χρησιμοποιώντας γνήσια ανταλλακτικά για προσαρμογή της συσκευής στις τεχνικές προδιαγραφές ασφαλείας μιας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς εφαρμόζεται η εθνική νομοθεσία

Η εγγύηση της IKEA σας παρέχει ειδικά νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις τοπικές νομικές απαιτήσεις που ενδέχεται να διαφέρουν από χώρα σε χώρα. Ωστόσο αυτές οι προϋποθέσεις δεν περιορίζουν με κανένα τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που περιγράφηκαν στην τοπική νομοθεσία.

Περιοχή ισχύος

Για συσκευές που αγοράζονται από μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρονται σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες επισκευής θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα. Η εκτέλεση των υπηρεσιών επισκευής στο πλαίσιο της εγγύησης είναι υποχρεωτική, μόνο εάν η συσκευή συμμορφώνεται και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με:

- τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται το αίτημα για εργασίες εγγύησης,
- τις Οδηγίες συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες ασφάλειας του εγχειριδίου χρήσης.

Η αποκλειστική ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ για συσκευές της IKEA

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με το εγκεκριμένο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της IKEA για:

- αίτημα εργασιών στο πλαίσιο της εγγύησης,
- διευκρινίσεις σχετικά με την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στην ειδική μονάδα επίπλου κουζίνας της IKEA,
- διευκρινίσεις σχετικά με τις λειτουργίες των συσκευών IKEA.

Για να διασφαλιστεί η παροχή βέλτιστης υποστήριξης, διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες συναρμολόγησης ή/και το Εγχειρίδιο χρήσης πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Τρόπος επικοινωνίας



Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων εξουσιοδοτημένων κέντρων εξυπηρέτησης της IKEA και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

- i** Για ταχύτερη εξυπηρέτηση, συνιστάται η χρήση των ειδικών τηλεφωνικών αριθμών που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Ανατρέχετε πάντα στους τηλεφωνικούς αριθμούς που παρέχονται στο εγχειρίδιο της συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Επίσης, ανατρέχετε πάντα στον αριθμό προϊόντος της IKEA (8ψήφιος κωδικός) και το 12ψήφιο αριθμό επισκευής που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής σας.

i ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!

Αποτελεί αποδεικτικό αγοράς και είναι απαραίτητη ώστε να ισχύει η εγγύηση. Επίσης, στην απόδειξη αγοράς να αναφέρεται η επωνυμία και ο αριθμός του προϊόντος IKEA (8ψήφιος κωδικός) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Χρειάζεστε επιπλέον βοήθεια;

Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	61	Wat moet u doen als...	74
Productbeschrijving	65	Technische gegevens	75
Bedieningspaneel	66	Installatie	76
Eerste gebruik	66	Elektrische aansluiting	77
Dagelijks gebruik	67	Bescherming van het milieu	77
Bereidingstabellen	70	IKEA GARANTIE	78
Reiniging en onderhoud	72		

Veiligheidsinformatie

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.

EILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze

onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus (zelfreiniging) - gevaar voor brandwonden. Kinderen en dieren moeten uit de buurt blijven tijdens en na de pyrolysecyclus (tot het vertrek volledig verlucht is). Overtollig vuil, en met name olie en vet, moet verwijderd worden uit de ovenruimte vooraleer de pyrolysecyclus te starten. Laat geen accessoires of materiaal in

de ovenruimte liggen tijdens de pyrolysecyclus.

⚠ Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd, dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de pyrolysecyclus. - risico van brandwonden.

⚠ Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen - gevaar voor brand.

⚠ Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar. Let altijd goed op wanneer u voedsel bereidt dat rijk is aan vet, olie of wanneer alcoholische dranken toegevoegd worden - risico voor brand. Gebruik ovenwanten om kookpotten en accessoires te verwijderen. Op het einde van de bereiding, open de deur van de oven voorzichtig zodat hete lucht of dampen geleidelijk aan kunnen ontsnappen - risico voor brandwonden.

De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden - risico voor brand.

