

# ANRÄTTA

IS



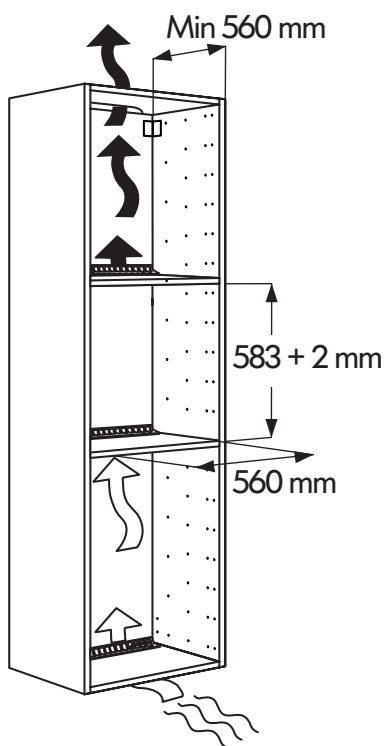
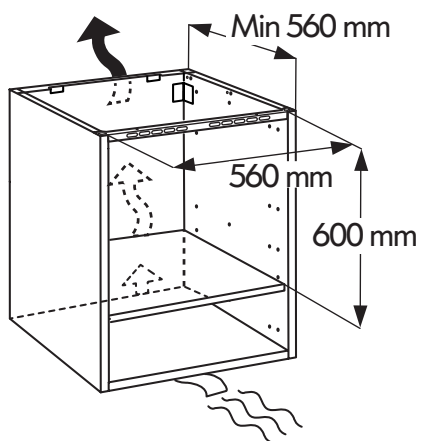
Design and Quality  
IKEA of Sweden





Á síðustu síðu þessarar handbókar  
er heildarlisti yfir alla viðurkennda  
þjónustuaðila IKEA og símanúmer  
þeirra hvers í sínu landi.

## ÍSLENSKA



## Efnisyfirlit

|                    |    |                        |    |
|--------------------|----|------------------------|----|
| Öryggisupplýsingar | 5  | Hvað á að gera ef...   | 17 |
| Lýsing raftækisins | 8  | Tæknilegar upplýsingar | 18 |
| Stjórnborð         | 9  | Uppsetning             | 19 |
| Fyrsta notkun      | 9  | Raftengingar           | 20 |
| Dagleg notkun      | 10 | Umhverfisvandamál      | 20 |
| Töflur yfir eldun  | 13 | IKEA ÁBYRGÐ            | 21 |
| Þrif og viðhald    | 15 |                        |    |

## Öryggisupplýsingar

Áður en tækið er notað skal lesa upplýsingar um öryggi. Geymið þær til að geta leitað í þær síðar meir.

Ávallt skal fylgja öryggisleiðbeiningunum sem er að finna í þessum leiðbeiningum og á tækinu sjálfu. Framleiðandinn afsalar sér allri ábyrgð vegna vanrækslu á eftirfylgni leiðbeininganna, rangrar notkunar tækisins eða rangrar stillingar á stjórnhnöppum þess.

## VARÚÐARRÁÐSTAFANIR

⚠ Ungabörn skulu ekki koma nærri helluborðinu (0-3 ára). Ungum börnum (3-8 ára) ætti að halda frá tækinu nema stöðugt sé fylgst með þeim.

Börn sem eru 8 ára eða eldri og einstaklingar með minnkaða líkamlega, skynjunarlega eða andlega getu eða skort á reynslu og þekkingu meiga bara nota þetta tæki ef þeir eru undir eftirliti eða hafa fengið leiðbeiningar um örugga notkun og skilja hættur sem eru til staðar. Börn meiga ekki leika

sér að tækinu. Börn meiga ekki framkvæma hreinsun og notendaviðhald án eftirlits.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Tækið og aðgengilegir hlutar þess hitna við notkun. Gætið þess að snerta ekki heita hluta þess. Börn undir 8 ára aldri skulu ekki koma nærri tækinu nema undir stöðugu eftirliti fullorðinna.

⚠ Snertið ekki ofninn á meðan hitasundrunarferlið er í gangi (sjálfhreinsun) - hætta á brunasárum.

Haldið börnum og dýrum fjarri á meðan hitasundrunarferlinu stendur og eftir það (þar til herbergið hefur verið loftræst að fullu). Fjarlægja þarf úr holrúmi ofnsins það sem sullast hefur niður, sérstaklega fitu og olíu, áður en hitasundrunarferlið er hafið. Skiljið ekki eftir neina aukahluti eða efni í ofninum á meðan hitasundrunarferlið er í gangi.

⚠ Ef ofninn er settur upp undir helluborði, vertu þá viss um að slökkt sé á öllum brennurum og rafmagnshellum á meðan

hitasundrunarferlið er í gangi. -  
hætta á brunasárum.

⚠ Skiljið tækið aldrei eftir  
eftirlitslaust á meðan verið er að  
þurrka mat. Ef tækið hentar til  
notkunar með hitastignema skal  
eingöngu nota nema sem mælt  
er með fyrir þennan ofn vegna  
eldhættu.

⚠ Haldið fötum eða öðrum  
brennanlegum efnum fjarri  
tækinu þar til allir hlutar þess  
hafa kólnað til fulls vegna  
eldhættu. Verið ávallt á  
varðbergi þegar fitu- eða olíurík  
matvæli eru elduð eða þegar  
áfengum drykkjum er bætt við  
vegna eldhættu.

Notið ofnhanska til að fjarlægja  
ílát og aukahluti úr ofninum.  
Þegar eldun er lokið, opnið þá  
hurðina varlega, þannig að heitu  
lofti eða gufu sé smám saman  
hleypt út áður en holrúmið er  
nalgast - hætta á brunasárum.  
Hyljið ekki loftop sem hleypa  
heitu lofti úr ofninum framan á  
honum vegna eldhættu.

⚠ Farið að með aðgát þegar  
ofnhurðin er opin eða hálfopin til  
að forðast að rekast á hana.

## LEYFILEG NOTKUN

⚠ **VARÚÐ:** Tækið er ekki ætlað  
til notkunar með ytri rofa, svo  
sem tímastilli, eða aðgreindu  
fjarstýringarkerfi.

⚠ Þetta tæki er ætlað til  
notkunar á heimilum og á álíka

stöðum, s.s.: í eldhúsi starfsfólks  
í verslunum, á skrifstofum  
og öðrum vinnustöðum;  
á sveitabæjum; af hálfu  
viðskiptavina á hótélum,  
vegahótélum, gistiheimilum og  
öðrum dvalarstöðum.

⚠ Engin önnur notkun er leyfileg  
(t.d. í kyndiklefum).

⚠ Tækið er ekki til notkunar í  
atvinnuiðnaði. Notið tækið ekki  
utandyra.

⚠ Geymið ekki sprengifim eða  
eldfim efni (t.d. eldsneyti eða  
úðabrúsa) inni í eða nærri tækinu  
vegna eldhættu.

## UPPSETNING

⚠ Nauðsynlegt er að í það  
minnsta tveir aðilar meðhöndli  
og setji tækið upp vegna hættu  
á meiðslum. Notið hlífðarhanska  
við að taka úr pakkningum og  
setja upp - hætta á skurðum.

