

ANRÄTTA

es

en



Design and Quality
IKEA of Sweden



El centro de atención al cliente de IKEA le asistirá por teléfono en la resolución de problemas básicos de sus electrodomésticos en el momento de la solicitud de servicio.

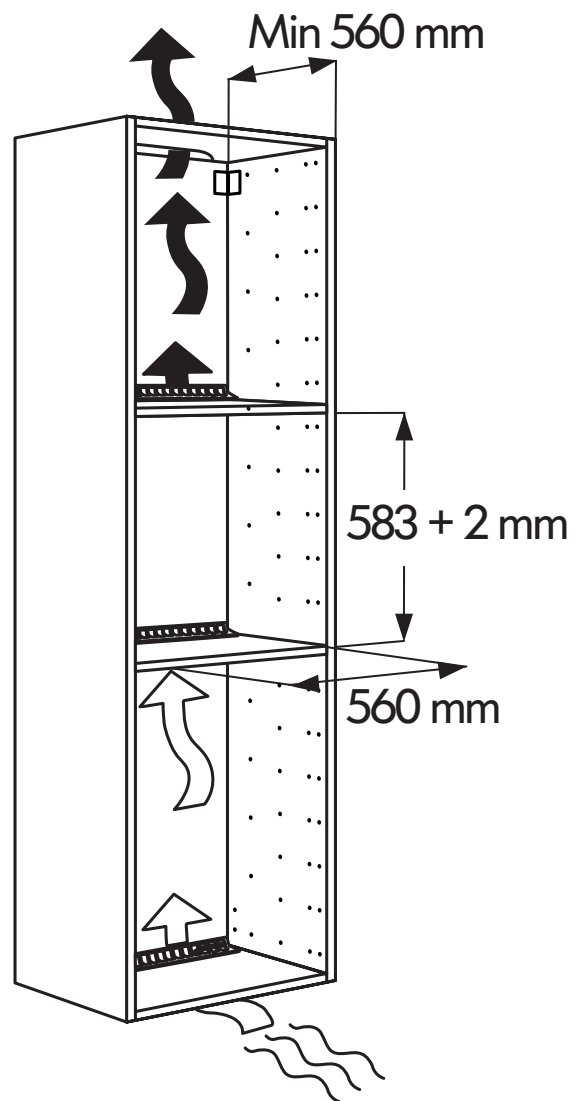
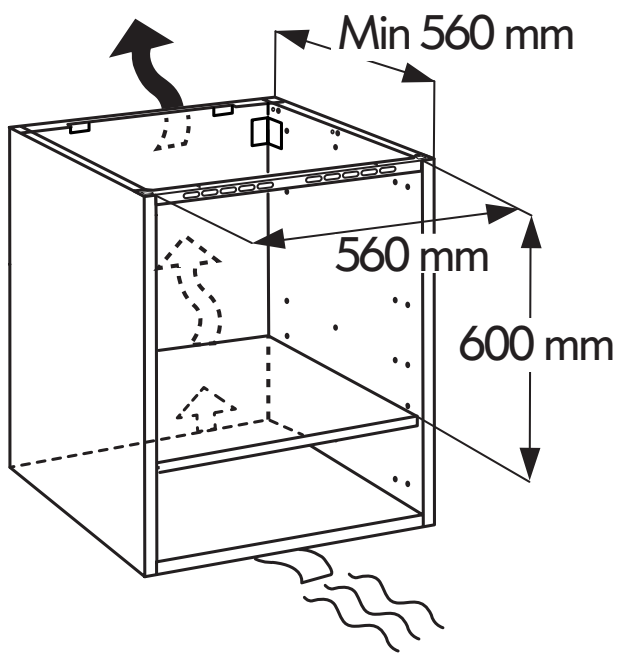
Consulte www.IKEA.com y seleccione su tienda local para conocer los números de teléfono y los horarios de apertura de las tiendas locales.

ESPAÑOL ENGLISH

5
19



The IKEA customer service centre will assist you over the phone in solving basic problems with your appliances at the time of service the request. Visit www.IKEA.com and select your local IKEA store to learn the phone numbers and opening hours of your local IKEA stores.



Índice

Información sobre seguridad	5	Qué hacer si...	14
Descripción del producto	7	Datos técnicos	15
Panel de control	8	Datos técnicos	16
Primer uso	8	Instalación	16
Uso diario	9	Conexión eléctrica	17
Tablas de cocción	11	Cuestiones medioambientales	17
Limpieza y mantenimiento	13	GARANTÍA IKEA	18

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

⚠ Mantenga a los niños menores de 3 años alejados del aparato. Los menores de 8 años deben permanecer alejados del aparato a menos que estén supervisados en todo momento.

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 deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar tareas de limpieza o de mantenimiento sin supervisión.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. No toque los elementos calientes ni las superficies calientes durante su uso o al finalizar, corre el riesgo de quemarse. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos. Si el aparato es apto para el uso de sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno; existe riesgo de incendio.

⚠ Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato, hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; existe riesgo de incendio.

Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol, existe riesgo de incendio. Utilice guantes adecuados para sacar las bandejas y los accesorios. Al finalizar la cocción, abra la puerta con cuidado, de manera que el aire caliente o vapor salga progresivamente antes de acceder al compartimento; existe riesgo de quemaduras. No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno, existe riesgo de incendio.