⚠ Let op wanneer de oven deur open staat of neergeklapt is, om er niet tegen te stoten.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere residentiële omgevingen.

⚠ IElk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ Bewaar geen explosief of ontvlambaar materiaal (vb. benzine of spuitbussen) in of naast het apparaat - brandgevaar.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van problemen contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.

⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en

zaagresten voordat u het apparaat plaatst. De minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven mag niet geblokkeerd worden - risico voor brandwonden. Haal de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

⚠ Het onderste gedeelte van het apparaat mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.

⚠ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - brandgevaar.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpelige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

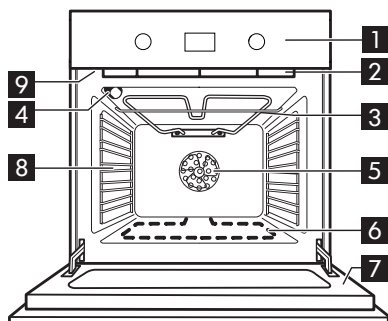
⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de

gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een identiek exemplaar door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico op elektrische schokken.

⚠ Wend u tot een erkend servicecentrum indien de stroomkabel vervangen moet worden.

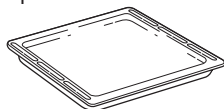
Productbeschrijving



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Koelventilator (niet zichtbaar)
- 3** Grillelement
- 4** Ovenlamp
- 5** Ovenventilator
- 6** Onderste verwarmingselement (verborgen)
- 7** Ovendeur
- 8** Roosters aan de zijkant
- 9** Aansluiting gaarthermometer

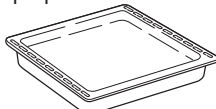
Accessoires

Bakplaat



1x

Diepe plaat



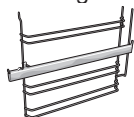
1x

Rooster



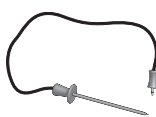
2x

Uitschuifbare geleiders



1x

Gaarthermometer



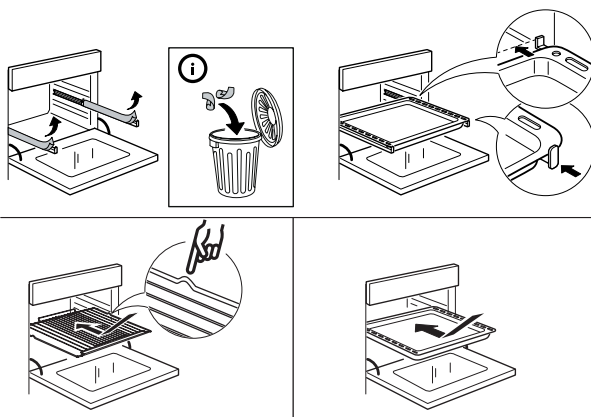
1x

Plaatsen van het rooster en andere accessoires

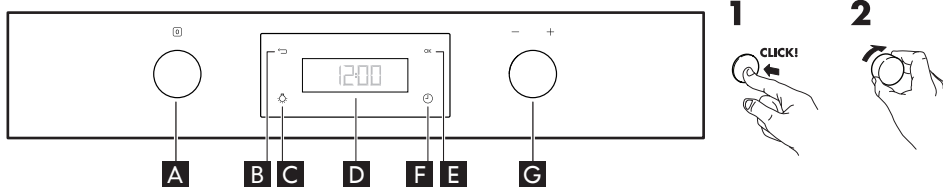
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.

Neem contact op met het erkende servicecentrum als u een accessoire wilt kopen.



Bedieningspaneel



- A** Selectieknop met druksysteem
- B** Terug-toets
- C** Lampje
- D** Display
- E** Bevestigingstoets
- F** Kookwekker
- G** Instelknop met druksysteem

Intrekbare knoppen

Druk in het midden om dit soort knop te gebruiken.

De knop komt eruit.

Draai de knop naar de gewenste positie.

Aan het einde van de bereiding zet u de knop op **A** en drukt u hem in het midden in om hem naar de oorspronkelijke stand terug te brengen.