⚠ Uppsetning, þ.m.t. vatnsveitu  
(ef til staðar), raftengingar og  
viðgerðir skal eingöngu gera  
af þjálfuðum tæknimanni.  
Gerið ekki við eða skiptið út  
neinum hluta tækisins nema  
það sé sérstaklega tekið fram í  
notendahandbókinni.

Haldið börnum frá  
uppsetningarstaðnum. Þegar  
umbúðir hafa verið teknar utan  
af tækinu skal ganga úr skugga  
um að það hafi ekki skemmt  
við flutningana. Ef vandamál  
koma upp skal hafa samband

við næsta þjónustuaðila. Eftir uppsetningu skal geyma þökkunarúrgang (plast, frauðplast o.s.frv.) fjarri börnum - hætta á köfnun.

Nauðsynlegt er að aftengja tækið frá rafveitu áður nokkrar uppsetningaraðgerðir eru framkvæmdar - hætta á raflosti. Við uppsetningu skal tryggja að tækið skemmi ekki rafmagnssnúrur - hætta á eldsvoða eða raflosti. Ekki gangsetja tækið fyrir en uppsetningu er lokið.

⚠ Ljúkið við að saga úr innréttingunni áður en tækið er sett í og fjarlægið allan viðarspæni og sag. Lokið ekki rifunni á milli borðplötunnar og efri brúnar ofnsins vegna hættu á brunasárum.

Fjarlægið ofninn ekki úr pólystýrenumbúðunum fyrir en hann er settur upp.

⚠ Þegar uppsetningu er lokið má ekki vera hægt að komast að botni ofnsins vegna hættu á brunasárum.

⚠ Setjið tækið ekki upp fyrir aftan skrauthurð vegna eldhættu.

## VIÐVARANIR VEGNA RAFMAGNS

⚠ Merkipjaldið er á frambrún ofnsins (sést þegar hurðin er opin).

⚠ Nauðsynlegt er að hægt sé að aftengja helluborðið með

því að taka það úr sambandi ef innstungan er aðgengileg, eða með fjölskauta rofa sem er fyrir ofan klóna í samræmi við raftengingarreglur. Einnig er nauðsynlegt að jarðtengja helluborðið í samræmi við landsbundna staðla um rafmagnsöryggi.

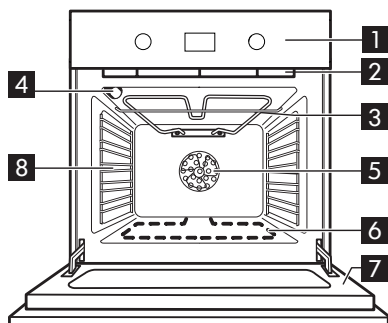
⚠ Notið ekki framlengingarsnúrur, fjöltengi eða millistykki. Rafmagnsíhlutir meiga ekki vera aðgengilegir notandanum eftir uppsetningu. Notið ekki tækið þegar þið eru blaut eða berfætt.

Notið ekki þetta tæki ef það hefur skemmda rafmagnssnúru eða tengil, ef það virkar ekki á réttan hátt, eða það hefur verið skemmt eða misst.

⚠ Ef rafmagnssnúran er skemmd, þá verður að skipta henni út með eins snúru frá framleiðandanum, þjónustuaðila hans eða öðrum viðurkenndum aðilum til að forðast áhættu - hætta á raflosti.

⚠ Ef skipta þarf um rafmagnssnúru skal hafa samband við vottaða þjónustumiðstöð.

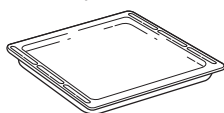
## Lýsing raftækisins



- 1 Stjórnborð
- 2 Kælivifta (sést ekki)
- 3 Grill
- 4 Ofnljós
- 5 Ofnvifta
- 6 Neðri hitunarbúnaður (falinn)
- 7 Ofnhurð
- 8 Hliðargrindur

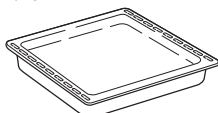
### Aukahlutir

Bökunarplata



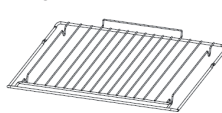
1x

Djúpur bakki



1x

Ofngrind



1x

Útdraganlegar  
rennibrautir



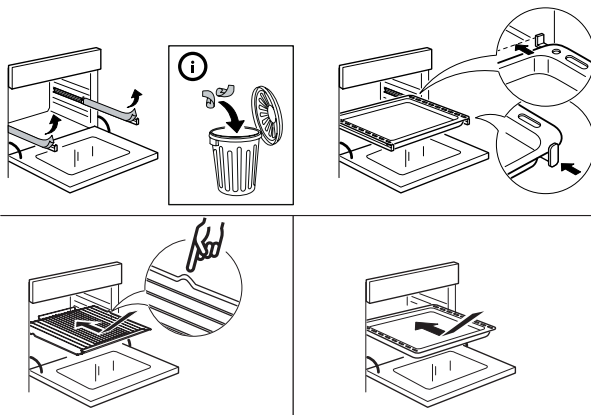
1x

### Uppsetning ofngrindar og annarra fylgihluta

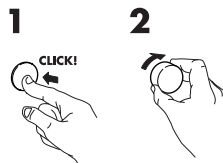
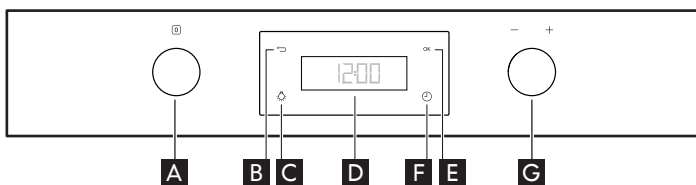
Setjið ofngrindina í þá hæð sem óskað er eftir með því að beina afturhlutanum upp á við og láta afturhlutann (sem vísar upp á við) niður fyrst. Því næst skal renna grindinni lárétt eftir stýrigrindinni eins langt og hægt er.

Aðrir fylgihlutir, svo sem ofnbakki, eru settir í ofninn lárétt með því að renna þeim eftir stýrigrindinni.

Ef þörf er á að kaupa aukahlut skal hringja í vottaða þjónustumiðstöð.



## Stjórnborð



- A** Ýta-ýta valhnappur
- B** Tilbaka hnappur
- C** Ljós
- D** Skjár
- E** Staðfestingarhnappur
- F** Mínústillir
- G** Ýta-ýta stillihnappur

## Inndraganlegir hnappar

Þessir hnappar eru notaðir með því að ýta á miðju þeirra.

Hnappurinn rennur út.

Snúið hnappnum í rétta stilingu.

Þegar matseld er lokið, snúið hnappnum í **0** og ýtið aftur á hann til að renna honum inn í upphaflega stöðu.

## Fyrsta notkun

Takið aukahlutina út úr ofninum og hitið hann upp í 200°C í um eina klukkustund til að losna við lykt af einangrunarefnum og hlífðarfeiti

## STILLINGAR

Snúið „aðgerða“ hnapps **A** vísinum til að birta stillingu og snúið **G** hnappinum til að fara í undirvalmynd sem inniheldur fjórar skjástillingar sem hægt er að breyta þegar eldun er lokið, snúið hnappinum í upphaflega stöðu.

