

FRAMTID

PT

ES

GR

NL

OV9



Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS	4
ESPAÑOL	25
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	46
NEDERLANDS	69

Índice

Informações de segurança	4	O que fazer se ...	16
Descrição do produto	6	Especificações técnicas	18
Painel de controlo	7	Instalação	19
Utilização diária	7	Ligação eléctrica	21
Tabelas de cozedura	12	Questões ambientais	21
Limpeza e manutenção	14	GARANTIA IKEA	22

Informações de segurança

A sua segurança e a de outros é muito importante.

Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

 Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.

Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

 **PERIGO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.

 **ATENÇÃO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação eléctrica e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente declarado no manual do utilizador.

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada eléctrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o aparelho pelo cabo de alimentação quando o desligar da tomada eléctrica.
- Os componentes eléctricos não poderão ficar acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Não toque no aparelho com as partes do corpo húmidas e não o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas

ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.

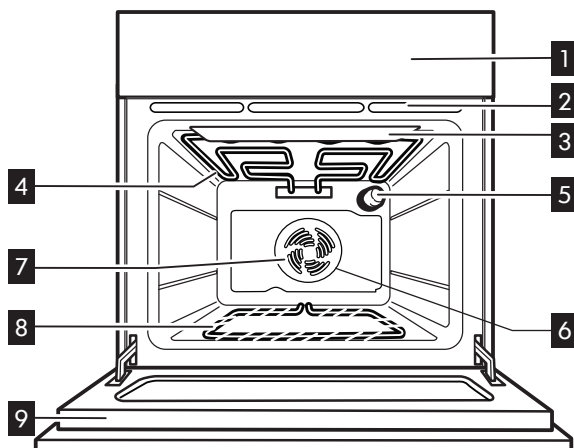
- As partes acessíveis do forno podem ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar painéis e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não colocar materiais inflamáveis no interior ou próximos ao aparelho: perigo de incêndio, caso o aparelho seja inadvertidamente ligado.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.

- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.

Eliminação de electrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo eléctrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

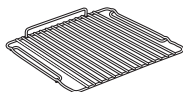
Descrição do produto



- | | |
|---|---|
| 1 Painel de controlo | 6 Resistência circular (não visível) |
| 2 Ventoinha de arrefecimento (não visível) | 7 Ventilador |
| 3 Resistência superior | 8 Resistência inferior (não visível) |
| 4 Resistência do grill | 9 Porta fria do forno |
| 5 Lâmpada posterior | |

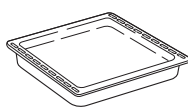
Acessórios

Grelha metálica



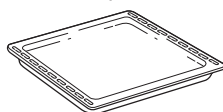
1x

Tabuleiro coletor



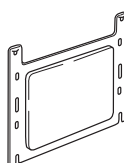
1x

Tabuleiro para bolos



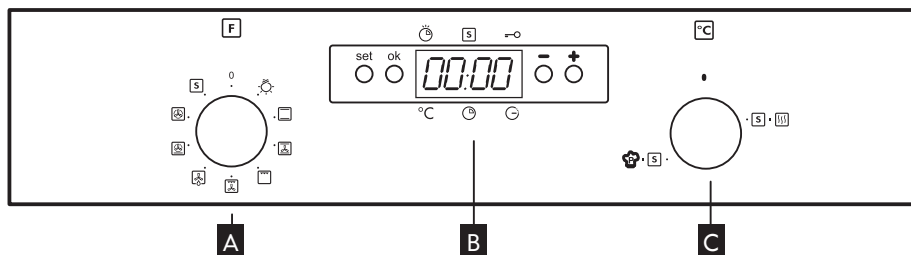
1x

Painéis catalíticos



2x

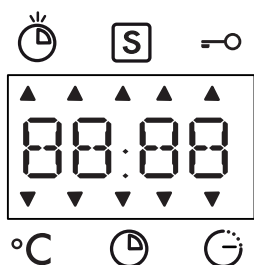
Painel de controlo



A Botão selector da função

B Programador electrónico

C Botão do termóstato



Temporizador

Funções especiais

Segurança para crianças

Botão de selecção da função de cozedura

Tempo de cozedura

Tempo de fim de cozedura

Utilização diária

Rode o botão selector para a função pretendida, a seguir rode o botão do termóstato no sentido dos ponteiros da relógio para a temperatura pretendida e pressione o botão "ok". O forno está agora a funcionar.

Quando a temperatura regulada é atingida, o indicador "▼" junto a °C no visor do forno desaparece. No fim da cozedura rode os botões para "0".

Quando usar o grill é recomendado regular o termóstato do forno para 250 °C. Este valor pode ser reduzido sempre que for necessário menos calor.

Activação do forno

Quando o forno é ligado à corrente eléctrica pela primeira vez ou após uma falha de energia, o visor indica "12:00".

Seleção e alteração do relógio:

1. Prima a tecla "set". No visor começa a piscar a hora.
2. Prima o botão "-" ou "+" para ajustar a hora.
3. Prima "set" e "-" ou "+" para ajustar os minutos.
4. Prima a tecla "ok" para confirmar.

Para modificar a hora:

Mantenha premido "ok" durante 3 segundos até a hora piscar no visor. Repita os passos acima descritos.

Seleccionar a função de cozedura

1. Rode o botão A para a função desejada. O visor apresenta a temperatura predefinida para essa função ou o nível de potência para as funções "grill" e "turbo grill". Para confirmar a temperatura ou predefinir o nível de potência, consulte o ponto 3.
2. Rode o botão C para alterar a temperatura.
Para a função de descongelação, avance directamente para o ponto 3.
3. Prima "ok" para confirmar; o forno liga-se. O indicador junto a **C** desliga-se quando a temperatura seleccionada é atingida.

Para alterar a temperatura:

1. Rode o botão C e selecione a temperatura pretendida.

Advertências:

Para cancelar uma selecção, rode o botão A para "0". Em alternativa, prima "set" para desligar o forno mantendo as funções seleccionadas anteriormente.

Seleção do tempo de cozedura

Selecione o tempo de cozedura (disponível com qualquer função excepto para as funções especiais) para ligar o forno durante um intervalo de tempo específico. No final do tempo de cozedura especificado, o forno desligar-se-á automaticamente. O tempo máximo de cozedura programado é de 6 horas.

1. Programe a função e a temperatura (consulte o capítulo: "Seleção da função de cozedura") até ao ponto 2 sem confirmar com a tecla "ok".
2. Prima "set" (o indicador ▼ acende-se junto ao símbolo do tempo de cozedura ) e, dentro de 8 minutos, selecione o tempo de cozedura pretendido com os botões "-" ou "+".
3. Confirme a selecção premindo "ok"; o forno liga-se e o visor indica o tempo de cozedura restante.

4. Para alterar a regulação da temperatura anterior, rode o botão C. Para voltar ao tempo de cozedura restante, aguarde 5 segundos.

Aparecimento de **End** no visor:

Uma vez terminado o tempo regulado, ouve-se um sinal acústico e **End** aparece no visor.

O forno desliga-se automaticamente.

Para alterar o tempo de cozedura, use o botão "-" ou "+". Regresse ao ponto 3 do capítulo "Seleção do tempo de cozedura".

1. Rode o botão A para "0".

No visor surge novamente a hora do dia.

Seleção do tempo de fim de cozedura

Esta função permite predefinir o tempo de fim de cozedura. O tempo de cozedura máximo programado é de 23 horas e 59 minutos

1. Proceda seguindo os pontos 1 e 2 da secção "Seleção da duração da cozedura".
2. Prima "set" para regular o tempo de fim de cozedura: o indicador junto ao símbolo ▼ acende-se .
3. Regule o tempo de fim de cozedura com o botão "-" ou "+".
4. Prima a tecla "ok" para confirmar o tempo de fim de cozedura.

O forno liga-se automaticamente no fim do tempo de cozedura menos o tempo de fim de cozedura: os indicadores ▼ no visor por cima dos símbolos   acendem-se subsequentemente.

Funções especiais

Rode o botão A para a função **S**: ▲ acende-se junto ao símbolo **S**.

Pizza

Função com temperatura constante de 250°C adequada para a cozedura de pizzas.

1. Rode o botão F até o visor exibir a mensagem "P1", a seguir, após 2 segundos, a indicação da temperatura de 250°C.

2. Prima a tecla "ok" para confirmar.
3. O indicador junto a «C» no painel de controlo desliga-se quando a temperatura de 250°C é atingida, no visor pisca um tempo regulado de fábrica de 12 minutos e ouve-se um sinal acústico.
4. Introduza o alimento no forno.
5. Para alterar o tempo predefinido, use o botão “-” ou “+”.
6. Prima a tecla "ok" para confirmar.
7. Uma vez terminado o tempo regulado, o forno desliga-se, ouve-se um sinal acústico e **End** aparece no visor.

Manter quente

Permite manter uma temperatura constante de 80°C no interior do forno.

1. Rode o botão C até o visor exibir a mensagem , a seguir, após 2 segundos, a indicação da temperatura de 80°C.
2. Prima a tecla "ok" para confirmar.
3. O indicador junto a «C» no painel de controlo desliga-se quando a temperatura de 80°C é atingida, no visor pisca um tempo regulado de fábrica de 5 minutos e ouve-se um sinal acústico.
4. Introduza o alimento no forno.
5. Para alterar o tempo predefinido, use o botão “-” ou “+”.
6. Prima a tecla "ok" para confirmar.
7. Uma vez terminado o tempo regulado, o forno desliga-se, ouve-se um sinal acústico e **End** aparece no visor.

Temporizador

O temporizador só pode ser definido com o forno desligado e permite definir um período máximo de 6 horas.

Para programar o temporizador:

1. Deixe o botão A em “0”. O visor apresenta a hora do dia.
2. Prima a tecla "set". O indicador junto ao símbolo  acende-se . Use o botão “-” ou “+” para ajustar o tempo pretendido.
3. Prima a tecla "ok" para confirmar a selecção.
No final do tempo programado:
Ouve-se um sinal acústico e no visor pisca **End**.
Prima a tecla "ok": o sinal sonoro pára.
No visor surge novamente a hora do dia.

Segurança para crianças

1. Com o botão A regulado para “0”, prima os botões “+” e “-” em simultâneo durante 5 s. O indicador junto ao símbolo acende-se .
2. Após a activação da segurança não será possível utilizar as funções do forno.
3. Para desactivar esta função, repita a sequência indicada no ponto 1.

ATENÇÃO: Se  aparecer no visor sem piscar, o forno pode não estar desligado. Tenha atenção.

Tabela de funções do forno

Função	Descrição da função
0 FORNO DESLIGADO	-
 LÂMPADA	Ligar a lâmpada no interior do forno.
 CONVENCIONAL	Esta função permite obter uma superfície e base uniformemente alourada e estaladiça. Para cozinhar tartes com recheio líquido (salgado ou doce) numa única prateleira e pizzas num ou dois níveis. Quando cozinhar em dois níveis, mude a posição dos alimentos a meio da cozedura para obter um resultado mais uniforme. Pré-aqueça o forno à temperatura desejada e coloque os alimentos quando esta for atingida. Recomenda-se a utilização do 2. nível a partir de baixo para cozinhar numa única prateleira. Para cozinhar em dois níveis, utilize o 1. e o 3. níveis.
 GRILL	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Pré-aqueça o forno durante 3 - 5 min. Recomenda-se a utilização do 4. nível a partir de baixo para cozinhar. Quando cozinhar carne, deite um pouco de água no tabuleiro colector (no 3. nível a partir de baixo) para reduzir o fumo e os salpicos de gordura. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
 TURBO GRILL	Para grelhar pedaços de carne grandes (rosbife, assados). Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Quando cozinhar carne, recomenda-se que deite água no tabuleiro colector colocado no primeiro/segundo nível a partir de baixo. Esta operação permite reduzir os fumos e os salpicos de gordura. Vire a carne durante a cozedura. É aconselhável virar a carne durante a cozedura.
 COZEDURA POR CONVECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) num nível. Se necessário, vire os alimentos para obter uma cozedura mais homogênea.
 DESCONGELAR	A função pode ser utilizada para acelerar o descongelamento dos alimentos à temperatura ambiente. Deixe o alimento na embalagem para impedir que se seque. É recomendado usar o nível central para cozinhar.
 AR FORÇADO	Para cozinhar diferentes tipos de alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura (p. ex. peixe, vegetais, bolos) num máximo de dois níveis em simultâneo. Esta função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Recomenda-se a utilização do 2. nível a partir de baixo para cozinhar num único nível. Para cozinhar em dois níveis, utilize o 1. e o 3. níveis, pré-aquecendo o forno primeiro.