Eerste gebruik

Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200°C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Instellingen

Draai aan de indicator van de "Functies"-knop **A** om de instellingen weer te geven en druk op **E** om een submenu te openen om de vier instellingen weer te geven, die u na de bereiding kunt wijzigen, draai de knop terug in zijn oorspronkelijke stand.

• Klok

Draai de knop **G** om CLOCK weer te geven. De twee cijfers links gaan knipperen, draai aan de knop **G** om het uur in te stellen. Druk op de toets **E** om te bevestigen en de twee cijfers rechts gaan knipperen. Draai aan de knop **G** om de minuten in te stellen en druk op de toets **E** om de selectie te bevestigen.

• Geluid

Om het geluidssignaal te activeren of deactiveren gaat u als volgt te werk:

1. Draai aan de knop **G** om "SOUND" weer te geven
2. Druk op de toets **E** om te bevestigen
3. Gebruik de knop **G** om de gewenste instelling te selecteren

4. Druk op de toets **E** om te bevestigen

• Helderheid

Om de helderheid van het scherm te veranderen, gaat u als volgt te werk:

1. Draai aan de knop **G** om "BRIGHTNESS" weer te geven en druk op **E** om te bevestigen.
2. De actuele helderheidswaarde is te zien
3. Draai aan de knop **G** om de helderheid te verminderen of te vermeerderen en bevestig dit met de toets **E**.

• Eco

1. Draai aan de knop **G** om "ECO" weer te geven.
2. Druk op **E** om toegang te krijgen tot de instelling (AAN/UIT).
3. Draai aan de knop **G** om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets **E**.
4. Als de functie Ecomodus geactiveerd is tijdens een bereidingsfunctie, dan wordt de displayhelderheid na 1 minuut op het laagste niveau gezet, de ovenverlichting wordt na 1 minuut koken en wakker wordt met de **C**-toets.

Dagelijks gebruik

Een functie inschakelen

- 1. selecteer de gewenste functie met de knop **A** en druk op de toets **E** om te bevestigen.
- 2. de Temperatuur knippert, u kunt afstellen met de knop **G** en druk op de toets **E** om te bevestigen.
- 3. de bereidingstijd is te zien op het display, u kunt het afstellen met de knop **G** of laten staan om onmiddellijk te starten, druk op de toets **E** om te bevestigen.
- 4. als u een gewenste bereidingstijd heeft geselecteerd, geeft het display de verwachte eindtijd weer, u kunt deze verschuiven met de knop **G** en druk op de toets **E** om het uitstel te bevestigen.

Voorverwarmen

Het voorverwarmen start automatisch wanneer het beschikbaar is (controleer de tabel) en is inbegrepen in de bereidingstijd als u het selecteert alvorens de functie te starten.

Als u de temperatuur en een bereidingstijd selecteert, start de voorverwarming automatisch. Als u geen bereidingstijd selecteert, start de kookwekker eerst nadat de gewenste temperatuur is bereikt.

U hoort altijd een geluidssignaal dat meldt wanneer de temperatuur bereikt is.

Uitstel van start

Stelt het einde van de bereidingstijd uit wanneer deze beschikbaar is (controleer de tabel).

Gaarthermometer

Breng de gaarthermometer in alvorens een functie te activeren (controleer de tabel). Als de gaarthermometer wordt ingebracht na de bevestiging van de bereidingstemperatuur, knippert de gaarthermometer temperatuur op het display, gebruik de knop **G** om het af te stellen en druk op de toets **E** om te bevestigen.

Uitstel van start is niet uitvoerbaar wanneer de gaarthermometer ingebracht is.

Wanneer de gaarthermometer de gewenste temperatuur detecteert, hoort u 3 geluidssignalen en de bereidingsfunctie wordt beëindigd.