## • Klukka

Snúið **G** hnappinum til að birta KLUKKA. Tölustafirnir tveir til vinstri byrja þá að blikka, snúið **G** hnappinum til að stilla klukkustundirnar. Ýtið á **E** hnappinn til að staðfesta gildið og tölustafirnir tveir til hægri byrja að blikka. Snúið **G** hnappinum til að stilla mínútur og ýtið á **E** hnappinn til að staðfesta valið.

## • Hljóð

Gerði eftirfarandi til að virkja eða afvirkja hljóðmerkið:

1. Snúið **G** hnappinum til að birta „HLJÓÐ“
2. Ýtið á **E** hnapp til að staðfesta
3. Ýtið á **G** hnappinn til að velja óskaða stillingu

4. Ýtið á **E** hnapp til að staðfesta

## • Birtustig

Gerði eftirfarandi til að breyta birtustigi skjásins:

1. Snúið **G** hnappinum til að birta BIRTUSTIG og ýtið á **E** til að staðfesta.
2. Núverandi gildi birtustigs er sýnt
3. Snúið **G** hnappinum til að auka eða minnka birtustigið og staðfestið með því að ýta á **E**.

## • Orkusparnaður

1. Snúið **G** hnappinum til að birta „ECO“.
2. Ýtið á **E** til að fara í stillinguna (KVEIKT/SLÖKKT).
3. Snúið **G** hnappinum til að velja óskaða stillingu og staðfestið með því að ýta á hnapp **E**.
4. Þegar eldunaraðgerðin er í gangi, og ef Eco hamur er virkjaður, þá minnkar skjárin birtustigið í lægsta stig eftir eina mínútu, það slokknar á ofnlanpanum eftir eina mínútu af eldun og hægt að kveikja aftur á honum með því að ýta á hnapp **C**.

Dagleg notkun

Til að virkja aðgerð

- 1. Veljið óskaða aðgerð með **A** hnappi og ýtið á **E** hnapp til að staðfesta.
- 2. Hitastigið blikkar og hægt er að stilla með **G** hnappi og ýta á **E** hnapp til að staðfesta.
- 3. Eldunartíminn er sýnilegur á skjánum, hægt er að breyta honum með **G** hnappi eða hafa hann óbreyttan fyrir tafarlausa gangsetningu og ýta á **E** hnapp til að staðfesta.
- 4. Ef óskaður eldunartími var áður valinn þá sýnir skjárinn áætlaðan lokatíma, þú getur frestað honum með **G** hnappi og ýtt á **E** hnapp til að staðfesta töfina.

Forhitun

Forhitunin hefst sjálfkrafa þegar hún er tiltæk (sjá töfluna) og er innifalin í eldunartímanum ef þú velur hann áður en aðgerðin er sett í gang.

Ef þú velur hitastigið og eldunartíma þá hefst forhitunin sjálfkrafa. Ef þú velur ekki eldunartímann þá byrjar tímastillirinn aðeins eftir að óskuðu hitastigi hefur verið náð.

Það kemur alltaf hljóðmerki þegar hitastiginu er náð.

Töf á gangsetningu

Frestar lokum eldunartímans þegar tiltæk (athugið töfluna).

|                                                                                     | Kerfi<br><b>A</b> Hnappur               | Kerfi<br><b>G</b> Hnappur | FORHITUN | Hitastig<br> | Tími<br> | Töf á<br>gangsetningu<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | SLÖKKVA                                 | –                         | –        | –                                                                                             | –                                                                                         | –                                                                                                          |
|    | BLÁSTURSLÖFT                            | –                         | X        | X                                                                                             | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|    | HEFÐBUNDIÐ<br>(Hitun ofan og neðan frá) | –                         | X        | X                                                                                             | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|    | HEFÐBUNDINN BAKSTUR                     | –                         | X        | X                                                                                             | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|    | MIKIL ELDUN                             | –                         | X        | X                                                                                             | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|    | GRILL                                   | GRILL                     | –        | stig 1-2-3                                                                                    | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|    | GRILL                                   | TÚRBÓGRILL                | –        | stig 1-2-3                                                                                    | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|  | BRAUÐ                                   | BRAUÐ                     | X        | X                                                                                             | X                                                                                         | –                                                                                                          |
|  | PÍTSUR                                  | PÍTSUR                    | X        | X                                                                                             | X                                                                                         | –                                                                                                          |
|  | SÉRRETTIR                               | ECO<br>BLÁSTURSLÖFT*      | –        | X                                                                                             | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|  | SÉRRETTIR                               | AFÞÍÐUN                   | –        | –                                                                                             | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|  | SÉRRETTIR                               | HALDA HEITU               | –        | 65°                                                                                           | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|  | SÉRRETTIR                               | LYFTING                   | –        | 30° 35° 40°                                                                                   | X                                                                                         | X                                                                                                          |
|  | HRÖÐ FORHITUN                           | –                         | X        | X                                                                                             | X                                                                                         | –                                                                                                          |

Brúnun

Við lok eldunar þá gefur skjárinn til kynna fyrir ákveðnar aðgerðir möguleikann á aukabrunun. Þessa aðgerð er aðeins hægt að nota þegar eldunartími hefur verið stilltur.

Við lok eldunartímans á sýnir skjárinn: „ÝTIÐ Á **E** TIL AÐ BRÚNA“. Ýtið á **E**, og ofninn byrjar 5 mínútna brúnunarferli. Þessa aðgerð er hægt að velja að hámarki tvisvar í röð.

Minútustillir

Þessi valkostur virkjar mínútustillirinn aðeins þegar engar aðrar aðgerðir eru í gangi. Haldið áfram að ýta á  þar til  og «00:00» byrja að blikka á skjánum, veljið og ýtið á ok til að staðfesta.

Valið hljóðmerki mun heyrast þegar tímastillirinn hefur lokið niðurtalningu.

Tafla yfir kerfi ofnsins

Ofninn hefur 5 eldunarhæðir. Byrjið að telja neðan frá.