⚠ Tenga cuidado cuando la puerta del horno se encuentre en posición abierta o bajada para evitar tropezar con ella.

USO PERMITIDO

⚠ **ATENCIÓN:** 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; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.

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

No se admite ningún otro uso (p. ej. calentar una habitación).

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

INSTALACIÓN

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

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), así como las conexiones eléctricas y las reparaciones, deben ser realizadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato que no estén expresamente indicadas en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no ha sufrido daños 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 existe riesgo de asfixia. El aparato debe estar desenchufado de la corriente antes de empezar la instalación, ya que existe riesgo de descarga eléctrica. Cuando realice la instalación, asegúrese de que el aparato no dañe el cable de alimentación, ya que existe 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; existe riesgo de quemaduras.

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; existe riesgo de quemaduras.

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

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

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

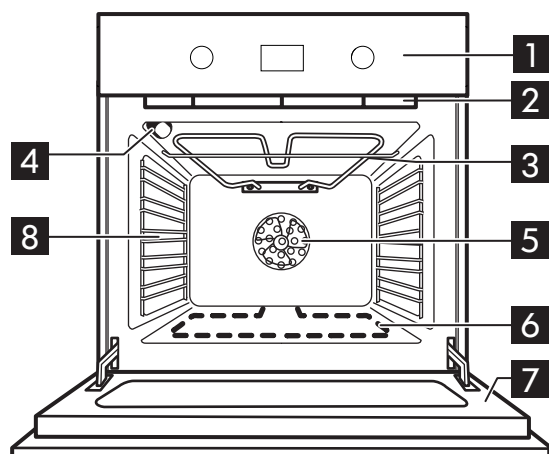
⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desconectándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, y el aparato debe contar con toma de tierra, de conformidad con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No utilice 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 deberá sustituirlo para evitar peligros; existe riesgo de descarga eléctrica.

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

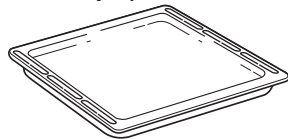
Descripción del producto



- 1** Panel de Control
- 2** Ventilador de enfriamiento (NO VISIBLE)
- 3** Resistencia grill
- 4** Lámpara trasera del horno
- 5** Ventilador del horno
- 6** Resistencia inferior (no visible)
- 7** Puerta del horno
- 8** Rejillas laterales