	Functie A knop	Functie G knop	VOORVER- WARMEN	Temperatuur 	Berei- dingstijd 	Uitstel van start 	Gaarthermometer
	UIT	-	-	-	-	-	-
	HETE LUCHT	-	X	X	X	X	X
	CONVENTIONEEL (hitte boven en onder)	-	X	X	X	X	X
	CONVECTIEBAKKEN	-	X	X	X	X	X
	MAXI COOKING	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	niveau 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	niveau 1-2-3	X	X	X
	BROOD	BROOD	X	X	X	-	-
	BROOD	PIZZA	X	X	X	-	-
	SPECIALE FUNCTIES	ECO HETELUCHT*	-	X	X	X	X
	SPECIALE FUNCTIES	ONTDOOIEN	-	-	X	X	-
	SPECIALE FUNCTIES	WARMHOUDEN	-	65°	X	X	-
	SPECIALE FUNCTIES	LATEN RIJZEN	-	30° 35° 40°	X	X	-
	SNEL VOORVERWARMEN	-	X	X	X	-	-
	PYRO-REINIGEN	PYRO	-	-	120 min	X	-
	PYRO-REINIGEN	PYRO-ECO	-	-	75 min	X	-

BELANGRIJK: Verwijder alle accessoires voordat u de pyrolysefunctie start. Om een beter reinigingsresultaat van de bodem van de oven te verzekeren.

BELANGRIJK: Tijdens de pyrolyse wordt de deur van de oven automatisch vergrendeld en verschijnt het symbool op het display. De deur blijft ook nog vergrendeld nadat de reinigingscyclus is afgelopen: Er verschijnt “COOL” op het display om aan te geven dat de oven nog aan het afkoelen is. Wanneer de oven is afgekoeld tot een veilige temperatuur, wordt de deur ontgrendeld en op het display wordt de tijd aangegeven.

Opmerking: als de procedure voor automatische vergrendeling niet correct wordt uitgevoerd, verschijnt het symbool op het display. Als de deur echter gesloten blijft vanwege een defect van het vergrendelingssysteem, verschijnt de tekst “DOOR LATCHED” (deur vergrendeld) op het display. Neem in dat geval contact op met een erkend servicecentrum.

Bruin korstje geven

Na afloop van de bereiding wordt, voor de functies waarbij dat kan, op het display de mogelijkheid weergegeven om uw gerecht een bruin korstje te geven. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als u een bereidingstijd hebt ingesteld.

Als de bereidingstijd is afgelopen, verschijnt op het display: “PRESS **E** TO BROWN” (druk op om een bruin korstje te geven). Door op de toets **E** te drukken, start de oven een bruiningsfase van 5 minuten. Deze functie kan slechts tweemaal geactiveerd worden.

Kookwekker

Deze optie schakelt alleen de kookwekker in als er geen andere functies actief zijn. Blijf drukken op  tot  en “00:00” knipperen op de display, selecteer ok en druk om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal zodra de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Tabel ovenfuncties

De oven heeft 5 bereidingsniveaus. Tel van onder naar boven.

Functie	Beschrijving functie
 OFF	Om de oven uit te schakelen.
 HETELUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
 CONVENTIONEEL (hitte boven en onder)	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Aanbevolen wordt om de tweede of derde steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven voor alvorens het voedsel erin te plaatsen.
 CONVECTIEBAKKEN	Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een plaathoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven eerst voor.
 MAXI COOKING	Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.
 GRILL	Voor het grillen van karbonades, kebab en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Aanbevolen wordt de 4de of 5de steunhoogte te gebruiken. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: zet de pan op het 3de/4de niveau en voeg 500 ml water toe, de ovendeur moet gesloten zijn tijdens de bereiding.
 TURBOGRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (bouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste plaathoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede plaathoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.