| Kerfi                                                                               |                                         | Lýsing á kerfi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | SLÖKKVA                                 | Til að slökkva á ofninum.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | BLÁSTURSLOFT                            | Til að elda mismunandi matvæli sem krefjast sama hitastigs á nokkrum hæðum (í mesta lagi á þremur hæðum) samtímis. Þetta kerfi er hægt að nota til að elda mismunandi matvæli án þess að lykt berist milli tegunda.                                                                                                                                                 |
|    | HEFÐBUNDIÐ<br>(Hitun ofan og neðan frá) | Til að elda hvaða rétt sem er á einni ofngrind. Best er að nota stöðu tvö eða þrjú. Forhitið ofninn áður en maturinn er settur inn.                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | HEFÐBUNDINN<br>BAKSTUR                  | Til að elda kjöt og bökur með fljótandi fyllingu (kryddaðri eða sætri) á einni grind. Notið stöðu tvö. Forhitið ofninn áður en eldað er.                                                                                                                                                                                                                            |
|    | MIKIL ELDUN                             | Til að elda stór kjötstykki (yfir 2,5 kg). Notið fyrstu eða aðra stöðu eftir stærð stykkisins. Ráðlegt er að snúa við kjötinu meðan eldað er fyrir jafnari brúnun. Best er að ausa á kjötið við og við til að forðast að það þorni.                                                                                                                                 |
|    | GRILL                                   | Til að grilla steikur, kebab-samlökur og pylsur, ofnbakað grænmeti eða grilla brauð. Best er að nota stöðu fjögur eða fimm. Þegar verið er að grilla kjöt er mælt með að nota söfnunarbakka til að safna vökvanum sem myndast við matreiðslu: Staðsetjið pottinn í stöðu þrjú eða fjögur og bætið við 500 ml af vatni. Ofnhurðin ætti að vera lokað meðan eldað er. |
|    | TÚRBÓGRILL                              | Til að steikja stórar steikur (læri, nautasteik, kjúkling). Setjið kjötið í miðhillurnar. Notið ofnskúffuna til að safna safu úr kjötinu. Setjið hana í 1./2. hillu og bætið í um hálfum lítra af vatni. Ekki þarf að forhita ofninn. Ofnhurðin þarf að vera lokað meðan á matreiðslu stendur.                                                                      |
|    | BRAUÐ                                   | Til að baka mismunandi tegundir og stærðir af brauði. Gefið einfaldlega til kynna gildin sem þarf (hitastig og tíma) og ofninn mun sjá um eldunarferlið sjálfkrafa. Setjið deigið í stöðu tvö.                                                                                                                                                                      |
|  | PÍTSUR                                  | Til að baka mismunandi tegundir og stærðir af pítsum. Gefið einfaldlega til kynna gildin sem þarf (hitastig og tíma) og ofninn mun sjá um eldunarferlið sjálfkrafa. Setjið deigið í stöðu tvö.                                                                                                                                                                      |

| Kerfi                                                                            |                                              | Lýsing á kerfi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ORKUSPAR-<br/>NAÐUR<br/>BLÁSTURSLOFT*</b> | Til að elda fylltar steikur og kjöt í sneiðum á einni hillu. Það kviknar og slokknar á víftunni og hún blæs hóflega til að koma í veg fyrir að matvælin þorni um of. Í þessari ECO aðgerð helst ljósið slökkt á meðan eldað er og hægt að kveikja tímabundið á því aftur með því að ýta á staðfestingarhnappinn. Til að fá sem besta orkunýtni er rétt að opna ekki ofnhurðina meðan á eldun stendur. Best er að nota þriðju hillu. Ekki þarf að forhita ofninn. |
|  | <b>AFÞÍÐUN</b>                               | Til að flýta fyrir afþíðingu á matvælum. Setjið matvælin í miðhillu. Látið matvælin vera í umbúðunum til að koma í veg fyrir að þau þorni að utanverðu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>HALDA HEITU</b>                           | Til að halda nýlega elduðum mat heitum og stökkum (t.d.: Kjöti, steiktum mat eða bökuðum búðingum). Setjið matvælin í miðhillu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>LYFTING</b>                               | Fyrir bestu lyftingu á sætu eða krydduðu deigi. Til að tryggja gæði lyftingar þá virkjast aðgerðin ekki ef hitastig ofnsins er yfir 40°C. Setjið deigið í stöðu tvö. Ekki þarf að forhita ofninn.                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>HRÖÐ<br/>FORHITUN</b>                     | Til að forhita ofninn hratt. Við lok forhitunar þá velur ofninn sjálfkrafa HEFÐBUNDNA aðgerð. Bíðið eftir að forhitun ljúki áður en maturinn er settur inn í ofninn.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>- +</b>                                                                       | <b>STILLINGAR</b>                            | Til að stilla skjáinn (tíma, ljós, hljóðstyrk, orkusparnað)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

Þessi eiginleiki er notaður til viðmiðunar fyrir yfirlýsingu yfir orkunýtni í samræmi við reglugerð (ESB) nr. 65 / 2014

## Töflur yfir eldun

| Tegund matvæla                                                          | Kerfi                                                                               | Forhitun | Hæð<br>(teljið neðan frá) | Hitastig (°C) | Eldunartími<br>(mín) |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|---------------|----------------------|
| ÁBÆTISRÉTTIR, KÖKUR, O.FL.                                              |                                                                                     |          |                           |               |                      |
| Gerbakstur                                                              |    | X        | 2/3                       | 150–170       | 30–90                |
|                                                                         |    | X        | 1–4                       | 160–180       | 30–90                |
| Fylltar bökur<br>(ostakaka,<br>eplalengja,<br>ávaxtabaka)               |    | X        | 2                         | 160–200       | 35–90                |
|                                                                         |    | X        | 2–4                       | 160–200       | 40–90                |
| Kex, litlar bökur                                                       |    | X        | 3                         | 150–170       | 20–45                |
|                                                                         |    | X        | 2–4/5–3–1                 | 150–170       | 20–45                |
| Vatnsdeigsbollur                                                        |    | X        | 3                         | 180–200       | 30–40                |
|                                                                         |    | X        | 2–4                       | 170–190       | 35–45                |
| Marengs                                                                 |    | X        | 2                         | 90            | 150–200              |
|                                                                         |    | X        | 2–4/5–3–1                 | 90            | 140–200              |
| Brauð                                                                   |    | X        | 2                         | 180–220       | 30–50                |
| Pítsur                                                                  |    | X        | 2                         | 220–250       | 15–30                |
| Brauð/pízzur/<br>foccacia (ítalskt<br>flatbrauð)                        |    | X        | 2–4/5–3–1                 | 190–250       | 20–40                |
| Frosnar pízzur                                                          |    | X        | 2                         | 250           | 10–30                |
|                                                                         |    | X        | 2–4                       | 230–250       | 10–30                |
| Kryddbökur<br>(grænmetisbökur,<br>ostabökur)                            |    | X        | 2                         | 180–200       | 30–50                |
|                                                                         |    | X        | 2–4/5–3–1                 | 180–190       | 30–60                |
| Smjördeigsbökur /<br>vatnskex                                           |   | X        | 2                         | 190–200       | 20–30                |
|                                                                         |  | X        | 2–4/5–3–1                 | 180–190       | 20–40                |
| Lasagna, bakað<br>pasta, cannelloni,<br>opnar bökur                     |  | X        | 2                         | 190–200       | 45–65                |
| Lasagna og kjöt                                                         |  | X        | 2–4                       | 200           | 50–100***            |
| Kjöt og kartöflur                                                       |  | X        | 1–4                       | 190–200       | 45–100***            |
| Fiskur og grænmeti                                                      |  | X        | 1–4                       | 180           | 30–50***             |
| Heil máltíð<br>Ávaxtabaka (stig 5) /<br>Lasagna (hæð 3)/kjöt<br>(hæð 1) |  | X        | 1–3–5                     | 180–190       | 40–120***            |
| Steikt kjöt/kjötstykki<br>með fyllingu                                  |  | –        | 2                         | 180–200       | 100–150***           |