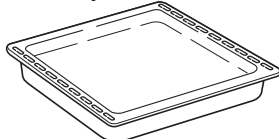
Accesorios

Bandeja pastelera



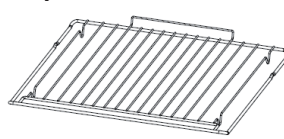
x 1

Bandeja honda



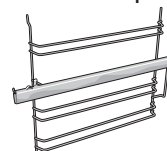
x 1

Rejilla



x 1

Guías telescópicas



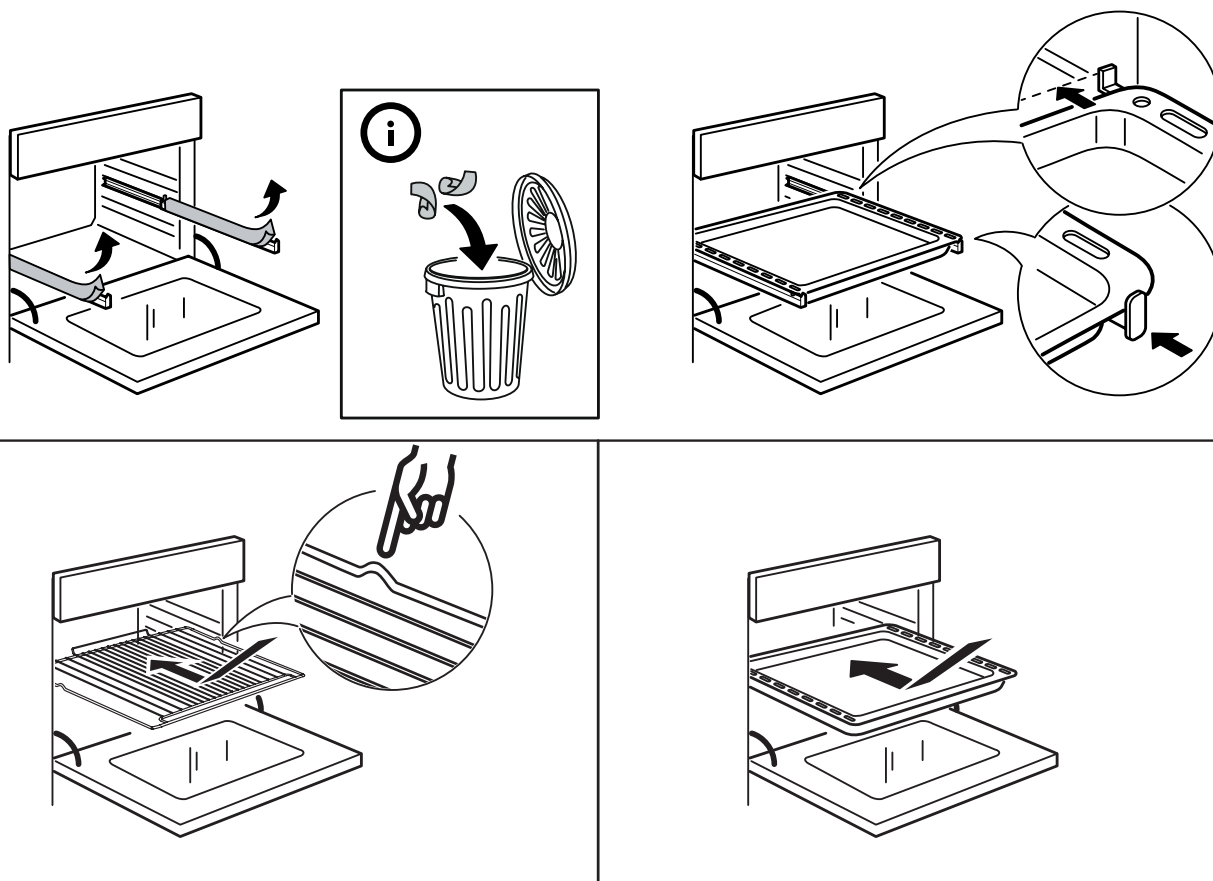
x 1

Introducción de la rejilla y otros accesorios

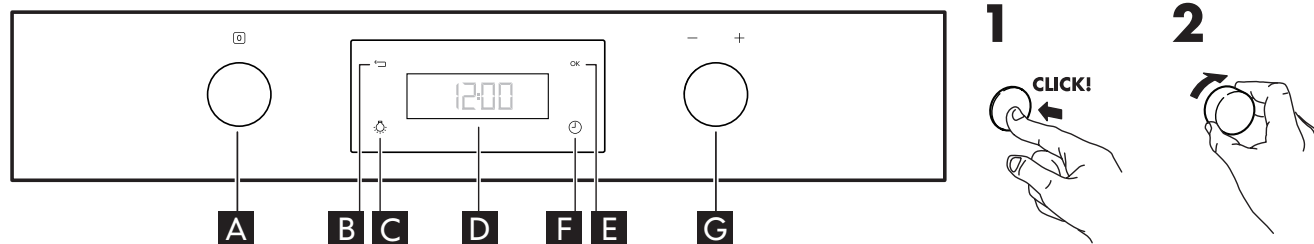
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego, deslícela horizontalmente por la guía hasta el tope.

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 **0** 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. Presione 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 presionando 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).

	Selector A de funciones	Selector G de funciones	PRECALENTAR	Temperatura	Tiempo	Inicio diferido
	Desactivado	-	-	-	-	-
	AIRE FORZADO	-	X	X	X	X
	CONVENCIONAL (resistencias superior e inferior)	-	X	X	X	X
	HORNO DE CONVECCIÓN	-	X	X	X	X
	MAXI-COCCIÓN	-	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	nivel 1-2-3	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	nivel 1-2-3	X	-
	PAN	PAN	X	X	X	-
	PIZZA	PIZZA	X	X	X	-
	ESPECIAL	ECO AIRE FORZADO*	-	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

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 (resistencia 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.
	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)

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

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, tartaleas		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**

Note: 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, límpiolo 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 límpiolo 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

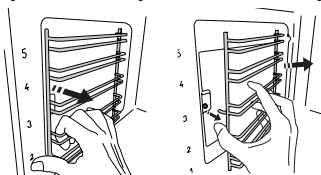
- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

MANTENIMIENTO

⚠ ¡ADVERTENCIA!

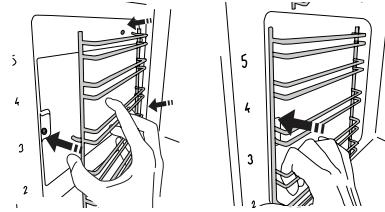
- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el horno de la red eléctrica.

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 empujuelos al máximo hacia delante (Fig. 1).

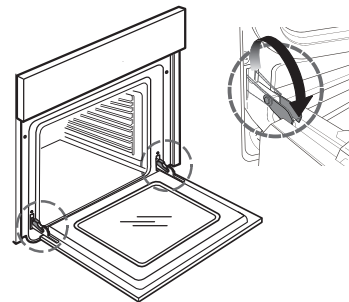


fig. 1

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

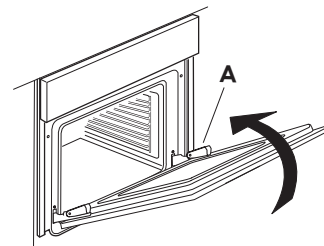


fig. 2

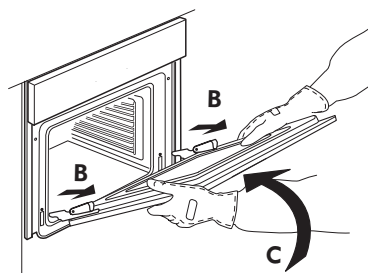


fig. 3

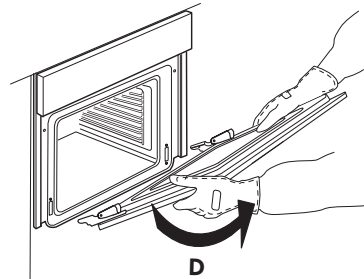


fig. 4

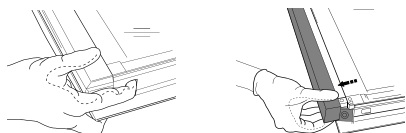
Para montar la puerta

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

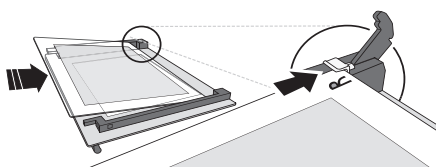
4. Cierre la puerta.