Função	Descrição da função
 AQUECIMENTO INFERIOR + AR FORÇADO	Para obter alimentos com uma base estaladiça e superfície macia. Ideal para cozinhar bolos com recheio líquido e sem base pré-cozinhada (p. ex. tartes, bolos com frutos secos, cheesecakes e pizzas com recheio abundante) num único nível. Pré-aqueça o forno antes de cozinhar. Recomenda-se a colocação dos alimentos no 2. nível a partir do fundo. Este aquecimento é também ideal para produtos congelados (pizza congelada, batatas, strudel, lasanha, etc.). Siga as indicações nas embalagens dos produtos a cozinhar.
 FUNÇÃO ESPECIAL	S - Pizza: Função especial para cozinhar uma pizza caseira. Use o 2. nível a partir de baixo. Pré-aqueça o forno, rodando o botão da temperatura pra o ícone “S - pizza”; coloque os alimentos no forno quando a temperatura regulada for atingida. S - Manter: Ideal para manter a comida acabada de cozinhar (p. ex. carne, batatas, flans) quente e estaladiça. Rode o botão da temperatura para o ícone “S - Manter”.

Tabelas de cozedura

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Prateleira (a partir do fundo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
BOLOS, PASTELARIA, ETC.					
Bolos com levedura		X	2	160-180	35-55
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		X	1	180-200	50-60
Biscoitos/queques		X	3	170-180	15-40
		X	1-3	160-17	20-40
Massa cozida para pães		X	3	180	30-40
		X	1-3	180	35-45
Merengues		X	3	90	120-130
		X	1-3	90	120-150
Pão/pizza/pãezinhos		X	2	190-230	15-50
		X	1-3	230-250	12-30
Pizza		X	2	250	10-30
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		X	1	180-200	35-55
Vols-au-vent/salgadinhos de massa folhada		X	3	180-200	20-30
		X	1-3	180-200	20-40
Lasanha/massa no forno/cannelloni/desenformados		X	2	190-200	45-55
Lasanha e carne		X	1-3	200	50-100
Carne e batatas		X	1-3	200	45-100
Peixe e legumes		X	1-3	175	30-50

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Prateleira (a partir do fundo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
CARNE					
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 Kg		X	2	190-200	90-110
Frango/coelho/ pato 1 Kg		X	2	190-200	65-85
Peru/ganso 3 Kg		X	1/2	190-200	140-180
PEIXE					
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		X	2	180-200	40-60
LEGUMES					
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		X	2	175-200	40-60

Tabela de cozedura com a função GRILL

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Prateleira (a partir do fundo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
Tostas		X	4	200	2-5
Gratinado de legumes		X	3	200	10-20
Filetes/postas de peixe		X	3	200	30-40
Salsichas/ espetadas/ costeletas/ hambúrgueres		X	4	200	30-50
Frango assado 1-1,3 Kg		–	2	200	55-70
Rosbife mal passado 1 Kg		–	3	200	30-40
Perna de borrego/pernis		–	3	200	55-70
Batatas assadas		–	3	200	45-55

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

Limpeza e manutenção

LIMPEZA



ATENÇÃO!

- 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).

- A resistência superior do grill (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o tecto do forno.

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.

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.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):



IMPORTANTE não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de painéis ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função assistida por ventoinha a 200°C durante cerca de uma hora.
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

MANUTENÇÃO



ATENÇÃO!

- 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 remover a porta:

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

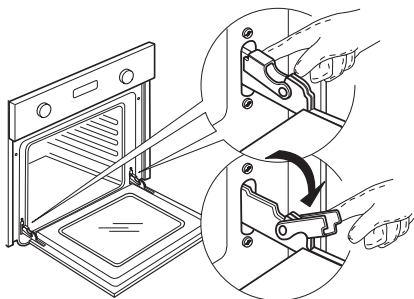


Fig. 1

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

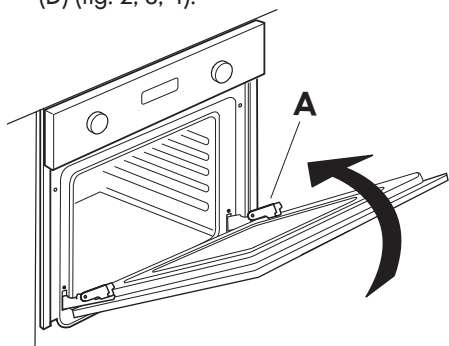


Fig. 2

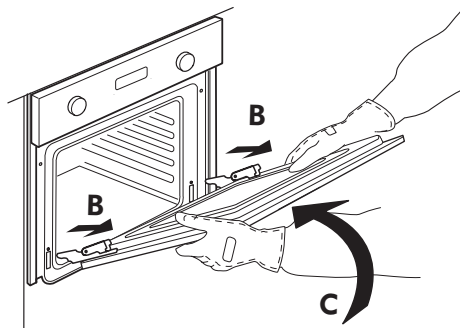


Fig. 3

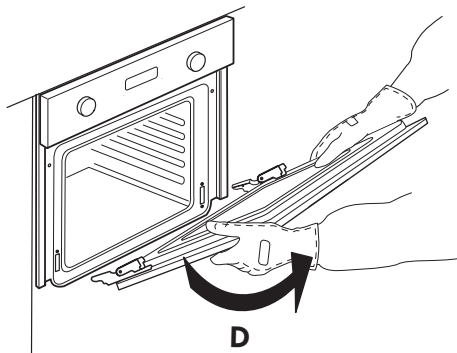


Fig. 4

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.

Para substituir a lâmpada traseira:

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.



Fig. 5

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 incandescentes de 25W/230V tipo E-14, T300°C.

As lâmpadas estão disponíveis no Serviço de Assistência Técnica da IKEA.

O que fazer se ...

Problema	Possível causa	Solução
O forno não funciona:	Sem fornecimento de energia eléctrica.	Verifique se há energia eléctrica.
	O forno não está ligado à tomada eléctrica.	Introduza a ficha do forno na tomada eléctrica.
	O botão selector está no "0".	Rode o botão selector para seleccionar uma função de cozedura.
	O botão selector está no "☼"	Rode o botão selector para seleccionar uma função de cozedura.
A porta do forno está bloqueada e não é possível abri-la (versões Nutid OV9 – Framtid OV9).	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.
A porta do forno está bloqueada e não é possível abri-la (Framtid OV5 – Datid OV7).	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	Para Framtid OV5 - Coloque o botão selector no "0". - Programe o temporizador para 5 min e aguarde que a porta do forno seja desbloqueada. Para Datid OV7 - Coloque o botão selector no F. - Programe o relógio para  (consulte "Painel de controlo"). Aguarde 2 minutos até que a porta seja desbloqueada.
O programador electrónico não funciona (versões Nutid e Framtid OV9).	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	Se o programador electrónico (segundo o modelo) indica "F HH", contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Especifique, neste caso, o número que segue a letra "F".

Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica:

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 Serviço de Assistência Técnica IKEA.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- 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), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta);

SERVICE 0000 000 00000



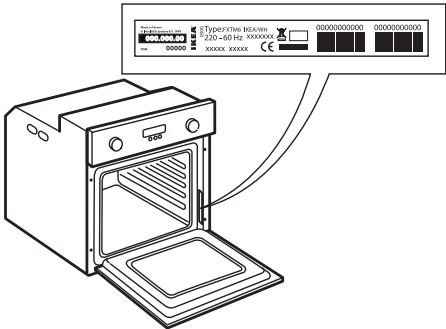
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

Especificações técnicas

Dimensões	
Largura	595
Altura	595
Profundidade	564
Volume útil (L)	60
Área da superfície do tabuleiro para bolos maior (superfície útil) cm².	1200
Resistência superior e inferior W	2550
Ar forçado W	2000
Grill W	1400
Função Eco W	2500
Lâmpada do forno W	25
Potência total W	3200
Número de funções	9
Consumo de energia kWh	0,79

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



Instalação

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

Preparação do móvel de embutir

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

Recomendações gerais

Antes de utilizar

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- 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 protecção.

Durante a utilização

- Não coloque objectos pesados na porta, uma vez que poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

Dispositivo de bloqueio da porta

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

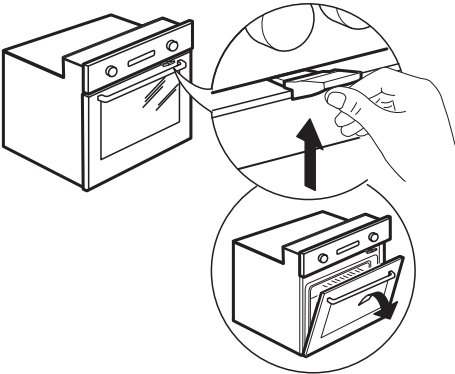


Fig. 1

O dispositivo de bloqueio da porta pode ser removido, seguindo a sequência das imagens (consulte a fig. 2).

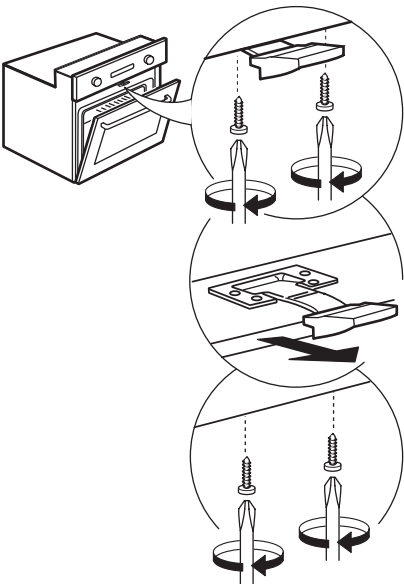


Fig. 2

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 o Serviço de Assistência Técnica IKEA.

Questões ambientais

Eliminação dos materiais da embalagem

- O material da embalagem é 100% reciclado, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem apenso (♻️). 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 do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.



- O símbolo  no aparelho, ou nos documentos que o acompanham, indica que o mesmo não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

Declaração de conformidade



- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (C E) n. 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GARANTIA IKEA

Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco (5) anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA, excluindo os aparelhos denominados LAGAN, os quais têm apenas dois (2) anos de garantia. 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.

Que aparelhos não estão cobertos pela garantia de cinco (5) anos IKEA?

Os aparelhos denominados LAGAN e todos os electrodomésticos adquiridos na IKEA antes de 1 de Agosto de 2007.

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.
- Reparações não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparações 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 Prestador do Serviço de Pós-Venda 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 Prestadores do Serviço de Pós-Venda designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.



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 de seguridad	25	Qué hacer si ...	37
Descripción del producto	27	Datos técnicos	39
Panel de mandos	28	Instalación	40
Uso diario	28	Conexión eléctrica	42
Tablas de cocción	33	Cuestiones medioambientales	42
Cuidado y mantenimiento	35	GARANTÍA IKEA	43

Información de seguridad

Su seguridad y la de los demás es muy importante.

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad, que se deben leer y seguir en todo momento.

 Este es el símbolo de peligro, relativo a la seguridad, que advierte a los usuarios de riesgo para ellos u otras personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

 **¡PELIGRO!** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.

 **¡ADVERTENCIA!** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación eléctrica y su mantenimiento los debe realizar un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.

- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, se debe utilizar un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No emplee tomas de corriente múltiples ni cables alargadores.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones

de uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.

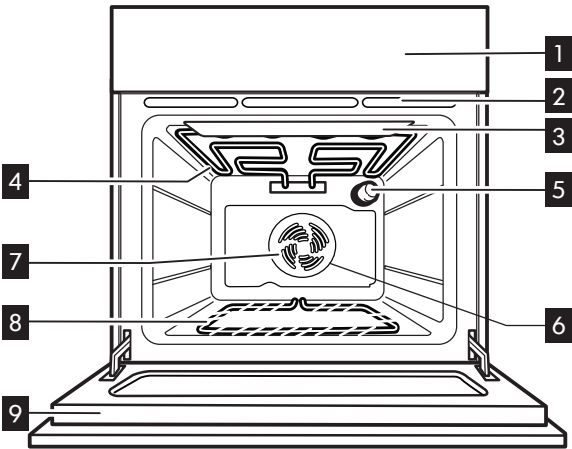
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruir dichas aberturas.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.
- No coloque materiales inflamables en el interior o cerca del aparato: podría producirse un incendio si el aparato se enciende accidentalmente.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.

- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

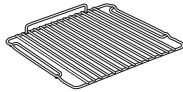
Descripción del producto



- | | |
|---|--|
| 1 Panel de mandos | 6 Resistencia circular (no visible) |
| 2 Ventilador de refrigeración (no visible) | 7 Ventilador |
| 3 Resistencia superior | 8 Resistencia inferior (no visible) |
| 4 Resistencia grill | 9 Puerta fría del horno |
| 5 Luz posterior | |

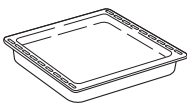
Accesorios

Estante



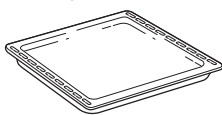
1x

Grasera



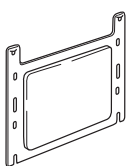
1x

Bandeja de hornear



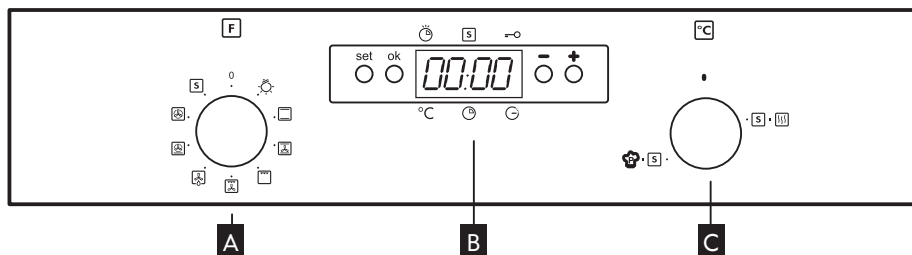
1x

Paneles catalíticos



2x

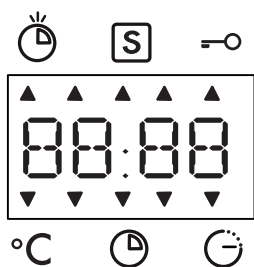
Panel de mandos



A Mando de selección de funciones

B Programador electrónico

C Mando del termostato



Temporizador

Funciones especiales

Seguridad para niños

Selección de la función de cocción

Duración de la cocción

Hora de fin de cocción

Uso diario

Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee y, luego, Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura y pulse el botón "ok". El horno funciona ahora.

Cuando se alcanza la temperatura programada, el indicador "▼" junto a °C desaparece de la pantalla. Al final de la cocción, gire los mandos a "0".

Cuando use el grill, es aconsejable configurar el termostato del horno a 250 °C. Este valor se puede reducir cuando se requiera menos calor.

Encendido del horno

Cuando el horno sea conectado al suministro eléctrico por primera vez, o reconectado después de un fallo eléctrico, la pantalla indica "12:00".

Selección y ajuste del reloj:

1. Pulse la tecla "set". En la pantalla parpadea la hora.
2. Pulse el botón "-" o "+" para configurar la hora.
3. Pulse "set" y "-" o "+" para configurar los minutos.
4. Pulse la tecla "ok" para confirmar.

Para modificar la hora:

Mantenga pulsado "ok" durante 3 segundos, hasta que el tiempo parpadee en pantalla. Repita las operaciones arriba indicadas.

Seleccione la función de cocción.

1. Gire el mando A a la función seleccionada. En la pantalla se ve la temperatura actual para esa función o el nivel de potencia en las funciones del grill y turbo grill. Para confirmar la temperatura o configurar el nivel de potencia, vaya al punto 3.
2. Gire el mando C para modificar la temperatura.
Para la función de descongelación, vaya directamente al punto 3.
3. Pulse "ok" para confirmar; el horno se encenderá. El indicador junto a  se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

Para modificar la temperatura:

1. Gire el mando C para seleccionar la temperatura.

Advertencias:

Para anular cualquier programación, gire el mando A a "0". O bien pulse "ok" para apagar el horno manteniendo las funciones seleccionadas anteriormente.

Selección del tiempo de cocción:

Seleccione el tiempo de cocción (disponible con cualquier función, salvo las funciones especiales) para encender el horno por un intervalo de tiempo específico. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. El máximo tiempo de cocción programado es de 6 horas.

1. Seleccione la función y la temperatura (véase apartado: "Selección de la función de cocción") hasta el punto 2 sin confirmar con la tecla "ok".

2. Pulse la tecla "set" (en la pantalla se enciende el indicador  junto al símbolo de tiempo de cocción ) y seleccione, antes de que transcurran 8 minutos, la duración de la cocción que desee mediante las teclas "-" o "+".
3. Confirme con la tecla "OK"; el horno se ponen en marcha y en la pantalla se visualiza el tiempo que queda hasta finalizar la cocción.
4. Para modificar la temperatura seleccionada anteriormente, gire el mando C. Para volver a visualizar el tiempo que queda, espere 5 segundos.

Aparición de **End** en la pantalla:

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, en la pantalla aparece **End** y suena una señal acústica.

El horno se apaga automáticamente.

Es posible modificar la duración de la cocción pulsando las teclas "-" o "+". Vuelva al punto 3 del apartado "Selección de la duración de la cocción".

1. Gire el mando A a "0".

En la pantalla vuelve a aparecer la hora del día.

Selección de la hora de fin de cocción

Esta operación permite seleccionar la hora de fin de cocción. El tiempo máximo programable es de 23 horas y 59 minutos

1. Siga las indicaciones de los puntos 1 y 2 del apartado "Selección del tiempo de cocción".
2. Pulse la tecla "set" para seleccionar la hora de fin de cocción: Destella el indicador luminoso situado junto al símbolo .
3. Ajuste el final del tiempo de cocción con el botón "-" o "+".
4. Pulse la tecla "ok" para confirmar la hora de fin de cocción.

El horno se pone en marcha automáticamente a la hora de fin de cocción menos la duración de la cocción: los indicadores ▼ de la pantalla sobre los símbolos   se encenderán después.

Funciones especiales

Gire el mando A a la función : se enciende  junto al símbolo .

Pizza

Funcionamiento a temperatura constante de 250°C, adecuada para la cocción de la pizza.

1. Gire el mando F hasta que la pantalla muestre el mensaje "P1" y, al cabo de 2 segundos, la indicación de la temperatura de 250°C.
2. Pulse la tecla "ok" para confirmar.
3. La indicación junto a  en el panel de mandos se apaga cuando se alcanza una temperatura de 250°C, un tiempo configurado de fábrica de 12 minuto parpadea en la pantalla y se oye una señal acústica.
4. Introduzca el alimento.
5. Para modificar el tiempo configurado, use las teclas "-" o "+".
6. Pulse la tecla "ok" para confirmar.
7. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se apaga y en la pantalla aparece **End**.

Mantener caliente

Permite mantener el horno a una temperatura constante de 80°C.

1. Gire el mando C hasta que la pantalla muestre el mensaje  y, al cabo de 2 segundos, la indicación de la temperatura de 80°C.
2. Pulse la tecla "ok" para confirmar.
3. La indicación junto a  en el panel de mandos se apaga cuando se alcanza una temperatura de 80°C, un tiempo configurado de fábrica de 5 minuto parpadea en la pantalla y se oye una señal acústica.
4. Introduzca el alimento.

5. Para modificar el tiempo configurado, use las teclas "-" o "+".
6. Pulse la tecla "ok" para confirmar.
7. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se apaga y en la pantalla aparece **End**.

Temporizador

El temporizador se puede utilizar sólo si el horno no está en marcha y permite seleccionar un tiempo máximo de 6 horas.

Para programar el temporizador:

1. Gire el mando A a "0". La pantalla muestra la hora del día.
2. Pulse la tecla "set". El indicador junto al símbolo  se enciende . Pulse las teclas "-" o "+" para configurar la hora.
3. Pulse la tecla "ok" para confirmar la selección.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado:

Se oye una señal acústica y en la pantalla parpadea **End**.

Pulse la tecla "ok": La señal acústica se apaga. En la pantalla vuelve a aparecer la hora del día.

Seguridad para niños

1. Con el mando A en "0", pulse las teclas "+" y "-" al mismo tiempo durante 5 seg. El indicador junto al símbolo se enciende .
2. Después de la activación de la seguridad ya no es posible utilizar las funciones del horno.
3. Para desactivar el bloqueo, repita la secuencia descrita en el punto 1.

ADVERTENCIA: Si aparece  en pantalla sin parpadear, no significa que el horno esté apagado. Tenga cuidado.

Tabla de funciones del horno

Función		Descripción de la función
0	HORNO APAGADO	-
	LUZ	Para encender la luz del horno.
	CONVENCIONAL	Esta función permite obtener una superficie y base con un dorado uniforme y crujiente. Para cocer tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel, y pizzas en uno o dos niveles. Si cocina en dos niveles, cambie la colocación de los alimentos a media cocción para un resultado más uniforme. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada. Se aconseja utilizar el segundo nivel desde abajo cuando cocine en un único nivel. Para cocinar en dos niveles, use el 1º y el 3º.
	GRILL	Para asar filetes de carne, kebabs y salchichas, para cocinar verduras gratinadas y pan tostado. Precaliente el horno durante 3-5 min. Se aconseja utilizar el cuarto nivel desde abajo cuando cocine. Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasera (en el 3º nivel desde abajo) para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	TURBO GRILL	Esta función es idónea para cocinar trozos grandes de carne (rosbif, asados). Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasera situada en el primer/segundo nivel desde abajo. para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. De vuelta a la carne durante la cocción. Lo ideal es girar la pieza de carne durante la cocción.
	CONVECCIÓN	Para cocer tartas con relleno líquido (dulces o saladas), pizzas en un nivel. Si fuera necesario, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea.
	DESCONGELAR	Esta función se puede utilizar para descongelar más rápidamente los alimentos a temperatura ambiente. Mantenga el alimento dentro del envase para evitar que se seque. Se aconseja usar el nivel central para cocinar.
	AIRE FORZADO	Para cocinar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (p. ej.: pescado, verduras, tratas), en un máximo de dos niveles. La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento a otro. Se aconseja utilizar el segundo nivel desde abajo cuando cocine en un único nivel. Para cocinar en dos niveles, use el 1º y el 3º, precalentando el horno primero.

Función	Descripción de la función
 RESISTENCIA INFERIOR + AIRE FORZADO	Para obtener alimentos con una base crujiente y una superficie caliente. Para cocer tartas con relleno líquido y sin base precocida (como tartas, plum cakes, pasteles de ricotta y pizzas con muchos ingredientes) en un nivel. Precaliente el horno antes. Se aconseja colocar los alimentos en el 2º nivel desde abajo. Esta resistencia también es perfecta para productos congelados (pizza congelada, patatas fritas, strudel, lasaña, etc.). Siga las instrucciones del embalaje del alimento.
 FUNCIÓN ESPECIAL	S - Pizza: Función especial para hornear pizza casera. Use el 2º nivel desde abajo. Precaliente el horno, girando el selector de temperatura al icono “S - pizza”; coloque los alimentos en el horno cuando se alcance la temperatura fijada. S - Mantener: Ideal para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej.: carne, patatas fritas, tartas). Gire el mando de la temperatura al icono “S - Mantener”.

Tablas de cocción

Tipo de alimento	Función	Precalen- tamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
DULCES, REPOSTERÍA, ETC.					
Bizcochos		X	2	160-180	35-55
Tartas rellenas (tarta de queso, tarta de manzana, tarta de frutas)		X	1	180-200	50-60
Galletas, tartaletas		X	3	170-180	15-40
		X	1-3	160-17	20-40
Petit choux		X	3	180	30-40
		X	1-3	180	35-45
Merengues		X	3	90	120-130
		X	1-3	90	120-150
Pan, pizza, focaccia		X	2	190-230	15-50
		X	1-3	230-250	12-30
Pizza		X	2	250	10-30
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		X	1	180-200	35-55
Volovanes, canapés de hojaldre		X	3	180-200	20-30
		X	1-3	180-200	20-40
Lasaña, pasta al horno, canelones, tartas		X	2	190-200	45-55
Lasaña y carne		X	1-3	200	50-100
Carne y patatas		X	1-3	200	45-100
Pescado y verduras		X	1-3	175	30-50

Tipo de alimento	Función	Precalen- tamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
CARNE					
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		X	2	190-200	90-110
Pollo, conejo, pato 1 kg		X	2	190-200	65-85
Pavo, oca 3 kg		X	1/2	190-200	140-180
PESCADO					
Pescado al horno/ en papillote (lomos, entero)		X	2	180-200	40-60
VERDURA					
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		X	2	175-200	40-60

Tabla de cocción para la función GRILL

Tipo de alimento	Función	Precalen- tamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Tostada		X	4	200	2-5
Verduras gratinadas		X	3	200	10-20
Filetes de pescado / de carne		X	3	200	30-40
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		X	4	200	30-50
Pollo asado 1 - 1,3 Kg		—	2	200	55-70
Rosbif poco hecho 1 kg		—	3	200	30-40
Pierna o jarrete de cordero		—	3	200	55-70
Patatas asadas		—	3	200	45-55

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

Cuidado 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

 **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

 **IMPORTANTE:** no utilice esponjas abrasivas ni estropajos 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 residuos 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).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

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.

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.