| Tegund matvæla                                             | Kerfi | Forhitun | Hæð<br>(teljið neðan frá) | Hitastig (°C) | Eldunartími<br>(mín) |
|------------------------------------------------------------|-------|----------|---------------------------|---------------|----------------------|
| KJÖT                                                       |       |          |                           |               |                      |
| Kjötbitar<br>(kanína, kjúklingur,<br>lamb)                 |       | –        | 2                         | 180-200       | 60-100***            |
| Grillað svínakjöt<br>með puru 2 kg                         |       | X        | 2                         | 170-190       | 110-150              |
| Lamba-/kálfa-/<br>nauta-/svínakjöt<br>1 kg                 |       | X        | 2                         | 190-200       | 80-120               |
| Kjúklingur/kanína/<br>önd 1 kg                             |       | X        | 2                         | 200-230       | 50-100               |
| Kalkúnn/gæs 3 kg                                           |       | X        | 2                         | 200-230       | 150-200              |
| FISKUR                                                     |       |          |                           |               |                      |
| Bakaður fiskur/i<br>álpappír 0,5kg (flök,<br>heill fiskur) |       | X        | 2                         | 170-190       | 30-50                |
| GRÆNMETI                                                   |       |          |                           |               |                      |
| Fyllt grænmeti<br>(tómatar, kúrbítar,<br>eggaldin)         |       | X        | 2                         | 180-200       | 50-70                |

Tafla yfir eldun með GRILL kerfi

| Tegund matvæla                                  | Kerfi | Forhitun | Hæð<br>(teljið neðan frá) | Hitastig (°C)       | Eldunartími<br>(mín) |
|-------------------------------------------------|-------|----------|---------------------------|---------------------|----------------------|
| Ristað brauð                                    |       | 5'       | 5                         | 3 (Hátt)            | 1-3                  |
| Fiskiflök/-sneiðar                              |       | 5'       | 3/4                       | 2 (Meðal)           | 15-30*               |
| Pylsur/kjöt á<br>teini/skammrif/<br>hamborgarar |       | 5'       | 4/5                       | 2-3<br>(Meðal-hátt) | 15-30*               |
| Lambalæri/skanki                                |       | –        | 3                         | 2 (Meðal)           | 60-90**              |
| Grænmetisgratín                                 |       | –        | 3                         | 3 (Hátt)            | 10-25                |
| Bakaðar kartöflur                               |       | –        | 3                         | 2 (Meðal)           | 35-60**              |
| Steiktur kjúklingur<br>1-1,3 kg                 |       | –        | 2                         | 2-3<br>(Meðal-hátt) | 55-80**              |
| Nautasteik,<br>blóðsteikt 1 kg                  |       | –        | 3                         | 2 (Meðal)           | 35-50**              |

Athugið: eldunarhiti og -tími eru aðeins til leiðbeiningar.

\* Snúið matinum við þegar matreiðsla er hálfnuð  
\*\* Snúið matinum um tvo þriðju þegar matreiðsla er hálfnuð (ef þess er þörf).  
\*\*\* Áætlaður matreiðslutími: hægt er að fjarlægja rétti úr ofninum þegar viðkomandi telur þá nægilega matreiðda.

## Þrif og viðhald

### ÞRIF

#### ⚠ VIÐVÖRUN!

- Notið aldrei gufuhreinsitæki.
- Þrifið ofninn aðeins þegar hann er orðinn snertiheitur.
- Takið ofninn úr sambandi við rafmagn.

### Ofninn að utanverðu

**i MIKILVÆGT:** notið ekki slípandi eða slípandi hreinsiefni. Ef einhver slík efni komast í snertingu við raftækið þá hreinsið undir eins af með rökum klút.

- Þrifið yfirborð með rökum klút. Ef yfirborðið er mjög óhreint þá bætið nokkrum dropum af uppþvottalegi í vatnið. Þurrkið síðan með þurrum klút.

### Ofninn að innanverðu

**i MIKILVÆGT:** notið ekki slípandi svampa eða álbursta eða -svampa.

Þetta getur með tímanum eyðilaggt glerungsyfirborð og glerið í ofnhurðinni.

- Eftir hverja notkun skal láta ofninn kólna niður og þrifa hann síðan helst þegar hann er enn volgur til að fjarlægja uppsöfnuð óhreinindi og matarbletti (t.d. af matvælum með hátt sykurnnihald).
- Notið viðeigandi hreinsiefni fyrir ofna og farið eftir leiðbeiningum framleiðanda til hins ítrasta.
- Þrifið glerið í ofnhurðinni með hentugum hreinsivökva. Hægt er að taka ofnhurðina af til að auðvelda þrif (sjá VIÐHALD). Innri flötur rúðunnar er sléttur til að auðvelda hreinsun.

**ATHUGIÐ:** þegar matur með miklu vatnsmagni er eldaður í langan tíma (t.d. pítsur, grænmeti o.s.frv.) getur vatnspétting myndast innan á hurðinni og í kringum þéttið. Þegar ofninn er orðinn kaldur þá þurrkið af hurðinni með klút eða svampi.

#### ⚠ VIÐVÖRUN!

- Við og eftir sjálfhreinsun með hitasundrun verður að halda öllum gæludýrum (sérstaklega fuglum) frá svæðinu þar sem tækið er staðsett.

### Aukahlutir

- Leggið aukabúnaðinn í bleyti í vatn með uppþvottalegi strax eftir notkun, notið ofnhanska ef hlutirnir eru enn heitir.
- Hægt er að fjarlægja matarleifar auðveldlega með bursta eða svampi.

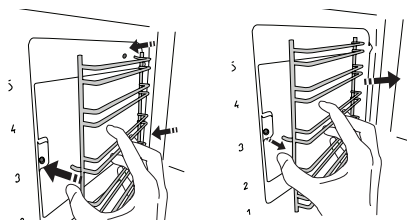
### VIÐHALD

#### ⚠ VIÐVÖRUN!

- Notið ofnhanska.
- Gætið þess að ofninn sé kaldur áður en efftirfarandi aðgerðir eru framkvæmdar.
- Takið ofninn úr sambandi.

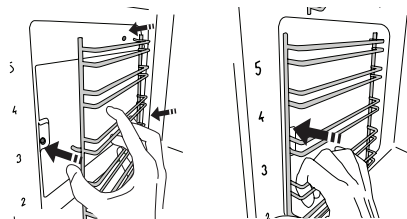
### Til að fjarlægja stýrigrindurnar

haldið fast um ytri hluta grindarinnar og togið hana út úr ofninum til að losa stoðina og pinnana tvo úr opunum.



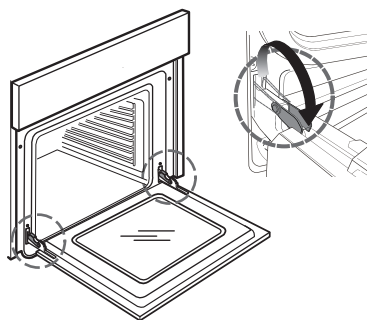
### Til að setja stýrigrindurnar aftur í

setjið grindurnar nærri ofnmunninum og byrjið á því að setja pinnana tvo í opin. Setjið svo ytri hluta grindanna nærri ísetningarstaðnum, setjið stoðina í og ýtið grindunum fast að veggjum ofnsins til að tryggja að stýrigrindin sé vel fest.