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.

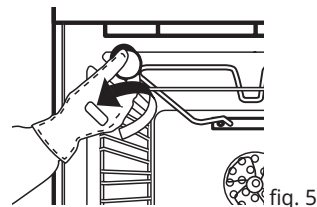


4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará

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.



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 505.161.00	
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electrical
Número de funciones	9
Volumen útil. Sin rejillas laterales ni paneles catalíticos	63L
Área de la bandeja de cocción más grande - cm ²	1191
Clase de eficiencia energética (consumo más bajo)	D
Índice de eficiencia energética	91
Consumo de energía Función convencional (con una carga normal y la resistencia superior + inferior) kWh/ciclo	0,84
Consumo de energía Función Aire forzado (con carga normal y calentamiento con aire forzado) kWh/ciclo	0,74
Elemento de calentamiento superior W	1800
Elemento de calentamiento inferior W	1000
Elemento de calentamiento del grill W	1800
Elemento de calentamiento ventilador W	1800
Ventilador de enfriamiento W	15
Lámpara del horno W	25
Potencia eléctrica del horno W	22
Potencia total W	2900
Dimensiones	
Anchura en mm	595
Altura (mm)	595
Fondo (mm)	550
Peso del aparato ANRÄTTA Kg	30,5

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 de 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 (5) años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA. Como prueba de la compra, es necesario presentar el ticket 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 servicio lo llevará a cabo el proveedor de servicios de IKEA a través de sus propias operaciones de servicio o mediante su red de socios de servicio autorizados.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre los fallos del electrodoméstico provocados por una fabricación defectuosa o por fallos en los materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. En el capítulo «¿Qué supuestos no cubre esta garantía?» se especifican las excepciones. Durante el periodo de validez de la garantía, los costes para reparar el fallo, como reparaciones, piezas, mano de obra y transportes estarán cubiertos siempre que el acceso al aparato sea posible sin incurrir en costes especiales. En estas condiciones son aplicables las respectivas normativas locales. Las piezas sustituidas serán propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?

Un proveedor de servicios designado por IKEA examinará el producto y decidirá, exclusivamente bajo su criterio, si está cubierto por esta garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicios de IKEA o un socio de servicio autorizado, con sus propios medios de servicio y exclusivamente bajo su criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por un producto idéntico o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste normal.
- Los daños deliberados o por negligencia, los daños provocados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, la instalación incorrecta o con una conexión a la tensión incorrecta, los daños provocados por reacción química o electroquímica, los daños por óxido, corrosión o agua, incluyendo, entre otros, los daños provocados por excesos de incrustaciones de cal en el suministro de agua y los daños provocados por condiciones ambientales extraordinarias.
- Piezas consumibles, incluidas las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten al uso normal del electrodoméstico, incluidas 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 a las siguientes piezas: vitrocerámica, accesorios, cestas para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, cajas o piezas de las cajas. Salvo que esos daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se podría encontrar ningún fallo durante la visita de un técnico.
- Las reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios y/o un socio de servicios contractual, o cuando se utilicen piezas diferentes a las originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, para uso profesional.
- Los 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.
- El coste de la instalación inicial del electrodoméstico IKEA.

- Sin embargo, si un proveedor de servicio designado por IKEA o un socio de servicio autorizado repara o sustituye el aparato de conformidad con los términos de esta garantía, el proveedor de servicios designado o su socio de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o el nuevo aparato, si es necesario.
- La instalación eléctrica y de plomería no es responsabilidad de IKEA, y el cliente debe realizar estos trabajos antes de la ejecución de la obra.

¿Cómo se aplica la ley nacional?

La garantía de IKEA le concede derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales. Sin embargo, estas condiciones no limitan en modo alguno ningún derecho de consumidor establecido por la legislación local.

Área de validez

Esta garantía solo es válida en el país donde se ha comprado el producto; los servicios se prestarán en el marco de las condiciones de garantía.

La obligación de realizar servicios en el marco de la garantía únicamente existe si el aparato cumple y está instalado de acuerdo con:

- las especificaciones técnicas del país en el que se solicita la garantía;
- las Instrucciones de montaje y la Información sobre seguridad del Manual de usuario.

EL SERVICIO POSTVENTA específico para aparatos de IKEA

No dude en ponerse en contacto con el Centro de servicio autorizado de IKEA para:

- solicitar un servicio previsto esta garantía;
- solicitar aclaraciones sobre la instalación del aparato de IKEA en los muebles de cocina específicos de IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos de IKEA.

Para que podamos ofrecerle la mejor asistencia posible, lea atentamente las Instrucciones de montaje y/o el Manual de usuario antes de ponerse en contacto con nosotros.

Cómo contactar con nosotros si necesita nuestros servicios



El centro de atención al cliente de IKEA le asistirá por teléfono con la resolución de problemas básicos de sus electrodomésticos en el momento de solicitar el servicio. Por favor consulte www.IKEA.com y seleccione su tienda local para ver los números de teléfono y los horarios de atención.