Limpie el panel trasero y los paneles catalíticos laterales del horno (si los hay):

 **IMPORTANTE:** no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.

- Accione el horno vacío con la función de ventilación asistida a 200°C durante cerca de una hora.
- Después, deje que el aparato se enfríe antes de quitar cualquier resto de alimentos con una 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 la puerta

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

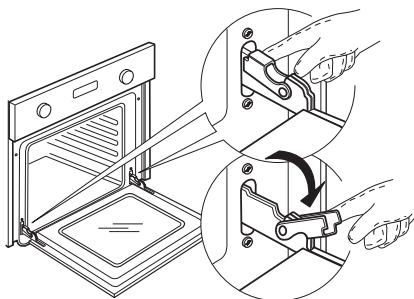


Fig. 1

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

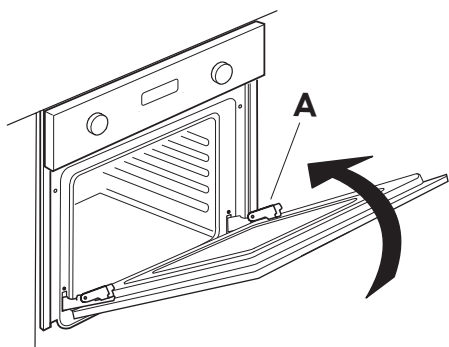


Fig. 2

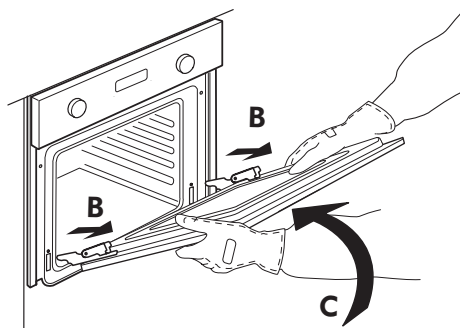


Fig. 3

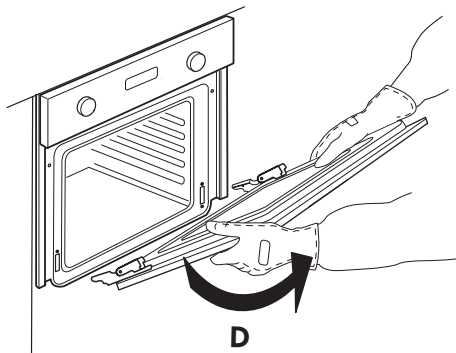


Fig. 4

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.

Para cambiar la bombilla posterior

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:

Use sólo bombillas incandescentes de tipo E-14 T300°C 25W/230V.

Las bombillas están disponibles a través del servicio de asistencia técnica de IKEA.

Qué hacer si ...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona:	Fallo en el suministro eléctrico.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red
	El horno no está enchufado a la toma de corriente.	Conecte el horno a la red eléctrica.
	El mando de selección de funciones se encuentra en la posición "0".	Gire el mando de selección de funciones para seleccionar una función de cocción.
	El mando de selección de funciones se encuentra en la posición "⚙️".	Gire el mando de selección de funciones para seleccionar una función de cocción.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre (versión Nutid OV9 – Framtid OV9)	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre (versión Framtid OV5 – Datid OV7)	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	Para Framtid OV5 - Sitúe el mando de selección de funciones en la posición "0". - Sitúe el temporizador en 5 min y espere a que la puerta del horno se libere. Para Datid OV7 - Sitúe el mando de selección de funciones en la posición F. - Ajuste el reloj en la posición  (consulte "Panel de mandos"). Espere 2 minutos a que la puerta se libere.
El programador electrónico no funciona (versión Nutid y Framtid OV9)	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	Si el programador electrónico (según el modelo) indica "F HH", contacte con el servicio de asistencia técnica más cercano. En este caso, especifique el número que aparece después de la letra "F".

Antes de contactar con el servicio de asistencia técnica:

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 servicio de asistencia técnica de IKEA

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos que se encuentra en el borde derecho del interior del horno, visible con la puerta del horno abierta);

SERVICE 0000 000 00000



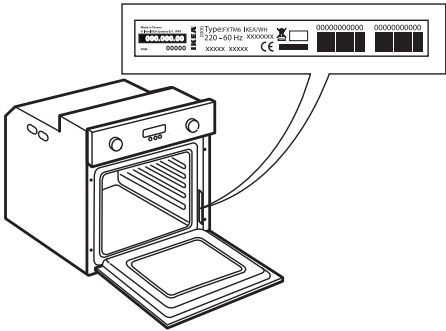
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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

Datos técnicos

Dimensiones	
Ancho	595
Alto	595
Fondo	564
Volumen útil (L)	60
Área de la bandeja de cocción más grande (superficie neta) cm²	1200
Resistencia Superior + inferior W	2550
Aire forzado W	2000
Grill W	1400
Función especial W	2500
Luz del horno W	25
Potencia total W	3200
Número de funciones	9
Consumo de energía kWh	0,79

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



Instalación

Una vez desembalado el horno, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte y de que la puerta cierre bien. Si tiene problemas, póngase en contacto con su vendedor o con el Servicio de Asistencia más cercano. Para evitar daños, retire el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

Preparación del mueble para empotrar el horno

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Corte todas las piezas del armario antes de colocar el horno en el hueco y quite todas las virutas de madera y el serrín.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione bien, deje el espacio mínimo entre la encimera y el extremo superior del horno.

Recomendaciones generales

Antes del uso

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- 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.

Durante el uso

- No coloque objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No se aferre a la puerta ni cuelgue nada del asa.
- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos no entren en contacto con las piezas calientes del horno o queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los agentes atmosféricos.

Bloqueo de la puerta

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

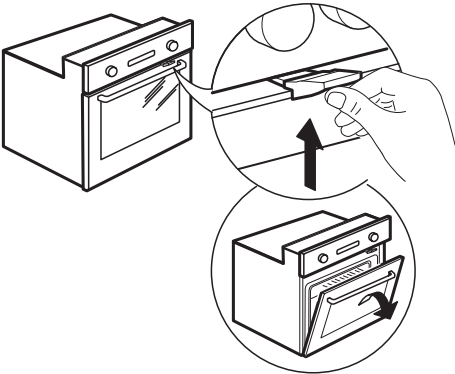


Fig. 1

Si lo desea, puede retirar el bloqueo de la puerta siguiendo los pasos de la secuencia de imágenes de la Fig. 2.

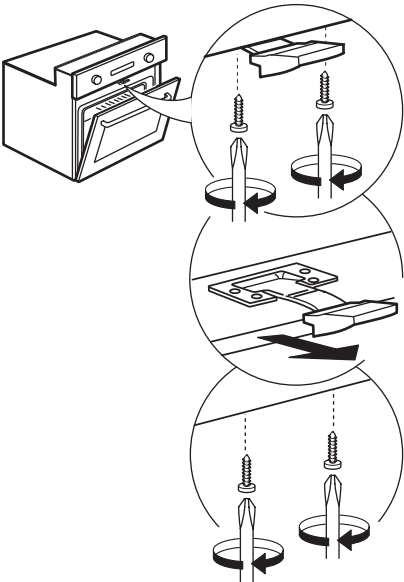


Fig. 2

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. Contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA.

Cuestiones medioambientales

Eliminación del embalaje

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

Eliminación del producto

- Este electrodoméstico está marcado con arreglo a la directriz europea 2002/96/EC sobre la Eliminación de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían ser el resultado de una eliminación inadecuada del producto.



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

Ahorro de energía

- Precaliente el horno sólo si esto se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

Declaración de conformidad



- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n° 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a la 73/23/CEE y enmiendas siguientes) y los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.

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, excluyendo los aparatos denominados LAGAN, los cuales tienen solo dos (2) años de garantía. 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.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía de cinco (5) años de IKEA?

Los aparatos LAGAN y todos los electrodomésticos comprados en IKEA antes del 1 de agosto de 2007.

¿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 SERVICIO POSTVENTA dedicado para aparatos IKEA

Por favor, no dude en contactar con el Proveedor de Servicio 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 Proveedores de Servicio designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.



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 quaisquer esclarecimentos adicionais
Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con Post-Venta 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	46	Τι να κάνετε εάν ...	60
Περιγραφή προϊόντος	48	Τεχνικά στοιχεία	62
Πίνακας ελέγχου	49	Εγκατάσταση	63
Καθημερινή χρήση	49	Ηλεκτρική σύνδεση	65
Πίνακες ψησίματος	55	Περιβαλλοντικά θέματα	65
Καθαρισμός και συντήρηση	57	ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ	66

Πληροφορίες ασφαλείας

Η προσωπική σας ασφάλεια και η ασφάλεια άλλων ατόμων είναι πολύ σημαντική.

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να διαβάσετε και να τηρείτε σε κάθε περίπτωση.

 Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, το οποίο αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.

Όλες οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

Όλες οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και

μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει της νομοθεσίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή προεκτάσεις.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν έχετε γυμνά πόδια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για το ψήσιμο φαγητών. Δεν επιτρέπεται άλλος τρόπος χρήσης (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσε-

ων, εκτός εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους.

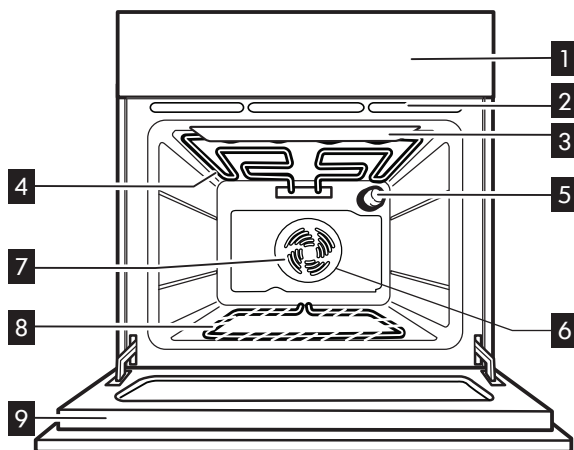
- Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και να βρίσκονται υπό επίτηρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του ψησίματος, απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής. Αφήστε το ζεστό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα πάνω από τον πίνακα διακοπών. Μη φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών ή εξαρτημάτων, χωρίς να αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά πάνω ή κοντά στη συσκευή: υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μην ζεσταίνετε και μη μαγειρεύετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που αναπτύσσεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου, με αποτέλεσμα να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Πρέπει να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνεται ποτέ τη συσκευή χωρίς επίτηρηση κατά την αποξήρανση τροφίμων.
- Εάν προσθέσετε αλκοόλ κατά το ψήσιμο φαγητών (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), μην ξεχνάτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς, υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.

Απόρριψη οικιακών συσκευών

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιούμενα υλικά. Απορρίψτε την σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, τη συλλογή και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα πώλησης της συσκευής.

Περιγραφή προϊόντος

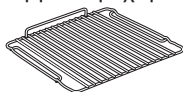


- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
- 3** Πάνω αντίσταση
- 4** Αντίσταση γκριλ
- 5** Πίσω λαμπτήρας

- 6** Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
- 7** Ανεμιστήρας
- 8** Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
- 9** Αθερμική πόρτα φούρνου

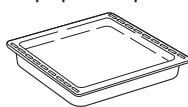
Εξαρτήματα

Συρμάτινη σχάρα



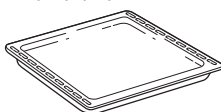
1x

Ταψί για λίπη



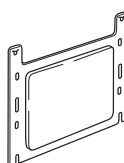
1x

Ταψί ψησίματος



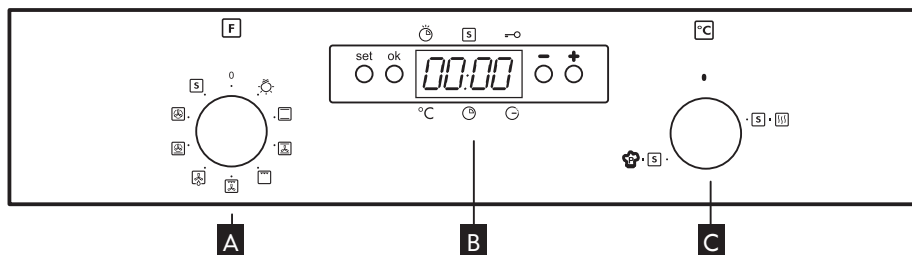
1x

Καταλυτικοί πίνακες

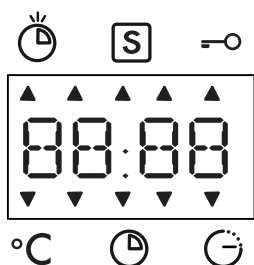


2x

Πίνακας ελέγχου



- A** Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
B Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
C Διακόπτης θερμοστάτη



- Χρονοδιακόπτης
 Ειδικές λειτουργίες
 Ασφάλεια για τα παιδιά
 Διακόπτης επιλογής λειτουργιών ψησίματος
 Διάρκεια ψησίματος
 Ώρα τέλους ψησίματος

Καθημερινή χρήση

Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής στην απαιτούμενη λειτουργία. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην απαιτούμενη θερμοκρασία και πατήστε το κουμπί «ok». Ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία.

Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η ένδειξη «▼» δίπλα στο σύμβολο °C στην οθόνη του φούρνου θα εξαφανιστεί. Στο τέλος του ψησίματος, περιστρέψτε τους διακόπτες στη θέση «0».

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ, συνιστάται να ρυθμίζετε το θερμοστάτη του φούρνου στους 250°C. Η ρύθμιση μπορεί να μειωθεί όταν απαιτείται χαμηλότερη θερμοκρασία.

Ενεργοποίηση του φούρνου

Μετά τη σύνδεση του φούρνου για πρώτη φορά στο ηλεκτρικό δίκτυο ή μετά από επανασύνδεση λόγω διακοπής ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «i2:00».

Επιλογή και αλλαγή ώρας ρολογιού:

1. Πατήστε το κουμπί «ρύθμισης». Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη της ώρας.
2. Πατήστε το κουμπί «-» ή «+» για να ρυθμίσετε την ώρα.
3. Πατήστε το κουμπί «ρύθμισης» και «-» ή «+» για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Πατήστε το κουμπί «ok» για επιβεβαίωση.

Για να αλλάξετε την ώρα:

Κρατήστε πατημένο το κουμπί «ok» για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της ώρας. Επαναλάβετε τη διαδικασία που περιγράφηκε παραπάνω.

Επιλογή λειτουργίας ψησίματος

1. Περιστρέψτε το διακόπτη Α στην επιλεγμένη λειτουργία. Στην οθόνη εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία για τη συγκεκριμένη λειτουργία ή το επίπεδο ισχύος στις λειτουργίες γκριλ και γκριλ με αέρα. Για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία ή το προκαθορισμένο επίπεδο ισχύος, προχωρήστε στο βήμα 3.
2. Περιστρέψτε το διακόπτη C για να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία. Για τη λειτουργία ξεπαγώματος, προχωρήστε απευθείας στο βήμα 3.
3. Πατήστε το κουμπί «ok» για επιβεβαίωση. Ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί. Η ένδειξη δίπλα στο σύμβολο $\circ C$ απενεργοποιείται, όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία:

1. Περιστρέψτε το διακόπτη C και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Σημαντικές σημειώσεις:

Για να ακυρώσετε μια επιλογή, περιστρέψτε το διακόπτη Α στη θέση «0». Εναλλακτικά, πατήστε το κουμπί «ρύθμισης» για να σβήσετε το φούρνο, διατηρώντας τις ήδη επιλεγμένες λειτουργίες.

Επιλογή διάρκειας ψησίματος

Επιλέξτε τη διάρκεια ψησίματος (σε όλες τις λειτουργίες, εκτός από τις ειδικές), εάν θέλετε να ανάψετε το φούρνο για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Όταν συμπληρωθεί το διάστημα αυτό, ο φούρνος σβήνει αυτόματα. Η μέγιστη διάρκεια ψησίματος που μπορεί να προγραμματιστεί είναι 6 ώρες.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία (βλ. κεφάλαιο: «Επιλογή λειτουργίας ψησίματος») έως το βήμα 2, χωρίς να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις πατώντας το κουμπί «ok».

2. Πατήστε το κουμπί «ρύθμισης» (ανάβει η ένδειξη ▼ στην οθόνη δίπλα στο σύμβολο διάρκειας ψησίματος ⌚) και, εντός 8 λεπτών, επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια ψησίματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «-» ή «+».
3. Πατήστε το κουμπί «ok» για να επιβεβαιώσετε την επιλογή. Ο φούρνος ανάβει και στην οθόνη εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια ψησίματος.
4. Για να τροποποιήσετε την ήδη ρυθμισμένη θερμοκρασία, περιστρέψτε το διακόπτη C. Για να επιστρέψετε στην ένδειξη υπολειπόμενης διάρκειας ψησίματος, περιμένετε 3 δευτερόλεπτα.

Εμφάνιση ένδειξης E_{nd} στην οθόνη:

Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμιστεί, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E_{nd} .

Ο φούρνος θα ανάψει αυτόματα.

Για να τροποποιήσετε τη διάρκεια ψησίματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά «-» ή «+». Επιστρέψτε στο βήμα 3 της παραγράφου «Επιλογή διάρκειας ψησίματος».

1. Περιστρέψτε το διακόπτη Α στη θέση «0».

Στην οθόνη εμφανίζεται ξανά η ένδειξη της ώρας.

Επιλογή ώρας τέλους ψησίματος

Με τη λειτουργία αυτή, μπορείτε να ρυθμίσετε εκ των προτέρων την ώρα τέλους ψησίματος. Η μέγιστη διάρκεια ψησίματος που μπορεί να προγραμματιστεί είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα βήματα 1 και 2 της ενότητας «Επιλογή διάρκειας ψησίματος».
2. Πατήστε το κουμπί «ρύθμισης» για να ρυθμίσετε την ώρα τέλους ψησίματος: η ένδειξη δίπλα στο σύμβολο ▼ θα ανάψει ⌚.
3. Ρυθμίστε την ώρα τέλους ψησίματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «-» ή «+».

4. Πατήστε το κουμπί «ok» για να επιβεβαιώσετε την ώρα τέλους ψησίματος. Ο φούρνος θα ανάψει αυτόματα στο τέλος του χρόνου ψησίματος μείον τη διάρκεια του ψησίματος: οι ενδείξεις ▼ στην οθόνη πάνω από τα σύμβολα ☹ ☺ θα ανάψουν διαδοχικά.

Ειδικές λειτουργίες

Περιστρέψτε το διακόπτη A στη λειτουργία [S]: θα ανάψει η ένδειξη ▲ δίπλα στο σύμβολο [S].

Πίτσας

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί σταθερή θερμοκρασία 250°C και είναι ιδανική για το ψήσιμο πίτσας.

1. Περιστρέψτε το διακόπτη F μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη «P1» και, μετά από 2 δευτερόλεπτα, η θερμοκρασία 250°C.
2. Πατήστε το κουμπί «ok» για επιβεβαίωση.
3. Η ένδειξη δίπλα στο σύμβολο «C» στον πίνακα διακοπών σβήνει, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία των 250°C. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12 λεπτών που έχει ρυθμιστεί από το εργοστάσιο και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα.
4. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
5. Για να τροποποιήσετε το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά «+» ή «-».
6. Πατήστε το κουμπί «ok» για επιβεβαίωση.
7. Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμιστεί, ο φούρνος σβήνει αυτόματα, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End**.

Διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών

Παρέχει τη δυνατότητα διατήρησης του φούρνου σε σταθερή θερμοκρασία 80°C.

1. Περιστρέψτε το διακόπτη C μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη το μήνυμα [W] και, μετά από 2 δευτερόλεπτα, η θερμοκρασία 80°C.
2. Πατήστε το κουμπί «ok» για επιβεβαίωση.

3. Η ένδειξη δίπλα στο σύμβολο «C» στον πίνακα διακοπών σβήνει, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία των 80°C. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 5 λεπτών που έχει ρυθμιστεί από το εργοστάσιο και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα.
4. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
5. Για να τροποποιήσετε το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά «+» ή «-».
6. Πατήστε το κουμπί «ok» για επιβεβαίωση.
7. Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμιστεί, ο φούρνος σβήνει αυτόματα, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End**.

Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος δεν λειτουργεί και παρέχει τη δυνατότητα ρύθμισης μέγιστου χρονικού διαστήματος 6 ωρών.

Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη:

1. Αφήστε το διακόπτη A στη θέση «0». Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη της ώρας.
2. Πατήστε το κουμπί «ρύθμισης». Η ένδειξη δίπλα στο σύμβολο ▲ ανάβει ☹ . Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά «+» ή «-» για να ρυθμίσετε το επιθυμητό χρονικό διάστημα.
3. Πατήστε το κουμπί «ok» για επιβεβαίωση της επιλογής. Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμιστεί: Ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη **End**. Πατήστε το κουμπί «ok»: το ηχητικό σήμα σταματάει. Στην οθόνη εμφανίζεται ξανά η ένδειξη της ώρας.

Ασφάλεια για τα παιδιά

1. Με το διακόπτη Α ρυθμισμένο στη θέση «0», πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά «+» και «-» για 5 δευτερόλεπτα. Θα ανάψει ένδειξη δίπλα στο σύμβολο .
2. Οι λειτουργίες του φούρνου δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν όταν έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια για τα παιδιά.
3. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία ασφάλειας για τα παιδιά, επαναλάβετε τη διαδικασία που περιγράφεται στο βήμα 1.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη  χωρίς να αναβοσβήνει, ο φούρνος μπορεί να μην είναι σβηστός. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά το χειρισμό.

Πίνακας λειτουργιών φούρνου

Λειτουργία		Περιγραφή λειτουργίας
0	ΣΒΗΣΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	-
	ΛΑΜΠΤΗΡΑΣ	Για να ανάψετε το φως του φούρνου.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ	Με τη λειτουργία αυτή, η εξωτερική επιφάνεια και η βάση των φαγητών ροδίζει ομοιόμορφα και γίνεται τραγανή. Για να ψήσετε κέικ με υγρή γέμιση (γλυκά ή αλμυρά) σε ένα επίπεδο και πίτσες σε ένα ή δύο επίπεδα. Όταν ψήγnete σε δύο επίπεδα, αλλάξτε το επίπεδο σχάρας του φαγητού στη μέση του ψησίματος, ώστε να επιτευχθεί πιο ομοιόμορφο ψήσιμο. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το 2 ^ο επίπεδο από κάτω για ψήσιμο σε ένα επίπεδο σχάρας. Για να ψήσετε σε δύο επίπεδα, χρησιμοποιήστε το 1 ^ο και το 3 ^ο επίπεδο.
	ΓΚΡΙΛ	Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Προθερμάνετε το φούρνο για 3 - 5 λεπτά. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το 4 ^ο επίπεδο από κάτω για ψήσιμο. Όταν ψήγnete κρέας, προσθέστε λίγο νερό στο ταψί για λίπη (στο 3 ^ο επίπεδο από κάτω) για να μειωθούν οι καπνοί και τα υπολείμματα λίπους. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ	Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (ροστ μπιφ, ψητό). Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Εάν ψήγnete κρέας, συνιστάται να προσθέσετε νερό στο ταψί για λίπη στο πρώτο/δεύτερο επίπεδο από κάτω. Με αυτόν τον τρόπο, μειώνονται οι καπνοί και τα πιτσιλίσματα λίπους. Γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο.
	ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ	Για να ψήσετε κέικ με υγρή γέμιση (γλυκά ή αλμυρά) σε ένα επίπεδο. Εάν απαιτείται, συνιστάται να αλλάξετε τη θέση των σκευών, για να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψήσιμο.
	ΞΕΠΑΓΩΜΑ	Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για να επιταχυνθεί το ξεπάγωμα τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τοποθετήστε στο φούρνο τα τρόφιμα με τη συσκευασία τους ώστε να μην ξεραθούν. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το μεσαίο επίπεδο για ψήσιμο.

Λειτουργία	Περιγραφή λειτουργίας
 ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕ- ΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος (π.χ. ψάρια, λαχανικά, κέικ) σε δύο επίπεδα το μέγιστο. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για ψήσιμο φαγητών χωρίς μεταφορά οσμών από το ένα στο άλλο. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το 2^ο επίπεδο από κάτω για ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Για να ψήσετε σε δύο επίπεδα, χρησιμοποιήστε το 1^ο και το 3^ο επίπεδο και προθερμάνετε αρχικά το φούρνο.
 ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣ- ΤΑΣΗ + ΕΞΑΝΑ- ΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕ- ΡΑΣ	Για τραγανή βάση και μαλακή εξωτερική επιφάνεια. Ιδανική λειτουργία για το ψήσιμο κέικ με υγρή γέμιση χωρίς έτοιμη βάση (π.χ. τάρτες, κέικ με δαμάσκηνα, κέικ με ρικότα και πίτσες με πολλά υλικά) σε ένα επίπεδο. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο. Συνιστάται να τοποθετήσετε το φαγητό στο 2^ο επίπεδο ψησίματος από κάτω. Αυτό το επίπεδο είναι επίσης ιδανικό για κατεψυγμένα προϊόντα (κατεψυγμένη πίτσα, πατάτες, στρούντελ, λαζάνια, κλπ.). Τηρείτε τις οδηγίες στη συσκευασία των προϊόντων για ψήσιμο.
 ΕΙΔΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	S - Πίτσα: Ειδική λειτουργία για ψήσιμο σπιτικής πίτσας. Χρησιμοποιήστε το 2^ο επίπεδο από κάτω. Προθερμάνετε το φούρνο, περιστρέφοντας το διακόπτη θερμοκρασίας στο εικονίδιο «S - πίτσα». Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. S - Διατήρηση: Ιδανική λειτουργία για να διατηρήσετε τα φαγητά που μόλις ψήθηκαν ζεστά και τραγανά (π.χ.: κρέας, τηγανητές πατάτες, φλαν). Περιστρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας στο εικονίδιο «S - διατήρηση».