Functie		Beschrijving functie
	BROOD	Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Zet het deeg op de tweede plaathoogte.
	PIZZA	Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Zet het deeg op de tweede plaathoogte.
	ECO HETELUCHT*	Gevulde braadstukken en stukken vlees op één niveau bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding; het kan tijdelijk weer ingeschakeld worden door op de bevestigingstoets te drukken. Om de efficiëntie van het vermogen te maximaliseren, is het raadzaam om tijdens de bereiding niet de deur te openen. Aanbevolen wordt de derde plaathoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
	WARMHOUDEN	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte.
	LATEN RIJZEN	Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden kan de functie niet geactiveerd worden als de temperatuur in de oven hoger dan 40°C is. Zet het deeg op de tweede plaathoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	SNEL VOORVERWARMEN	Om de oven snel voor te verwarmen. Na afloop van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
	INSTELLINGEN	Om het display in te stellen (Tijd, Licht, Geluidvolumes, Energiebesparing)
	PYRO-REINIGEN	Voor het verwijderen van vetspaten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur (meer dan 400 °C). De maximale duur is automatisch ingesteld en bedraagt 120 minuten. Selecteer de ECO x 75 minuten cyclus in geval van weinig vuil
	GAARTHERMOMETER	Met de bijgeleverde gaarthermometer kan de exacte temperatuur (tot 100°C) worden gemeten tijdens de bereiding, om het gerecht optimaal te bereiden. U kunt de gewenste binnentemperatuur programmeren afhankelijk van het te bereiden gerecht. De correcte plaatsing van de thermometer is belangrijk om het gewenste bereidingsresultaat te kunnen bereiken. Steek de thermometer volledig in het malste gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij botten of vette gedeeltes te raken (Fig. 1). Voor gevogelte moet de thermometer dwars, in het midden van de borst, geplaatst worden, waarbij u er op moet letten dat de punt niet in een holle ruimte terecht komt (Fig. 2). Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit te oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan op de contactdoos die op de rechterwand van de ovenruimte zit. Sluit het uiteinde van de thermometer aan in de uitsparing links onder in het bedieningspaneel.  Afb. 1  Afb. 2

*Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

BELANGRIJK:

Tijdens de zelfreinigingscyclus (pyrolyse) wordt aanbevolen om alle bijgeleverde accessoires te verwijderen zodat de temperatuur buiten de ovenruimte niet verder toeneemt en tevens om een beter reinigingsresultaat voor het onderste gedeelte van de oven te garanderen.

BELANGRIJK: Als de geselecteerde functie het gebruik van de gaarthermometer niet toelaat, wordt de bereiding niet gestart tot de gaarthermometer is verwijderd. De volgende melding wordt weergegeven: REMOVE PROBE

Bereidingstabellen

Soort voedsel	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
GEBAK, TAART ETC.					
Luchtig gebak		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Koekjes / taartjes		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Soesjes		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Brood		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Brood/pizza/focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Diepvriespizza's		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vol-au-vent / korstdeeg		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, pasta uit de oven, cannelloni, ovenschotels		X	2	190-200	45-65
Lasagne en vlees		X	2-4	200	50-100***
Vlees en aardappelen		X	1-4	190-200	45-100***
Vis en groente		X	1-4	180	30-50***
Complete maaltijd Vruchtentaart (niveau 5) / Lasagna (niveau 3) / Vlees (niveau 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Braadvlees/gevulde braadstukken		-	2	180-200	100-150***

Soort voedsel	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
VLEES					
Stukjes vlees (konijn, kip, lam)		-	2	180-200	60-100***
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		X	2	170-190	110-150
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1Kg		X	2	190-200	80-120
Kip / konijn / eend 1Kg		X	2	200-230	50-100
Kalkoen / gans 3Kg		X	2	200-230	150-200
VIS					
Vis uit de oven/in folie 0.5Kg (filet, heel)		X	2	170-190	30-50
GROENTEN					
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Bereidingstabel met GRILL-functie

Soort voedsel	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Visfilet / moten vis		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Worstjes/spiezen/ spareribs/ hamburgers		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Lamsbout/schenkel		-	3	2 (Medium)	60-90**
Gegratineerde groenten		-	3	3 (High)	10-25
Gebakken aardappelen		-	3	2 (Medium)	35-60**
Gebraden kip 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Rosbief rosé 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Opmerking: de bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief.

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

Reiniging en onderhoud

REINIGEN

⚠ WAARSCHUWING!

- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.

Buitenkant van de oven

i BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

i BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauwwarm is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD). Het glas aan de binnenkant is glad, om het gemakkelijk te kunnen reinigen.