- ❗ **Antes de contactarnos, asegúrese de tener a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el número de serie (código de 8 dígitos que se encuentra en la placa de características) del aparato para el cual necesita nuestra asistencia.**

- ❗ **¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!**

Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El ticket de venta también informa el nombre y el número de artículo de IKEA (código de 8 dígitos) de cada uno de los aparatos que ha comprado.

¿Necesita más ayuda?

Si tiene alguna pregunta adicional que no esté relacionada con el Servicio Postventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de atención telefónica de su tienda IKEA más cercana. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Table of contents

Safety Information	19	What to do if ...	28
Product description	21	Technical data	29
Control panel	22	Technical data	30
First use	22	Installation	30
Daily use	23	Electrical connection	31
Cooking tables	25	Environmental concerns	31
Cleaning and maintenance	27	IKEA GUARANTEE	32

Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

SAFETY WARNINGS

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING!** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old must be kept away unless continuously supervised.

⚠ **WARNING!** Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open

the door with caution: allowing hot air or steam to exit gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors. No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic,

styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burn.

Do not remove the oven from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket and the appliance must be earthed, in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation.

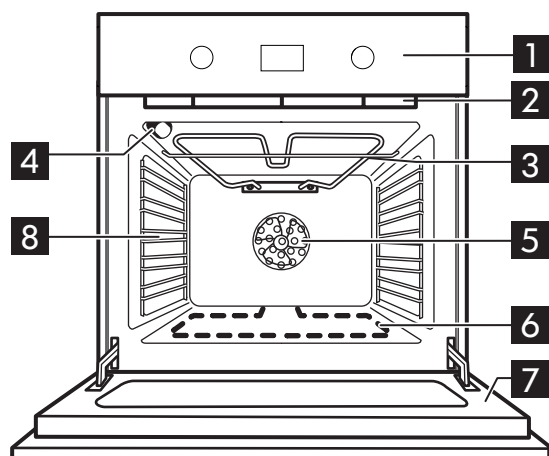
Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

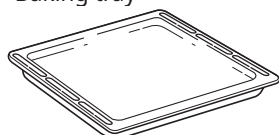
Product description



- 1** Control panel
- 2** Cooling fan (not visible)
- 3** Grill element
- 4** Oven lamp
- 5** Oven fan
- 6** Lower heating element (hidden)
- 7** Oven door
- 8** Lateral grids