Πίνακες ψησίματος

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΓΛΥΚΑ, ΚΛΠ.					
Κέικ που φουσκώνουν		X	2	160-180	35-55
Πίτες με γέμιση (τσίζκεϊκ, στρούντελ, πίτα φρούτων)		X	1	180-200	50-60
Μπισκότα/τάρτες		X	3	170-180	15-40
		X	1-3	160-17	20-40
Σου		X	3	180	30-40
		X	1-3	180	35-45
Μαρέγκα		X	3	90	120-130
		X	1-3	90	120-150
Ψωμί/πίτσα/φοκάτσια		X	2	190-230	15-50
		X	1-3	230-250	12-30
Πίτσα		X	2	250	10-30
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)		X	1	180-200	35-55
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		X	3	180-200	20-30
		X	1-3	180-200	20-40
Λαζάνια, ζυμαρικά στο φούρνο, κανελόνια, φλαν		X	2	190-200	45-55
Λαζάνια & Κρέας		X	1-3	200	50-100
Κρέας & Πατάτες		X	1-3	200	45-100
Ψάρι & Λαχανικά		X	1-3	175	30-50

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ					
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1 Kg		X	2	190-200	90-110
Κοτόπουλο/ Κουνέλι/Πάπια 1 Kg		X	2	190-200	65-85
Γαλοπούλα/Χήνα 3 Kg		X	1/2	190-200	140-180
ΨΑΡΙ					
Ψάρι στο φούρνο/ σε λαδόκολα (φιλέτο, ολόκληρο)		X	2	180-200	40-60
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		X	2	175-200	40-60

Πίνακας ψησίματος με λειτουργία ΓΚΡΙΛ

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Τοστ		X	4	200	2-5
Λαχανικά ογκρατέν		X	3	200	10-20
Ψάρι φιλέτο / φέτες		X	3	200	30-40
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ		X	4	200	30-50
Ψητό κοτόπουλο 1 - 1,3 Kg		—	2	200	55-70
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 Kg		—	3	200	30-40
Μπούτι αρνιού/κότσι		—	3	200	55-70
Ψητές πατάτες		—	3	200	45-55

Σημείωση: οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί.

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 λειαντικά 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 λειαντικά 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).

- Η πάνω αντίσταση του γκριλ (ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) μπορεί να χαμηλώσει (μόνο σε ορισμένα μοντέλα), για να καθαρίσετε το πάνω μέρος του φούρνου.

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.

Εξαερίσματα

- 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.

Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος και των καταλυτικών πλευρικών πινάκων του φούρνου (εάν υπάρχουν):

 **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά, σκληρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να μειώσουν τη δυνατότητα αυτόματου καθαρισμού του.

- Ανάψτε το φούρνο χωρίς φαγητό στη λειτουργία υποβοήθησης ανεμιστήρα, στους 200°C για περίπου μία ώρα.
- Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητών με ένα σφουγγάρι.

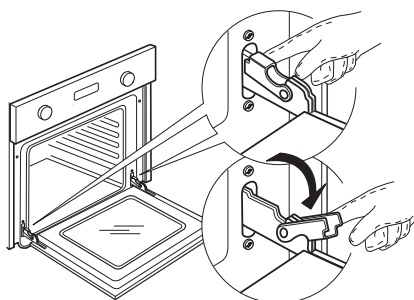
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

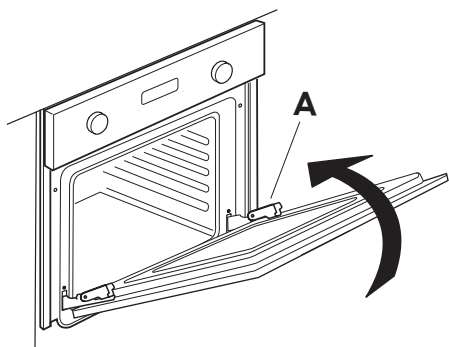
Για να αφαιρέσετε την πόρτα

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

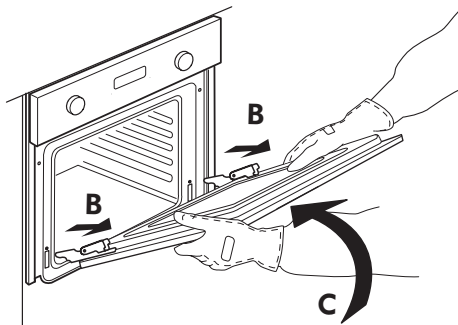


Εικ. 1

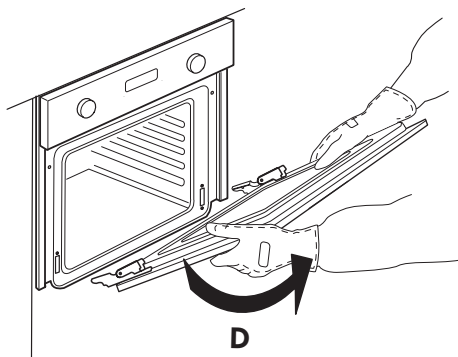
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (A), ανασηκώστε την (B) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (D) (εικ. 2, 3, 4).



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.

Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.



Εικ. 5

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:

Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυρακτώσεως 25W/230V τύπου E-14, T300°C. Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της IKEA.

Τι να κάνετε εάν ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί:	Ο φούρνος δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται ρεύμα από το κεντρικό δίκτυο
	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος στην πρίζα κεντρικού δικτύου.	Συνδέστε το φούρνο στην τροφοδοσία.
	Ο διακόπτης επιλογής έχει ρυθμιστεί στη θέση «0».	Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής και επιλέξτε μια λειτουργία ψησίματος.
	Ο διακόπτης επιλογής έχει ρυθμιστεί στη θέση «  ».	Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής και επιλέξτε μια λειτουργία ψησίματος.
Η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη και δεν μπορεί να απασφαλιστεί (έκδοση Nutid OV9 – Framtid OV9)	Ηλεκτρική δυσλειτουργία λόγω διακύμανσης της τάσης.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά το φούρνο, για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη έχει αποκατασταθεί.
Η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη και δεν μπορεί να απασφαλιστεί (έκδοση Framtid OV5 – Datid OV7)	Ηλεκτρική δυσλειτουργία λόγω διακύμανσης της τάσης.	Για την έκδοση Framtid OV5 - Μετακινήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση «0». - Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη σε 5 λεπτά και περιμένετε μέχρι να απασφαλιστεί η πόρτα του φούρνου. Για την έκδοση Datid OV7 - Μετακινήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση . - Ρυθμίστε το ρολόι στο σύμβολο  (βλ. «Πίνακας ελέγχου»). Περιμένετε 2 λεπτά μέχρι να απασφαλιστεί η πόρτα.
Ο ηλεκτρονικός προγραμματιστής δεν λειτουργεί (έκδοση Nutid και Framtid OV9)	Ηλεκτρική δυσλειτουργία λόγω διακύμανσης της τάσης.	Εάν στην οθόνη του ηλεκτρονικού προγραμματιστή (ανάλογα με το μοντέλο) εμφανιστεί η ένδειξη «F HH», επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο τεχνικής υποστήριξης. Στην περίπτωση αυτή, αναφέρετε τον αριθμό που ακολουθεί μετά το γράμμα «F».

Πριν επικοινωνήσετε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών:

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 στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της ΙΚΕΑ.

Δηλώστε:

- 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



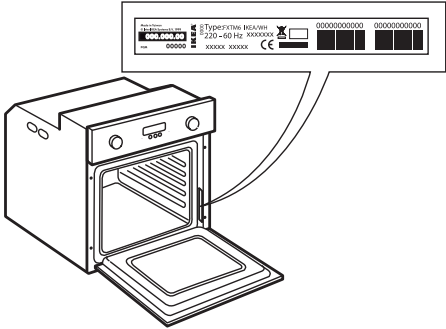
- Την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της ΙΚΕΑ (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Τεχνικά στοιχεία

Διαστάσεις	
Πλάτος	595
Ύψος	595
Βάθος	564
Ωφέλιμος όγκος (L)	60
Εμβαδόν μεγαλύτερου ταψιού ψησίματος (καθαρή επιφάνεια) cm ²	1200
Πάνω + κάτω αντίσταση W	2550
Εξαναγκασμένος αέρας W	2000
Γκριλ W	1400
Ειδική λειτουργία W	2500
Λαμπτήρας φούρνου W	25
Συνολική κατανάλωση W	3200
Αριθμός λειτουργιών	9
Κατανάλωση ενέργειας kWh	0,79

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



Εγκατάσταση

Μετά την αφαίρεση του φούρνου από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν υπάρχει κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών. Για να αποφευχθούν τυχόν ζημιές, αφαιρείτε το φούρνο από τη βάση φελιζόλ μόνο κατά τη στιγμή της εγκατάστασης.

Προετοιμασία του επίπλου

- Τα έπιπλα κουζίνας που έρχονται σε άμεση επαφή με το φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (ελάχ. 90°C).
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
- Μετά την εγκατάσταση, δεν πρέπει να είναι πλέον δυνατή η πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, το ελάχιστο απαιτούμενο άνοιγμα ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και το πάνω μέρος του φούρνου πρέπει να είναι ελεύθερο.

Γενικές συστάσεις

Πριν από τη χρήση

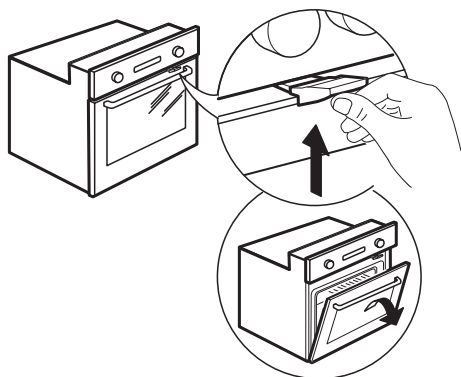
- Αφαιρέστε τα προστατευτικά από χαρτόνι, την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τα εξαρτήματα.
- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το φούρνο και ζεστάνετε το φούρνο στους 200° για περίπου μία ώρα, ώστε να απομακρυνθούν οι οσμές και οι καπνοί από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης

- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά.
- Μην στηρίζετε στην πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μη ρίχνετε ποτέ νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση σμάλτου.
- Μη σέρνετε ποτέ τις κατσαρόλες και τα ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση σμάλτου.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με ζεστά μέρη του φούρνου ή ότι δεν μπορεί να σφηνωθούν στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

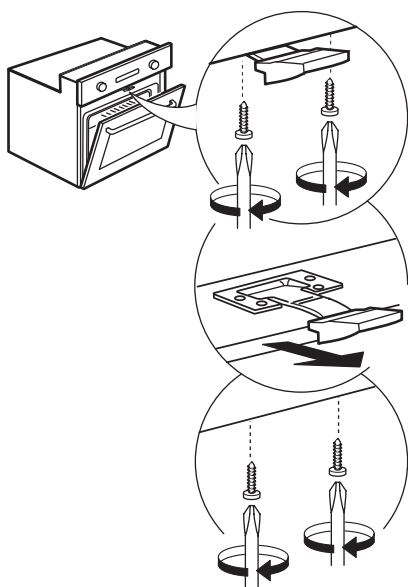
Διάταξη ασφάλισης πόρτας

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



Εικ. 1

Η διάταξη ασφάλισης της πόρτας μπορεί να αφαιρεθεί όπως φαίνεται στη σειρά εικόνων (βλ. εικ. 2).



Εικ. 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 το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της ΙΚΕΑ.

Περιβαλλοντικά θέματα

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

- 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.

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
 - Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποτροπή πιθανών επιβλαβών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του προϊόντος αυτού.
-
- Το σύμβολο  στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται στο ειδικό κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο εάν αναφέρεται κάτι τέτοιο στον πίνακα ψησίματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες φόρμες φούρνου με μαύρη λάκα ή σμάλτο, καθώς απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.
- Σβήνετε το φούρνο 10/15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψησίματος. Τα φαγητά που χρειάζονται παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Δήλωση συμμόρφωσης



- Ο φούρνος αυτός, που προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον ευρωπαϊκό κανονισμό (C E) αρ. 1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/ΕΚ για τη «Χαμηλή τάση» (η οποία αντικαθιστά την οδηγία 73/23/ΕΟΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις) και τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας 2004/108/ΕΚ για την «ΗΜΣ».

ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Ποια είναι η διάρκεια της εγγύησης της ΙΚΕΑ;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για πέντε (5) έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ, με εξαίρεση τις συσκευές που ονομάζονται LAGAN όπου ισχύει εγγύηση δύο (2) ετών. 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.

Ποιες συσκευές δεν καλύπτονται από την εγγύηση πέντε (5) ετών της ΙΚΕΑ;

Η σειρά συσκευών με την επωνυμία LAGAN, καθώς και όλες οι συσκευές που αγοράστηκαν από το κατάστημα ΙΚΕΑ πριν από την 1η Αυγούστου 2007.

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 αντικαταστήσιμα 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.
- Αναλώσιμα 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 καλάρια μαχαιροπέρουνων, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, λάστιχα στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, περιβλήματα και τμήματα περιβλημάτων. Εκτός εάν αυτές οι ζημιές αποδεδειχτεί 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 IKEA δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η IKEA 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 ασφαλείας του εγχειριδίου χρήσης.

Η αποκλειστική ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ για συσκευές της IKEA

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με τον εγκεκριμένο παροχέα υπηρεσιών τεχνικής υποστήριξης 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 παροχών υπηρεσιών τεχνικής υποστήριξης 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 ΙΚΕΑ (8ψήφιος κωδικός) και το 12ψήφιο αριθμό επισκευής που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής σας.

i **ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!**
Es la prueba de la compra y lo Aποτελεί αποδεικτικό αγοράς και είναι απαραίτητη ώστε να ισχύει η εγγύηση. Επίσης, στην απόδειξη αγοράς να αναφέρεται η επωνυμία και ο αριθμός του προϊόντος ΙΚΕΑ (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 ΙΚΕΑ. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	69	Wat moet u doen als ...	81
Productbeschrijving	71	Technische gegevens	83
Bedieningspaneel	72	Installatie	84
Dagelijks gebruik	72	Elektrische aansluiting	86
Bereidingstabellen	77	Bescherming van het milieu	86
Reiniging en onderhoud	79	IKEA GARANTIE	87

Veiligheidsinformatie

Uw eigen veiligheid en die van anderen is zeer belangrijk.

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.

 Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.

Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

 **GEVAAR!** Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.

 **WAARSCHUWING!** Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Elektrische installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat,

behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding.

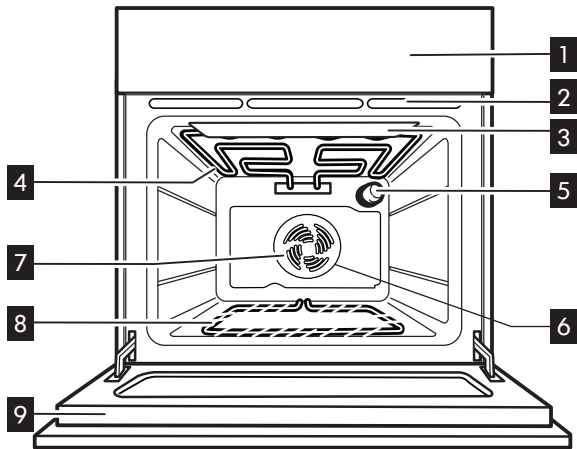
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpulige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen ontvlambare materialen in of in de buurt van het apparaat: er kan brand uitbreken als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snij de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

Productbeschrijving



- 1

Bedieningspaneel
- 2

Koelventilator (niet zichtbaar)
- 3

Verwarmingselement bovenwarmte
- 4

Grillelement
- 5

Ovenlampje achter
- 6

Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
- 7

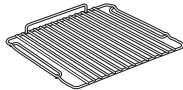
Ventilator
- 8

Verwarmingselement onderwarmte (niet zichtbaar)
- 9

Koude ovendeur

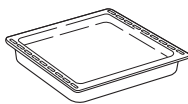
Accessoires

Rooster



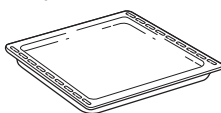
1x

Opvangbak



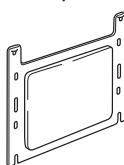
1x

Bakplaat



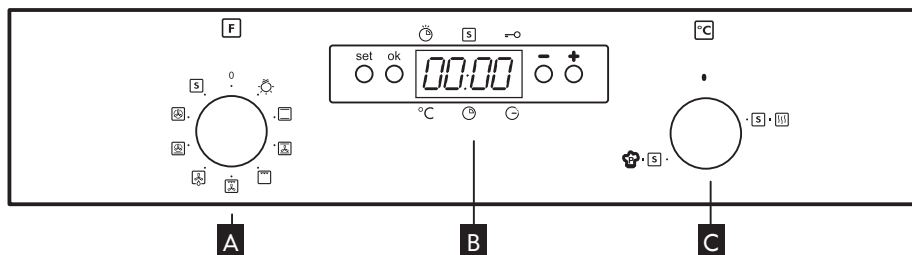
1x

Katalytische panelen

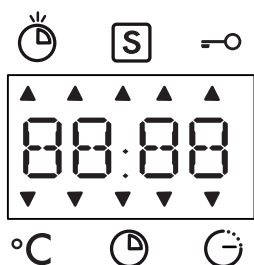


2x

Bedieningspaneel



- A** Functieknop
B Elektronische programmeur
C Thermostaatknop



- Timer
 Speciale functies
 Kinderbeveiliging
 °C Keuzeknop bereidingsfunctie
 Bereidingsduur
 Tijdstip einde bereiding

Dagelijks gebruik

Draai de functieknop op de gewenste functie. Draai de thermostaatknop met de klok mee op de gewenste temperatuur en druk op de toets "ok". De oven gaat aan. Het indicatielampje "▼" naast °C op het display van de oven gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0". Als u de grill gebruikt, wordt geadviseerd om de thermostaat van de oven in te stellen op 250°C. Deze waarde kan verlaagd worden als er een minder hoge temperatuur nodig is.

Inschakeling van de oven

Nadat de oven voor het eerst is aangesloten op het elektriciteitsnet of na een stroomuitval verschijnt er "12:00" op het display.

Instelling en wijziging van de klok:

1. Druk op de toets "set". De tijd op het display knippert.
2. Druk op de toets "-" of "+" om de uren in te stellen.
3. Druk op "set" en "-" of "+" om de minuten in te stellen.
4. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.

Om de tijd te veranderen:

Houd de toets "ok" 3 seconden ingedrukt, tot de tijd op het display knippert. Herhaal de bovenstaande handelingen.

Selectie van bereidingsfunctie

1. Draai de knop A op de gewenste functie. Op het display verschijnt de voor die functie van te voren ingestelde temperatuur of het vermogensniveau voor de grill en de turbogrillfuncties. Ga naar punt 3 om de temperatuur of het van te voren ingestelde vermogensniveau te bevestigen.
2. Draai de knop C om de temperatuur te wijzigen.
Ga direct naar punt 3 voor de ontdooifunctie.
3. Bevestig door op de toets "ok" te drukken; de oven treedt in werking. Het lampje ter hoogte van °C gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt.

Om de temperatuur te veranderen:

1. Draai de knop C en stel de gewenste temperatuur in.

Waarschuwing:

Om een willekeurige instelling te annuleren draait u de knop A op "0". U kunt ook op de toets "set" drukken om de oven uit te schakelen, waarbij de eerder geselecteerde functies bewaard blijven.

Instelling van de bereidingsduur

Stel de bereidingsduur in (beschikbaar voor alle functies, behalve voor de speciale functies) als u de oven voor een specifieke tijd wilt inschakelen. Na afloop van de aangegeven tijdsduur wordt de oven automatisch uitgeschakeld. De bereidingsduur kan maximaal worden geprogrammeerd op zes uur.

1. Stel de functie en de temperatuur in (zie hoofdstuk: "Instelling bereidingsfunctie") tot aan punt 2 zonder te bevestigen met de toets "ok".
2. Druk op de toets "set" (op het display gaat het lampje ▼ bij het symbool van de bereidingsduur ⌚ branden) en kies, binnen 8 minuten, de gewenste bereidingsduur met de toetsen "-" of "+".

3. Bevestig door op de toets "ok" te drukken; de oven treedt in werking en op het display verschijnt de tijd die nog resteert tot het einde van de bereiding.
4. Om de eerder ingestelde temperatuur te wijzigen draait u de knop C. Na 5 seconden verschijnt de resterende tijd weer.

Op het display verschijnt **End**:

Bij het verstrijken van de eerder ingestelde tijd verschijnt **End** op het display en klinkt er een geluidssignaal.

De oven gaat automatisch uit.

De bereidingsduur kan met de toetsen "-" of "+" worden gewijzigd. Ga naar punt 3 van hoofdstuk "Instelling van de bereidingsduur".

1. Draai de knop A op "0".
Op het display verschijnt de tijd van de dag weer.

Instelling van het tijdstip voor het einde van de bereiding

Hiermee kan van te voren het tijdstip voor het einde van de bereiding worden ingesteld. De bereidingsduur kan maximaal worden geprogrammeerd op 23 uur en 59 minuten

1. Volg de punten 1 en 2 van de paragraaf "Instelling van de bereidingsduur"
2. Druk op de toets "set" om het tijdstip van het einde van de bereidingsduur in te stellen: Het indicatielampje gaat branden ter hoogte van het symbool ▼ ⌚.
3. Stel het tijdstip van het einde van de bereidingsduur in met toets "-" of "+".
4. Druk op "ok" om het tijdstip voor het einde van de bereiding in te stellen.

De oven gaat automatisch aan op het tijdstip voor het einde van de bereiding minus de bereidingsduur: de lampjes ▼ op het display boven de symbolen ⌚ ⌚ gaan daarna branden.

Speciale functies

Draai knop A naar functie [S]: ▲ gaat branden ter hoogte van het symbool [S].

Pizza

Functie met een constante temperatuur van 250 °C, geschikt voor het bereiden van pizza's.

1. Draai knop F tot "P1" op het display verschijnt, 2 seconden later gevolgd door de temperatuurindicatie van 250 °C.
2. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.
3. Het indicatielampje bij °C op het bedieningspaneel gaat uit als de temperatuur van 250 °C bereikt is. Een door de fabrikant ingestelde tijd van 12 minuten knippert op het display en er klinkt een geluidssignaal.
4. Plaats het gerecht in de oven.
5. De ingestelde tijd kan met de toetsen "+" of "-" worden gewijzigd.
6. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.
7. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd gaat de oven automatisch uit, op het display verschijnt **End** en er klinkt een geluidssignaal.

Warmhouden

Hiermee kan de oven op een constante temperatuur van 80 °C worden gehouden.

1. Draai knop C tot het bericht [H] op het display verschijnt, 2 seconden later gevolgd door de temperatuurindicatie van 80 °C.
2. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.
3. Het indicatielampje bij °C op het bedieningspaneel gaat uit als de temperatuur van 80°C bereikt is. Een door de fabrikant ingestelde tijd van 5 minuten knippert op het display en er klinkt een geluidssignaal.
4. Plaats het gerecht in de oven.
5. De ingestelde tijd kan met de toetsen "+" of "-" worden gewijzigd.
6. Druk op de toets "ok" om te bevestigen.

7. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd gaat de oven automatisch uit, op het display verschijnt **End** en er klinkt een geluidssignaal.

Kookwekker

De timer kan alleen worden gebruikt als de oven niet in werking is, en er kan een tijd van maximaal 6 uur op worden ingesteld.

Om de timer in te stellen:

1. Houd knop A op de stand "0". Op het display verschijnt de tijd van de dag.
2. Druk op de toets "set". Het indicatielampje gaat branden ter hoogte van het symbool ▲ . Gebruik de toetsen "-" of "+" om de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk op de toets "ok" om de keuze te bevestigen.

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd: klinkt er een geluidssignaal en knippert er **End** op het display.

Druk op de toets "ok": het geluidssignaal stopt. Op het display verschijnt de tijd van de dag weer.

Kinderbeveiliging

1. Druk, met knop A op "0", tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" gedurende 5sec. Het indicatielampje gaat branden ter hoogte van het symbool .
2. Na de activering van de beveiliging kan de ovenfunctie niet meer worden gebruikt.
3. Herhaal de handelingen onder punt 1 om de beveiliging uit te schakelen.

WAARSCHUWING: als op het display

 wordt weergegeven maar niet knippert, betekent dit niet altijd dat de oven is uitgeschakeld. Let daarom goed op.