OPMERKING: als levensmiddelen met een hoog watergehalte langdurig bereid worden (bijv. pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.

⚠ WAARSCHUWING!

- Tijdens en na de reiniging via pyrolyse moeten huisdieren (vooral vogels) uit de buurt van het apparaat worden gehouden.

Accessoires

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

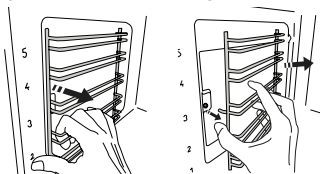
ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING!

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel de oven los van de netvoeding.

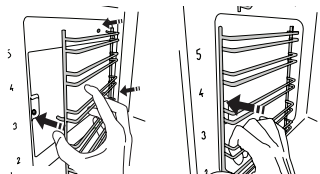
De roostergeleiders verwijderen

Pak de buitenkant van de geleider stevig vast en trek het naar u toe om de steun en de twee interne pennen uit hun zittingen te trekken.



De roostergeleiders terugplaatsen

Plaats ze bij de ovenruimte en steek eerst de twee pennen in hun zittingen. Plaats vervolgens het externe gedeelte bij zijn zitting, breng de steun in en druk stevig naar de wand van de ovenruimte zodat de roostergeleider goed vastzit.



De deur verwijderen

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).

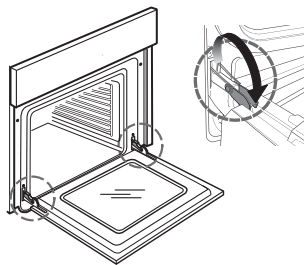


fig. 1

3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2, 3, 4).

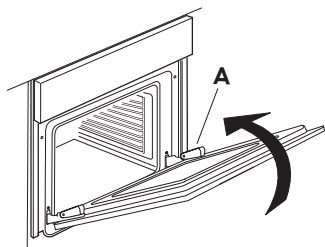


fig. 2

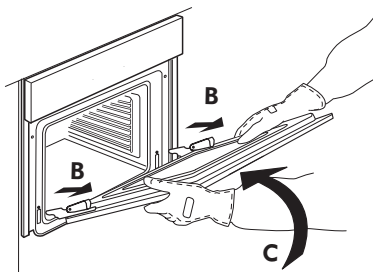


fig. 3

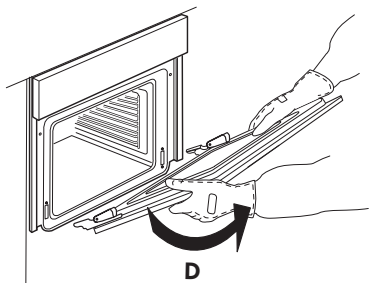


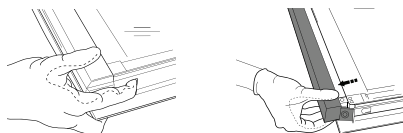
fig. 4

De deur weer terugplaatsen

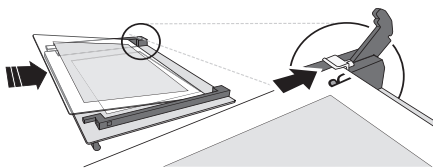
1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

De ruit schoonmaken

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen. Doe hetzelfde voor de tussenruit.
3. Om zowel de tussenruit als de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" te zien is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

Het lampje aan de vervangen

- 1. Koppel de oven los van de netvoeding.

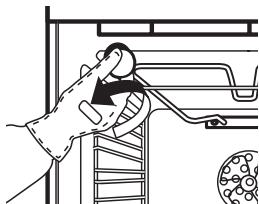


fig. 5

- 2. Draai het beschermkapje los (Fig. 5), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.

- 3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

OPMERKING:

- Gebruik alleen halogeenlampen van 25/230 V, type G9, T300°C.
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt, is speciaal ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt om huishoudelijke ruimtes te verlichten (Regelgeving Commissie (EG) Nr. 244/2009).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij erkende servicecentra van IKEA..

Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Er is geen elektrische stroom.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft.
	De oven is niet aangesloten op de netvoeding.	Sluit de oven aan op het stopcontact.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer	Softwareprobleem	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F"

Voordat u het erkende servicecentrum belt:

- 1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Wat moet u doen als...".
 - 2. Zet het apparaat uit en weer aan om te controleren of het probleem is opgelost.
- Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum van IKEA als de storing nog steeds optreedt na bovengenoemde controles.

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje)

SERVICE 0000 000 00000



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

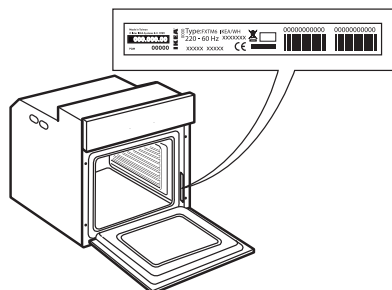
Neem contact op met het erkende servicecentrum van IKEA als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Technische gegevens

Type product: Ingebouwde elektrische oven	
Identificatie model: ANRÄTTA 004.117.18	
Aantal ruimtes	1
Hittebron	Electrical
Aantal functies	9
Bruikbaar volume. Gemeten met eventuele roosters aan de zijkant en katalytische panelen verwijderd l	71
Oppervlak van de grootste bakplaat cm ²	1191
Energiezuinigheidsklasse (laagste verbruik)	A+
Energiezuinigheidsindex	81,2
Energieverbruik Conventionele functie (bij standaard belasting en boven- + onderverwarming) kWh/cyclus	0,89
Energieverbruik Ventilatiefunctie hetelucht (met standaard belasting en heteluchtverwarming) kWh/cyclus	0,69
Bovenste verwarmingselement W	2200
Onderste verwarmingselement W	1000
Grillelement W	2200
Verwarmingselement ventilator W	1800
Koelventilator W	33
Ovenlampje W	25
Vermogen ovenventilator W	22
Totaal nominaal vermogen W	2450
Afmetingen	
Breedte mm	595
Hoogte mm	595
Diepte mm	550
Gewicht van het apparaat ANRÄTTA Kg	32,2

Technische gegevens

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Installatie

Deurvergrendeling

Voor het openen van de deur met de deurvergrendeling, zie Fig. 1.

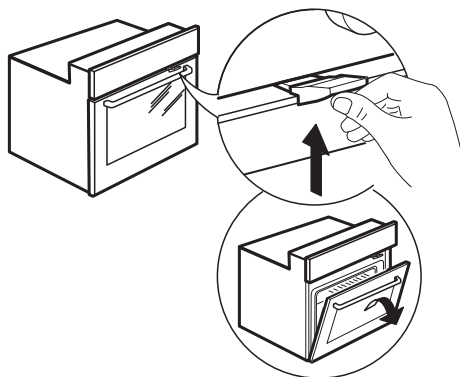


Fig. 1

De deurbeveiliging kan worden verwijderd door de handelingen in de volgende afbeeldingen (zie Fig. 2) in de juiste volgorde uit te voeren.

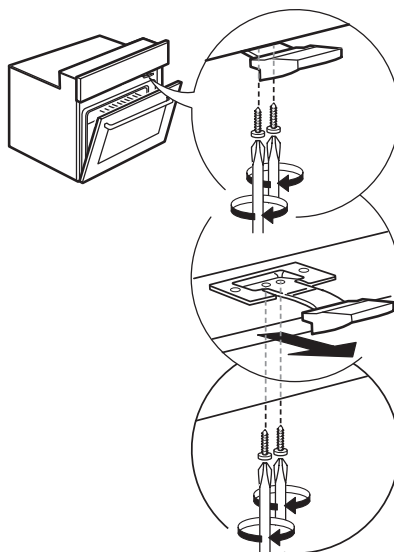


Fig. 2

Elektrische aansluiting

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de netvoeding van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven, en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

Eventuele vervanging van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektricien. Neem contact op met een erkend servicecentrum van IKEA.

Bescherming van het milieu

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Gebruik geen stoomreinigers.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

⚠ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert. - risico van brandwonden

⚠ WAARSCHUWING!: Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven. 