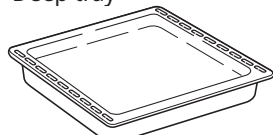
Accessories

Baking tray



1x

Deep tray



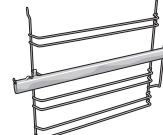
1x

Wire Shelf



1x

Telescopic Runners

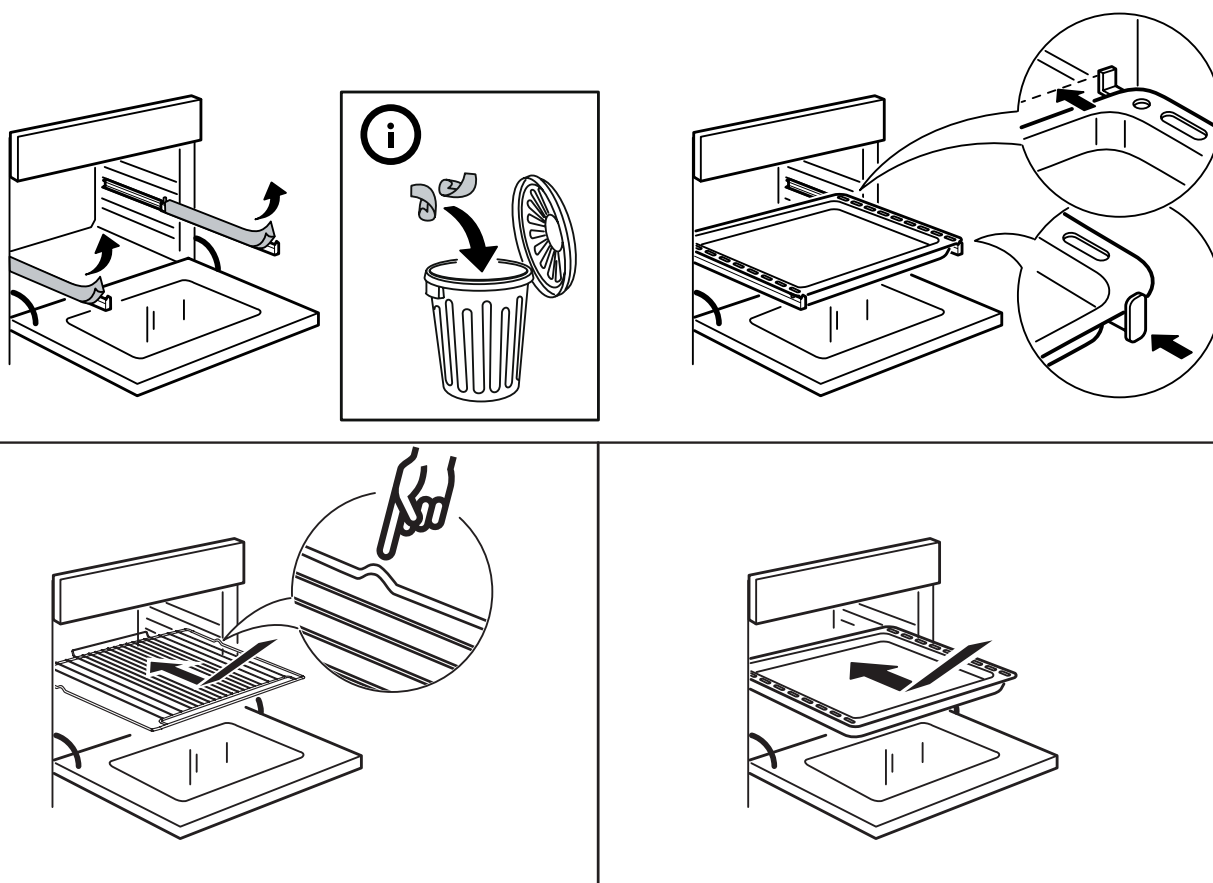


1x

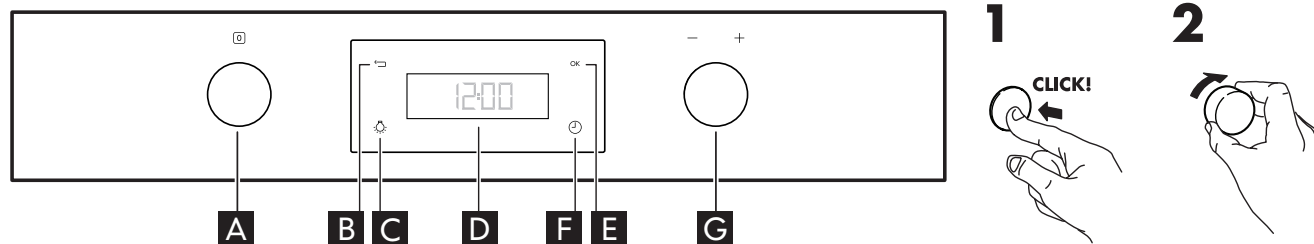
Inserting the wire shelf and other accessories

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides. If you want to buy an accessory, call the Authorized Service Centre.



Control panel



- A** Selection push-push knob
- B** Back button
- C** Light
- D** Display
- E** Confirmation button
- F** Minute minder
- G** Adjust push-push knob

Retractable knobs

To use this type of knob, press it in the middle.

The knob comes out.

Turn it to the required position.

Once cooking is over, turn the knob to 0 and press it again to restore it to its original position.

First use

Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

Settings

Turn the "Functions" knob **A** indicator to display setting and urn the **G** knob to access a submenu containing four display settings which can be changed once cooking is over, turn the knob to its original position.

- **Clock**
Turn the **G** knob to display CLOCK. The two left digits will then start to blink, turn the **G** knob to set hours. Press **E** button to confirm the value and the right two digit will start to blink. Turn the **G** knob to set minutes and press the **E** button to confirm the selection.
- **Sound**
To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:
Turn the **G** knob to display "SOUND"
press **E** button to confirm
Use the **G** knob to select the desired setting
Press **E** button to confirm

- **Brightness**
To change the display brightness, proceed as follows:
Turn the **G** knob to display "BRIGHTNESS and press **E** to confirm.
The current brightness value is visible
Turn the **G** knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing **E**.
- **Eco**
Turn the **G** knob to display "ECO".
Press **E** to access the setting (ON/OFF).
Turn the **G** knob to select the desired setting and confirm by pressing button **E**.
During a cooking function, if the Eco Mode is activated, the display reduces the brightness to the lowest level after 1 minute, the cavity lamp will be switched off after 1 minute of cooking and reactivated by pressing button **C**.

Daily use

To activate a Function

select the desired function with **A** knob and press **E** button to confirm.

the Temperature is Blinking and you can adjust with **G** knob and press **E** button to confirm.

the cooking time is visible on the display, you can adjust it with **G** knob or leave to for an immediate start and press **E** button to confirm.

if you selected before a desired cooking time, the display will show the expected time of end, you can postpone it with **G** knob and press **E** button to confirm the delay.

Preheat

The preheat will start automatically when available (Check the table) and is included in the cooking time if you select it before starting the function.

If you select the temperature and a cooking time the preheat starts automatically. If you do not select the cooking time the timer will start only after reached the desired temperature.

Always an audible sound will advise when the temperature is reached.

Delay to Start

Will be postpone the end of cooking time, when available (Check the table)

	Function A Knob	Function G Knob	PREHEAT	Temperature 🌡️	Time 🕒	Delay to Start 🕒h
0	OFF	-	-	-	-	-
👤	FORCED AIR	-	X	X	X	X
👤	CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	-	X	X	X	X
👤	CONVECTION BAKE	-	X	X	X	X
👤	MAXI COOKING	-	X	X	X	X
👤	GRILL	GRILL	-	level 1-2-3	X	-
👤	GRILL	TURBO GRILL	-	level 1-2-3	X	-
👤	BREAD	BREAD	X	X	X	-
👤	PIZZA	PIZZA	X	X	X	-
👤	SPECIAL	ECO FORCED AIR*	-	X	X	X
👤	SPECIAL	DEFROST	-	-	X	X
👤	SPECIAL	WARM KEEPING	-	65°	X	X
👤	SPECIAL	RISING	-	30° 35° 40°	X	X
👤	FAST PREHEAT	-	X	X	X	-

Browning

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of extra browning. This function can only be used when cooking time has been set.