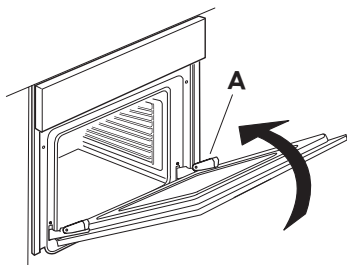
### Ofnhurðin tekin af

1. Opnið ofnhurðina alveg.
2. Lyftið upp smellunum og ýtið þeim fram eins langt og þær komast (mynd 1).

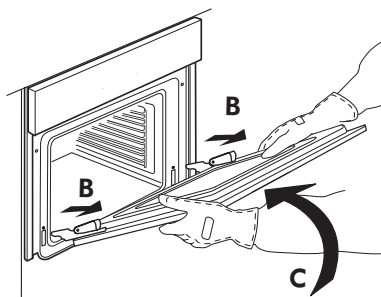


Mynd 1

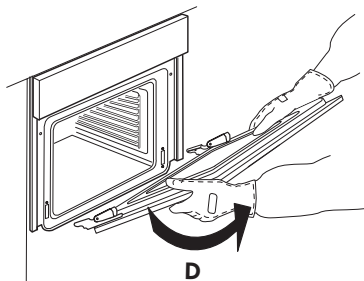
3. Lokið ofnhurðinni eins langt og hún kemst (A), lyftið henni upp(B) og snúið henni (C) þar til hún losnar (D) (Mynd. 2, 3, 4).



Mynd 2



Mynd 3



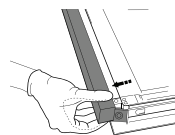
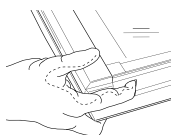
Mynd 4

### Ofnhurðin sett á

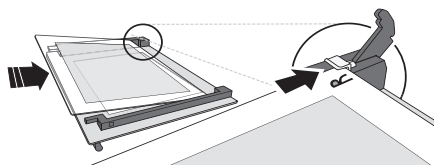
1. Setjið hjarirnar í sæti sín.
2. Opnið ofnhurðina alveg.
3. Látið smellurnar niður.
4. Lokið hurðinni.

### Að hreinsa ofnglerið

1. Eftir að hafa fjarlægt hurðina og lagt hana á mjúkt yfirborð þannig að handfangið vísi niður á við skal ýta á festiklemmurnar tvær og fjarlægja efri brún hurðarinnar með því að toga hana í áttina að þér.



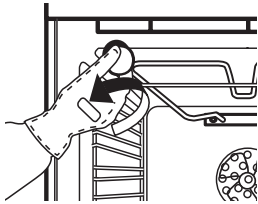
2. Lyftið innra glerinu og haldið því með báðum höndum, fjarlægið það og leggið það á mjúkt yfirborð áður en það er hreinsað. Framkvæmið sömu aðgerð fyrir milliglerið.
3. Til að setja bæði milli- og innra glerið aftur rétt í skal tryggja að stafurinn „R“ sé áletraður í vinstra horninu. Setjið fyrst löngu hlið glersins sem gefin er til kynna með „R“ á stoðirnar og látið glerið síga á sinn stað.



- 1. Festið efri brúnina: Smellur mun gefa til kynna að glerið sé á réttum stað. Tryggið að þéttið sé fast áður en hurðin er sett aftur á.

Að skipta ljósinu út

- 1. Takið ofninn úr sambandi.



Mynd 5

- 2. Skrífið peruhlífina af( mynd 5), skiptið um peru (sjá athugasemd um gerð perunnar) og skrífið peruhlífina aftur á.
- 3. Tengið ofninn aftur í samband við rafmagn.

ATHUGIÐ:

- Notið eingöngu 25W/230 V halógenperur af tegund G9, T300°C.
- Peran sem er notuð í tækinu er sérstaklega hönnuð fyrir raftæki og hentar ekki til lýsingar á heimilinu (reglugerð EB Nr. 244/2009).
- Perur eru fáanlegar hjá vottaðri þjónustumiðstöð IKEA.

Hvað á að gera ef...

| Vandamál                                           | Hugsanleg orsök                      | Lausn                                                                                                          |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ofninn virkar ekki.                                | Ekkert rafmagn er til staðar.        | Tryggið að rafveita sé tengd.                                                                                  |
|                                                    | Ofninn er ekki tengdur við rafveitu. | Setjið ofninn í samband við rafmagn.                                                                           |
| Skjárinn sýnir bókstafinn „F” með tölustaf á eftir | Hugbúnaðarvandamál                   | Hafið samband við næstu viðhaldsþjónustumiðstöð og takið fram bókstafinn eða tölustafinn sem kemur á eftir „F” |

Hafið samband við þjónustuver:

- 1. Athugið hvort þið getið ekki leyst vandamálið sjálf með hjálp leiðbeininganna sem eru í "Hvað á að gera ef..." töflunni.
- 2. Slökkvið á ofninum og kveikið á því aftur til að sjá hvort bilunin er viðvarandi. Ef bilunin er viðvarandi eftir ofangreindar athuganir skal hafa samband við vottaða þjónustumiðstöð IKEA.

Alltaf þarf að gefa upp:

- stutta lýsingu á biluninni;

- tegund og gerð ofnsins;
- þjónustunúmer (númerið á eftir orðinu Service á merkisjaldinu) sem er á hægri brún ofnsins (hún sést þegar ofnhurðin er opin);

**SERVICE** 0000 000 00000



- Fullt heimilisfang;
- Símanúmer.

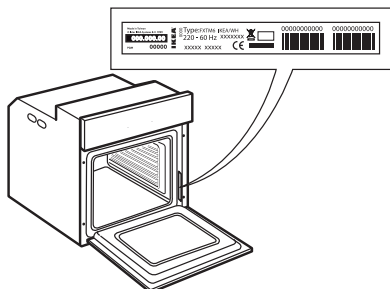
Ef viðgerðir eru nauðsynlegar skal vinsamlegast hafa samband við vottaða þjónustumiðstöð IKEA (til að tryggja að ósviknir varahlutir séu notaðir og að viðgerðir séu framkvæmdar á viðeigandi hátt).