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke

milieuvorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijk schade aan het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven nog doorgaren nadat de oven uitgeschakeld is.

VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

Dit apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen nr. 65/2014 en 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.



IKEA GARANTIE

Hoe lang is de IKEA garantie geldig?

Deze garantie is vijf jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA. Uw origineel kassaticket is vereist. Als er tijdens de garantieperiode service tussenkomsten worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Wie zal de service uitvoeren?

De erkende IKEA servicedienst zal zorgdragen voor de dienstverlening via haar eigen netwerk of via het netwerk van erkende servicediensten.

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder het artikel "Wat is er niet gedekt door deze garantie?" gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden de kosten om de storing te verhelpen vergoed d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk voor reparaties, (cont. zonder speciale kosten) is zonder speciale kosten. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en uitsluitend ter eigen beoordeling bepalen of het gedekt wordt door deze garantie.

Als het defect blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicedienst via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door eenzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, foutieve installatie

of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reactie, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.

- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokken van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, servieskorven en bestekmandjes, aanvoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapsjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij bewezen is dat de schade te wijten is aan een productiefout.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aangestelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de installatie-instructies zijn uitgevoerd.
- Het gebruik van het apparaat in niet huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien een klant het product zelf naar zijn of haar woning of naar een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor schade die optreedt tijdens het transport. Als het product echter door IKEA wordt afgeleverd op het door de klant opgegeven adres, dan wordt schade aan het product die tijdens deze levering ontstaat wel gedekt door IKEA.

- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat.
Als een IKEA servicedienst of een erkende servicepartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan zal de servicedienst of de erkende servicepartner het gerepareerde of vervangende apparaat indien nodig opnieuw installeren.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EG-land.

Hoe de landelijke wetten van toepassing zijn

Deze IKEA garantie verleent u specifieke wettelijke rechten, welke met de eigen locale wetgeving overeenstemmen of deze overstijgen, die variëren van land tot land. Deze omstandigheden beperken geenszins consumentenrechten die onder de plaatselijke wetgeving vallen.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-lidstaat zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-lidstaat, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat voldoet aan en geïnstalleerd is in overeenstemming met:

- de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- de Montage-instructies en de Veiligheidsinformatie

De speciale KLANTENSERVICE voor IKEA-apparaten

Aarzel niet om contact op te nemen met een Geautoriseerd servicecentrum van IKEA:

- Een claim in te dienen onder deze garantie
- Verduidelijking te vragen in verband met de installatie van het IKEA apparaat in de daarvoor bestemde IKEA keukenmeubels
- Verduidelijking te vragen in verband met de functies van de IKEA apparaten.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, leest u best eerst de installatie-instructies en de gebruiksaanwijzing zorgvuldig alvorens ons te contacteren.

Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt



Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle Geautoriseerde servicecentra van IKEA met hun overeenkomstig telefoonnummer.

- i** Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers in de handleiding te gebruiken. Vermeld altijd de nummers die vermeld zijn in het boekje van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie wilt. Vermeld ook het IKEA artikelnummer (bestaande uit 8 cijfers) en het servicenummer bestaande uit 12 cijfers dat op het typeplaatje van uw apparaat staat.

i BEWAAR DE KASSABON!

Het is uw bewijs van aankoop en is ook nodig om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Op de kassabon is ook de IKEA naam en het artikelnummer (8 cijfers) van elk door u aangeschaft apparaat vermeld

Extra hulp nodig?

Voor alle bijkomende vragen die niet bij de dienst na-verkoop van uw toestellen horen, neem contact op met het call center van uw IKEA winkel. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

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

БЪЛГАРИЯ

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

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

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

EESTI

<http://www.ikea.com>

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

Telefono numeris: (0) 520 511 35
 Skambuokio 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
 Tarief: Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.
 Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00
 Zaterdag 9.00 - 21.00
 Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

ÖSTERREICH

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

POLSKA

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

PORTUGAL

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

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

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

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

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

SUOMI

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM - IRELAND

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



23256

AA-2096721-3