At the end of cooking time, the display shows: "PRESS **E** TO BROWN". Press **E**, and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

Minute Minder

This option activate the minute minder only when there are no other functions active. Keep pressing **E** until the **E** and «00:00» start flashing on the display, select and press ok to confirm. An down the selected audible signal will sound once the timer has finished counting.

Oven functions table

The oven has 5 cooking levels. Count up from the lower level.

Function		Description of function
	OFF	For switching off the oven.
	FORCED AIR	For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
	CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd or the 3rd shelf. Preheat the oven before insert the food.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking.
	MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to avoid it drying out.
	GRILL	For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. It is best to use the 4th or 5th Shelf. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on the 3rd/4th level and add 500 ml of water. the oven door should be closed during cooking.
	TURBOGRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	BREAD	To bake different types and sizes of bread. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.
	PIZZA	To bake different types and sizes of pizza. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.
	ECO FORCED AIR*	To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In this ECO function the light remains off during cooking and can be temporarily switched on again by pressing the confirm button. In order to maximize energy efficiency, it is advisable not to open the door during cooking. It is advisable to use 3rd level. The oven does not have to be preheated.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	WARM KEEPING	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf.
	RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	FAST PREHEAT	To preheat the oven rapidly. At the end of the preheat the oven will select automatically the CONVENTIONAL function. Wait the end of the preheat before inserting the food inside the oven.
	SETTINGS	To set the display (Time, Light, Volumes of sounds, energy saving)

*Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014

Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, 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***
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Roast meat/stuffed roasting joints		-	2	180-200	100-150***

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
MEAT					
Meat pieces (rabbit, chicken, lamb)		-	2	180-200	60-100***
Roast pork with crackling 2 kg		X	2	170-190	110-150
Lamb/Veal/Beef/ Pork 1Kg		X	2	190-200	80-120
Chicken/Rabbit/ Duck 1Kg		X	2	200-230	50-100
Turkey/Goose 3Kg		X	2	200-230	150-200
FISH					
Baked fish/en papillote 0.5Kg (fillet, whole)		X	2	170-190	30-50
VEGETABLES					
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Fish fillets/slices		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Sausages/kebabs/ spare ribs/ hamburgers		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Leg of lamb/ knuckle		-	3	2 (Medium)	60-90**
Vegetable gratin		-	3	3 (High)	10-25
Roast potatoes		-	3	2 (Medium)	35-60**
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Roast beef rare 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Cleaning and maintenance

CLEANING

⚠ WARNING!

- Never use steam cleaning equipment.
- Only clean the oven when it is cool to the touch.
- Disconnect the appliance from the power supply.

Oven exterior

i IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

i IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proper oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE). Inner glass is smooth to facilitate cleaning.

NOTE: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

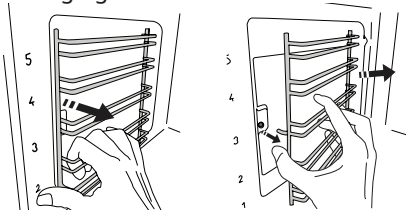
MAINTENANCE

⚠ WARNING!

- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

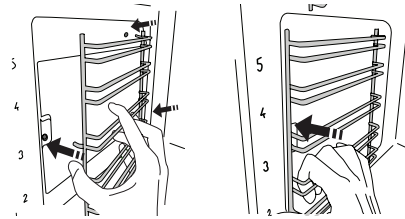
To remove the shelf guides

firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



To reposition the shelf guides

position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.



To remove the door

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).

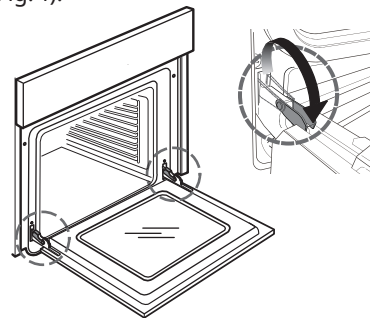


Fig. 1

3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2, 3, 4).

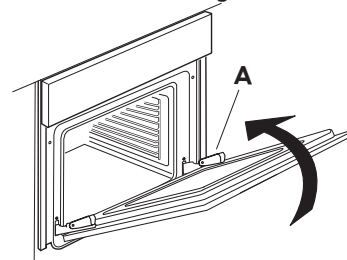


Fig. 2

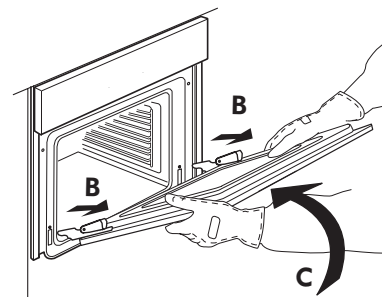


Fig. 3

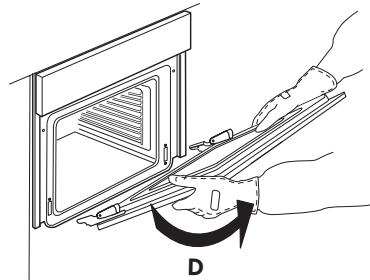


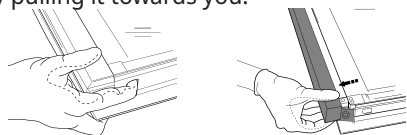
Fig. 4

To refit the door

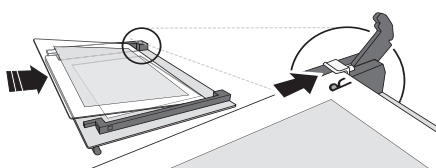
1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