## Tæknilegar upplýsingar

|                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tegund vöru: Innbyggður rafknúinn bakaraofn                                                                |         |
| Auðkenning vöru:<br>ANRÄTTA 404.203.15                                                                     |         |
| Fjöldi ofnhólfa                                                                                            | 1       |
| Hitagjafi                                                                                                  | Rafmagn |
| Fjöldi kerfa                                                                                               | 9       |
| Nýtanlegt rúmtak. Mælt með hliðargrindur og sjálfhreinsiplötur teknar burt                                 | 71      |
| Flatarmál stærstu bökunarplötunnar í cm <sup>2</sup>                                                       | 1191    |
| Orkunýtniflokkur (minnsta notkun)                                                                          | A+      |
| Orkunýtnistuðull                                                                                           | 81,2    |
| Orkunotkun<br>Hefðbundin virkni (með hefðbundnu matmagni og efri og neðri hitun)<br>kW/klst. í hverri lotu | 0,89    |
| Orkunotkun<br>Þvinguð virkni viftu (með hefðbundnu matmagni og þvinguðum blæstri) kW/<br>klst./lotu        | 0,69    |
| Efra hitaelement W                                                                                         | 2200    |
| Neðra hitaelement W                                                                                        | 2200    |
| Grillelement W                                                                                             | 1800    |
| Viftuhitaelement W                                                                                         | 1800    |
| Kælivifta W                                                                                                | 15      |
| Ofnpera W                                                                                                  | 25      |
| Ofnvifta vött W                                                                                            | 22      |
| Heildar málgildi W                                                                                         | 2900    |
| Málstærðir                                                                                                 |         |
| Breidd í mm                                                                                                | 595     |
| Hæð mm                                                                                                     | 595     |
| Dýpt mm                                                                                                    | 550     |
| Massi tækisins<br>ANRÄTTA Kg                                                                               | 30,5    |

## Tæknilegar upplýsingar

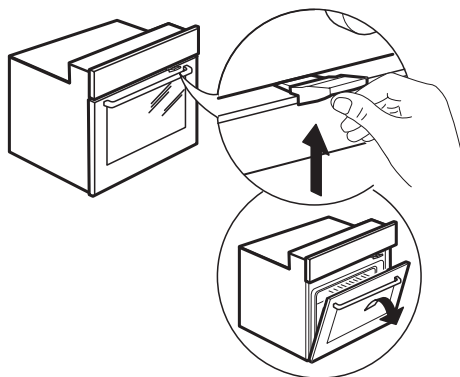
Tæknilegar upplýsingar eru skráðar á merkisplaldið sem er inni í raftækinu.



## Uppsetning

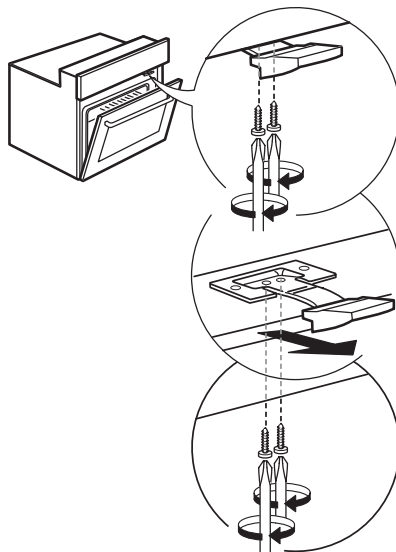
### Hurðarlæsing

Til að opna hurðina með hurðarlæsingu, sjá mynd 1.



Mynd 1

Hægt er að taka öryggislæsinguna af með því að fara eftir myndunum (sjá mynd 2).



Mynd 2

## Raftengingar

Gætið þess að spennan sem gefin er upp á merkisþjaldi raftækisins sé sú sama og spenna rafkerfisins. Merkisþjaldið er á frambrún ofnsins (sést þegar hurðin er opin). Látið löggiltan rafvirkja sjá um að skipta um

rafmagnssnúru (gerð H05 V2V2 x 1,5 mm<sup>2</sup>). Hafið samband ivð vottaða þjónustumiðstöð IKEA.

## Umhverfisvandamál

**⚠️VIÐVÖRUN!** Tryggið að slökkt sé á tækinu og að það hafi verið tekið úr samband frá aflveitu áður en viðhald er gert vegna hættu á raflosti. Notið aldrei gufuhreinsitæki.

**⚠️** Notið ekki slípandi hreinsiefni eða áhöld til að þrifa glerið á ofnhurðinni því þau geta rispað yfirborðið sem gæti orðið til þess að glerið springur.

**⚠️** Tryggið að tækið sé látið kólna niður áður en hreinsun eða viðhald er gert. - hætta á brunasárur.

**⚠️VIÐVÖRUN!** Slökkvið á tækinu áður en skipt er um peru vegna hættu á raflosti.

### FÖRGUN PÖKKUNAREFNA

Pökkunarefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu.

♻️ Mismunandi hlutum umbúðanna skal farga á ábyrgan hátt og í samræmi við staðarbundnar reglugerðir sem eiga við um förgun úrgangs.

### FÖRGUN NOTAÐRA RAFTÆKJA

Þetta raftæki er framleitt úr endurvinnanlegum og endurnýtanlegum efnum. Fargið því í samræmi við gildandi reglugerðir um förgun úrgangs. Nánari upplýsingar um merðferð, endurnýjun

og endurvinnslu heimilistækja skal fá hjá landsbundnum yfirvöldum, sorphirðustöð eða versluninni sem þú keyptir tækið hjá. Þetta tæki er merkt í samræmi við tilskipun Evrópusambandsins um rafrænan úrgang 2012/19/EB, (WEEE). Með því að tryggja rétta förgun tækisins kemur þú í veg fyrir neikvæð áhrif þess á umhverfið og heilsu almennings.



Táknið  á vörinni eða meðfylgjandi gögnum gefur til kynna að það skuli ekki meðhöndla sem heimilisúrgang heldur að fara þurfi með hana sorphirðustöð til endurvinnslu á raftækjum og rafeindabúnaði.

### ORKUSPARNAÐARRÁÐ

Forhitið ekki ofninn nema það sé tekið fram í eldunartöflunni fyrir uppskriftina. Notið bókunarform sem eru með dökkum lit eða glerung því þau draga betur í sig hita. Matvæli sem þurfa lengri eldunartíma halda áfram að eldast jafnvel þó slökkt sé á ofninum.

### SAMRÆMISYFIRLÝSING

Þetta tæki er í samræmi við kröfur evrópskra reglugerða nr.65/2014 og 66/2014 um vishönnun samkvæmt evrópskum staðli nr. EN 60350-1.



## IKEA ÁBYRGÐ

### Hve lengi gildir IKEA ábyrgðin?

Ábyrgðin gildir í fimm (5) ár frá þeim degi sem kaupin á tækinu eru gerð hjá IKEA. Upprunalegrar sölukvittunar er krafist til staðfestingar á kaupum. Ef unnin eru þjónustuverk sem falla undir ábyrgðina framlengir það ekki ábyrgðartíma tækisins.

### Hver mun framkvæma þjónustuna?

IKEA þjónustuaðili mun veita þjónustu í eigin þjónustuaðstöðu eða í gegnum viðurkennt kerfi þjónustuaðila.

### Hvað fellur undir þessa ábyrgð?

Ábyrgðin nær yfir bilun á tæki sem til komin er vegna galla í samsetningu eða efnisgalla sem koma fram eftir kaupdag frá IKEA. Ábyrgðin gildir einungis ef um heimilisnotkun er að ræða. Undantekningar eru tilgreindar undir kaflanum „Hvað fellur ekki undir þessa IKEA ábyrgð?“ Innan þess tíma sem ábyrgðin tekur til fellur allur kostnaður, s.s. viðgerðir, varahlutir, vinnu- og ferðakostnaður á þjónustuaðilann, að því tilskildu að tækið sé aðgengilegt til viðgerðar án sérstakra útgjalda. Um þessa skilmála gilda viðmiðunarreglur Evrópusambandsins (Nr. 99/44/ESB) svo og staðbundnar reglur. Allir hlutir sem teknir eru úr tækjum og skipt er um eru eign IKEA.