Tabel ovenfuncties

Functie	Beschrijving functie
0 OVEN UIT	-
 OVENLAMPJE	Inschakeling van het ovenlampje.
 CONVENTIO-NEEL	Met deze functie verkrijgt u een gelijkmatig bruine en knapperige korst en bodem. Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte en pizza's op één of twee steunhoogtes. Bij bereiding op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de gerechten halverwege de bereiding van plaats te verwisselen voor een gelijkmatiger resultaat. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Aanbevolen wordt om de tweede steunhoogte vanaf de bodem te gebruiken voor bereidingen op één enkele steunhoogte. Gebruik de eerste en derde steunhoogte voor bereidingen op twee bakplaten.
 GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en om brood te roosteren. Verwarm de oven 3 - 5 minuten voor. Aanbevolen wordt voor de bereiding de vierde steunhoogte te gebruiken. Giet bij het braden van vlees een beetje water in de opvangbak (op het derde niveau vanaf de bodem) om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Tijdens het bereiden moet de ovendeur gesloten blijven.
 TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (rosbief, braadstuk, rollades). Tijdens het bereiden moet de ovendeur gesloten blijven. Bij de bereiding van vlees wordt aanbevolen een beetje water in de opvangbak op de eerste/tweede steunhoogte vanaf de bodem te gieten. Dit is om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Het is raadzaam het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien. Het is het beste om het vlees tijdens de bereiding om te draaien.
 GEVENTILEERD	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Aanbevolen wordt om tijdens de bereiding de gerechten onderling van plaats te verwisselen om een gelijkmatiger bakresultaat te bereiken.
 ONTDOOIEN	Deze functie kan gebruikt worden om het ontdooien van voedsel op kamertemperatuur te versnellen. Laat het voedsel in zijn verpakking zitten om uitdrogen te voorkomen. Wij adviseren om de centrale steunhoogte te gebruiken voor uw bereidingen.

Functie	Beschrijving functie
 HETELUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op maximaal twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bv. vis, groenten, cake). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Aanbevolen wordt om de tweede steunhoogte vanaf de bodem te gebruiken voor bereidingen op één enkele steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en derde steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven eerst voor.
 ONDERWARMTE + HETELUCHT	Voor voedsel met een krokante bodem en een zachte korst. Ideaal voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (bijv. vlaaien, pruimentaarten, ricottataarten en rijkelijk belegde pizza's) op één steunhoogte. Wij adviseren u de oven eerst voor te verwarmen. Geadviseerd wordt om het voedsel op de tweede steunhoogte vanaf de bodem te plaatsen. Deze functie is ook ideaal voor diepvriesproducten (pizza, friet, strudel, lasagne enz. uit de diepvries). Volg de instructies op de verpakking van het te bereiden voedsel.
 SPECIALE FUNCTIE	S - Pizza: speciale functie geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte pizza. Gebruik de tweede steunhoogte vanaf de bodem. Verwarm de oven voor. Draai de temperatuurknop naar het pictogram "S - pizza". Plaats het voedsel in de oven wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. S - Warmhouden: ideale functie voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bv. vlees, frietjes of ovenschotels). Draai de temperatuurknop naar het pictogram "S - warmhouden".

Bereidingstabellen

Soort voedsel	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Bereidings-tijd (min.)
GEBAK, TAART ETC.					
Luchtig gebak		X	2	160-180	35-55
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		X	1	180-200	50-60
Koekjes / taartjes		X	3	170-180	15-40
		X	1-3	160-17	20-40
Soesjes		X	3	180	30-40
		X	1-3	180	35-45
Meringues		X	3	90	120-130
		X	1-3	90	120-150
Brood/pizza/ focaccia		X	2	190-230	15-50
		X	1-3	230-250	12-30
Pizza		X	2	250	10-30
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		X	1	180-200	35-55
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		X	3	180-200	20-30
		X	1-3	180-200	20-40
Lasagne, pasta uit de oven, cannelloni, ovenschotels		X	2	190-200	45-55
Lasagne en vlees		X	1-3	200	50-100
Vlees en aardappelen		X	1-3	200	45-100
Vis en groente		X	1-3	175	30-50

Soort voedsel	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Bereidings-tijd (min.)
VLEES					
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		X	2	190-200	90-110
Kip / konijn / eend 1 kg		X	2	190-200	65-85
Kalkoen / gans 3 kg		X	1/2	190-200	140-180
VIS					
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		X	2	180-200	40-60
GROENTE					
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		X	2	175-200	40-60

Bereidingstabel met GRILL-functie

Soort voedsel	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Geroosterd brood		X	4	200	2-5
Gegratineerde groenten		X	3	200	10-20
Visfilet / moten vis		X	3	200	30-40
Worstjes/ spiezen/ spareribs/ hamburgers		X	4	200	30-50
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		—	2	200	55-70
Rosbief rosé 1 kg		—	3	200	30-40
Lamsbout/ schenkel		—	3	200	55-70
Gebakken aardappelen		—	3	200	45-55

Opmerking: de bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief.

Reiniging en onderhoud

REINIGING



WAARSCHUWING!

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

Buitenkant van de oven



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



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 lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte) te verwijderen.
- 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 bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens langduriger

bereidingen van gerechten die veel water bevatten (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.

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.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):



BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200 °C, met de heteluchtfunctie.
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

ONDERHOUD



WAARSCHUWING!

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

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).

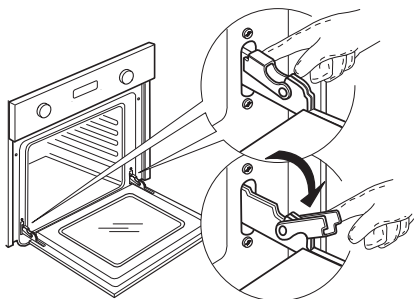


Fig. 1

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).

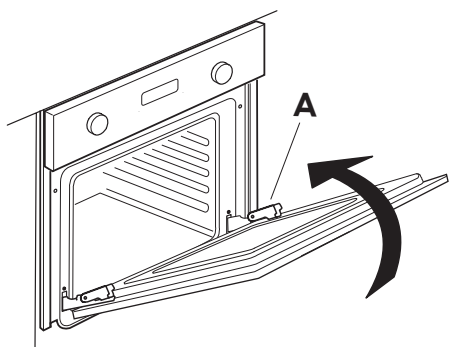


Fig. 2

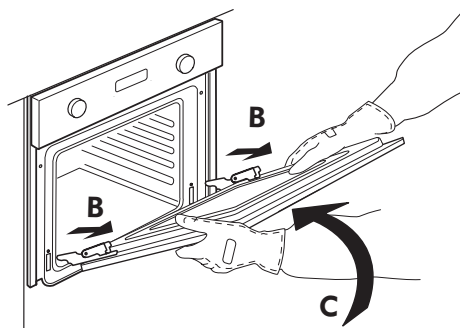


Fig. 3

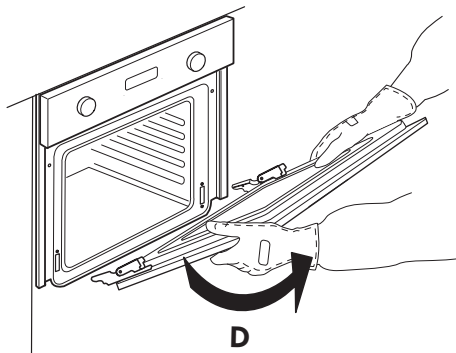


Fig. 4

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.

Het lampje aan de achterkant 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 25W/230V type E-14, T300°C gloeilampjes.

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de IKEA Klantenservice.

Wat moet u doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet:	Geen elektriciteit.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft.
	De oven is niet aangesloten op het stopcontact.	Sluit de oven aan op het stopcontact.
	De functieknop staat op "0".	Draai de functieknop om een bereidingsfunctie te selecteren.
	De functieknop staat op "☞".	Draai de functieknop om een bereidingsfunctie te selecteren.
De ovendeur is vergrendeld en gaat niet open (Nutid OV9 – Framtid OV9 versie)	Elektrische storing door voltageschommelingen.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verholpen is.
De ovendeur is vergrendeld en gaat niet open (Nutid OV7 – Framtid OV7 versie)	Elektrische storing door voltageschommelingen.	Voor Framtid OV5 - Zet de functieknop op "0". - Stel de timer in op 5 min. en wacht tot de ovendeur opengaat. Voor Datid OV7 - Zet de functieknop op F. - Stel de klok in op  (zie "Bedieningspaneel"). Wacht 2 minuten tot de deur opengaat.
De elektronische programmeur werkt niet (Nutid en Framtid OV9 versie)	Elektrische storing door voltageschommelingen.	Als de elektronische programmeur (indien aanwezig) "F HH" aangeeft, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

Energieverbruik bij een standaard belasting en de functie Gebak in kWh

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

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 de dichtstbijzijnde IKEA Klantenservice 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), rechts aan de binnenkant van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open);

SERVICE 0000 000 00000



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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

Installatie

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

De oven op het inbouwen voorbereiden

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven in het meubel plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

Algemene aanbevelingen

Voor gebruik

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- 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.

Tijdens gebruik

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de binnenkant van een hete oven; hierdoor kan de lak beschadigd raken.
- Schuif nooit met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

Deurvergrendeling

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

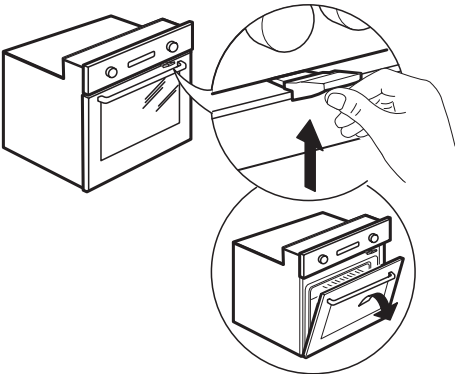


Fig. 1

De deurvergrendeling kan verwijderd worden door de afbeeldingen te volgen (zie Fig. 2).

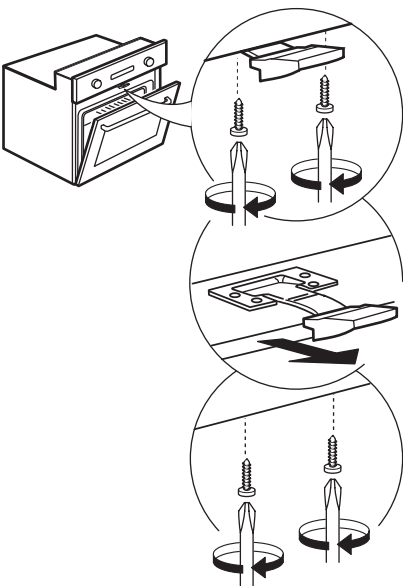


Fig. 2

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 vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Neem contact op met de IKEA Klantenservice.

Bescherming van het milieu

Verwerking van de verpakking

- Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♻️). 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 het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.



- Het symbool  op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

- 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.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

Conformiteitsverklaring



- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (C E) n. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de IKEA garantie geldig?

Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA, uitgezonderd indien uw apparaat het merk LAGAN draagt, daar is de garantieperiode van twee (2) jaar van toepassing. Uw origineel kassaticket is vereist. Als er tijdens de garantieperiode service tussenkomsten worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Welke apparatuur valt niet onder de vijf (5) jaar IKEA garantie?

De apparaten van het merk LAGAN en alle apparaten die gekocht zijn bij IKEA vóór 1 augustus 2007.

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 lampenkapjes, 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 lokale 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 uit de Gebruiksaanwijzing.

De speciale KLANTENSERVICE voor IKEA-apparaten

Aarzel niet om contact op te nemen met een door IKEA erkende Klantenservice:

- 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 door IKEA Klantenservices 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/Tariff: 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

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 - 21.00
Lørdag 9.00 - 18.00
(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)

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

FRANCE

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

MAGYARORSZÁG

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

NEDERLAND

Telefoon: 09002354532
en/of 0900 BEL IKEA
Lokaal tarief € 0,10 p/min
Tarief: Maandag t/m - Vrijdag 9.00 - 21.00
Zaterdag 9.00 - 20.00
Zondag 9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer: 23500112
Takst: Lokal takst
Åpningstider: Mandag - fredag 8.00 - 20.00
ÖSTERREICH
Telefon-Nummer: 013602771461
Ortstarif
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu: 225844203
Stawka: Koszt połączenia według taryfy operatora
Godziny otwarcia: Poniedziałek - Piątek 8.00-20.00

PORTUGAL

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

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number: 016590276
Rate: Local rate
Opening hours: Monday - Friday 8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер: 84957059426
Стоимость звонка: Местная стоимость звонка
Время работы: Понедельник - Пятница 8.00 - 20.00
(Московское время)

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefona: 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

SUOMI

Puhelinnumero: 0981710374
Hinta: 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

Phone number: 02076601517
Rate: Local rate
Opening hours: Monday - Friday 9.00 - 21.00