Cleaning the glass

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it. Do the same operation for the intermediate glass.
3. To reposition both the intermediate and the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

To replace the lamp

1. Disconnect the oven from the power supply.

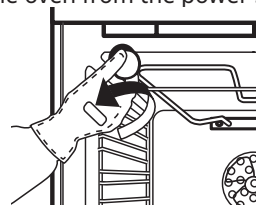


Fig. 5

2. Unscrew the lamp cover (Fig. 5), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

NOTE:

- Only use 25W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and it is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from IKEA Authorized Service Centre.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	No presence of mains electrical power.	Verify the presence of mains electrical power.
	The oven is not connected to the electrical supply.	Connect the oven to the power supply.
The display shows the letter "F" followed by a number	Software problem	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F"

Before calling the Authorized Service Centre:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "What to do if ..." table.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists. If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA Authorized Service Centre.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);

SERVICE 0000 000 00000



- your full address;
- your telephone number.

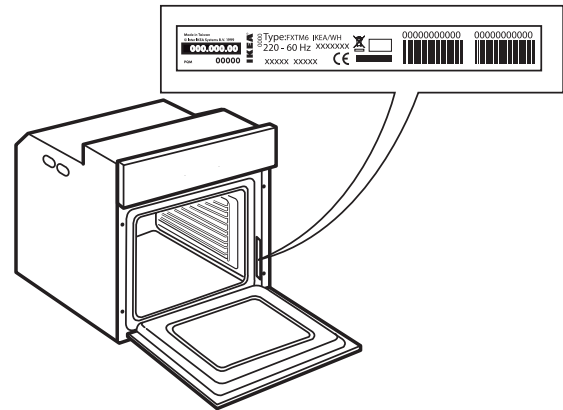
If any repairs are required, please contact IKEA Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Type of product: Built-in Electrical Oven	
Model identification: ANRÄTTA 604.117.20	
Number of cavities	1
Heat source	Electrical
Number of functions	9
Usable volume. Measured with any side grids and catalytic panels removed l	63L
Area of the largest baking sheet cm ²	1191
Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	D
Energy Efficiency Index	91
Energy consumption Conventional function (with a standard load and top + bottom heating) kWh/cycle	0,84
Energy consumption Fan Forced function (with a standard load and forced air heating) kWh/cycle	0,74
Top heating element W	1800
Bottom heating element W	1000
Grill heating element W	1800
Fan heating element W	1800
Cooling fan W	15
Oven lamp W	25
Oven Fan Wattage W	22
Total rating W	2900
Dimensions	
Width mm	595
Height mm	595
Depth mm	550
Mass of the appliance ANRÄTTA Kg	30,5

Technical data

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



Installation

Door lock device

To open the door with the door lock device see Fig 1.

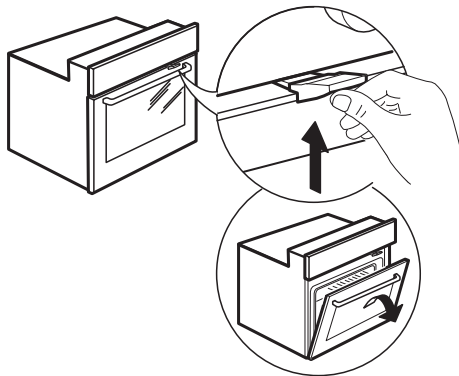


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

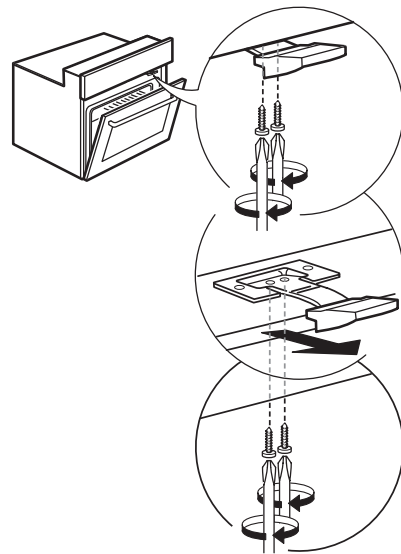


Fig. 2

Electrical connection

Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

Power cable replacement (type H05 V2V2 x 1,5 mm2) must be

carried out by a qualified electrician. Contact IKEA Authorized Service Centre.

Environmental concerns

⚠ WARNING! Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn.

⚠ WARNING! Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol. ♻ The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n.65/2014 and 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
- However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

- This does not apply within Ireland, customer should contact the local IKEA dedicated after sales line or the appointed Service Provider for further information.

(just for GB)

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed Authorized Service Centre to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service



The IKEA customer service centre will assist you over the phone in solving basic problems with your appliances at the time of service the request. Visit www.IKEA.com and select your local IKEA store to learn the phone numbers and opening hours of your local IKEA stores.



In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.



SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

400011649740