### Hvað gerir IKEA til að bæta úr vandamálinu?

Þjónustuaðili á vegum IKEA skoðar tækið og ákvarðar hvort það fellur undir ákvæði ábyrgðarinnar. Ef það fellur undir ákvæði hennar mun þjónustuaðili á vegum IKEA, eða viðurkenndur samstarfsaðili hans, samkvæmt ákvörðun hans eingöngu, sinna viðgerð eða skipta tækinu út með samskonar eða svipaðri vöru.

### Hvað fellur ekki undir þessa IKEA ábyrgð?

- Eðlilegt slit vegna notkunar.
- Skemmdir sem eru af völdum ásetnings eða hirðuleysis, skemmdir sem verða vegna þess að ekki er farið eftir notkunarleiðbeiningum, skemmdir

vegna rangrar uppsetningar eða tengingar við ranga spennu, skemmdir vegna rafefnafræðilegra efnahvarfa, ryðs, tæringar, vatnsskemmda svo sem ofmettunar kalks í vatni en takmarkast ekki þar við svo og skemmdir vegna óeðlilegra umhverfisáhrifa.

- Rekstrarvörur svo sem rafhlöður og perur.
- Aukahlutir og skrautmunir sem hafa ekki áhrif á eðlilega notkun tækisins svo og rispur og hugsanlegur litamismunur.
- Öhöpp sem verða vegna aðskotahluta eða efna sem notuð eru við hreinsun og losun á stíflum úr síum, frárennsliskerfum eða sápuskúffum.
- Skemmdir á eftirfarandi hlutum: postulíni, aukahlutum, leirvöru- og hnífaparakörfum, að- og frárennslisrörum, þéttingum, perum og ljósakúplum, skermum, höldum, hlífum og hlutum af hlífum. Þetta á við nema hægt sé að sanna að þessar skemmdir séu vegna framleiðslugalla.
- Tilfelli þar sem enginn galli finnst meðan á heimsókn tæknimanns stendur.
- Viðgerðir sem ekki eru framkvæmdar af tilnefndum þjónustuaðilum og/ eða viðurkenndum samningsbundnum þjónustuaðila eða ef upprunalegir varahlutir hafa ekki verið notaðir.
- Viðgerðir sem framkvæmdar eru vegna rangrar ísetningar eða samrýmist ekki tæknilýsingu.
- Notkun tækis utan heimilis, t.d. í atvinnuskyni.
- Skemmdir í flutningi. Ef viðskiptavinur flytur vöruna heim til sín eða á annað heimilisfang, er IKEA ekki ábyrgt fyrir neins konar skemmdum sem geta orðið á meðan á flutningi stendur. Ef IKEA afhendir vöruna hins vegar á heimilisfang viðskiptavinarins mun IKEA bæta skemmdir sem hafa orðið á meðan á afhendingu vörunnar stóð.
- Kostnaður vegna fyrstu uppsetningar IKEA tækisins.

- Hins vegar, ef þjónustuaðili IKEA eða löggiltur samningsþjónustuaðili gerir við eða skiptir um tækið á meðan á ábyrgðartímanum stóð, mun þjónustuaðili eða löggiltur samningsþjónustuaðili setja tækið aftur upp sem gert var við eða uppsetja endurnýtt tækið, ef þarf.

Þessar takmarkanir eiga þó ekki við um gallalaust verk sem unnið er af þjálfuðum sérfræðingi sem notar upprunalega varahluti frá okkur til að aðlaga tækið að tæknilýsingu annars ESB-ríkis.

### Beiting landslaga

IKEA ábyrgðin veitir kaupanda lögbundinn rétt sem nær til allra krafna samkvæmt í landslögum eða gengur lengra en þau. Þessir skilmálar takmarka þó ekki á neinn hátt rétt neytandans sem kveðið er á um í landslögum.

### Gildissvæði

Vegna tækja sem keypt eru í einu ESB-landi og flutt yfir í annað ESB-land verður þjónusta veitt í samræmi við ábyrgðarskilyrði sem teljast eðlileg í nýja landinu.

Skuldbinding til að veita þjónustu innan ramma ábyrgðarinnar er aðeins fyrir hendi ef tækið samrýmist og er sett upp samkvæmt:

- tæknilýsingu landsins þar sem ábyrgðarkrafan er sett fram;
- leiðbeiningum um samsetningu og öryggishandbók tækisins.

### Tileinkað EFTIR SÖLU fyrir IKEA tæki

Vinsamlegast hafið samband við ákveðinn þjónustuaðila IKEA til að:

- gera kröfu á þessa ábyrgð;
- biðja um nánari útskýringar á uppsetningu á IKEA tækinu í viðkomandi IKEA eldhúsinnréttingu;
- biðja um nánari útskýringu á virkni IKEA tækjanna.

Til að tryggja bestu mögulegu þjónustu þarf að lesa þessar leiðbeiningar um samsetningu og/eða notendahandbókina áður en haft er samband við þjónustuaðilann.

## Hvernig er haft samband við okkur ef þjónusta er nauðsynleg



Á síðustu síðu þessarar handbókar er heildarlisti yfir alla viðurkennda þjónustuaðila IKEA og símanúmer þeirra hvers í sínu landi.



**Til að veita sem skjótasta þjónustu mælum við með því að nota sérstök símanúmer sem tiltekin eru í þessari handbók. Notið alltaf þau númer sem vísað er til í sérstökum notendaleiðbeiningum fyrir það tæki sem aðstoð er þörf fyrir. Einnig þarf alltaf að vísa til IKEA hlutarnúmersins (8-stafa talnakóða) og 12-stafa þjónustunúmers sem er á merkiplötu tækisins.**



### GEYMIÐ SÖLUKVITTUNINA!

Hún er sönnun fyrir kaupunum og er nauðsynleg þegar sótt er um ábyrgð. Sölukvittunin gefur einnig upp IKEA heiti og hlutarnúmer vörunnar (8-stafa talnakóða) fyrir hvert tæki sem þið hafið keypt.

### Er þörf á frekari aðstoð?

Hafið samband við næstu IKEA verslun eða hringið í þjónustuver ef þið hafið fleiri spurningar sem tengjast ekki eftirþjónustu tækja ykkar. Við mælum með því að þið lesið gögnin sem fylgja tækinu vandlega áður en haft er samband við okkur.

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

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

**БЪЛГАРИЯ**

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

**ČESKÁ REPUBLIKA**

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

**DANMARK**

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

**DEUTSCHLAND**

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

**ΕΛΛΑΔΑ**

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

**ESPAÑA**

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

**FRANCE**

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

**HRVATSKA**

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

**ÍSLAND**

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

**ITALIA**

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

**LATVIJA**

<http://www.ikea.com>

**LIEUWIVU**

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

**LUXEMBOURG**

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

**MAGYARORSZÁG**

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

**NORGE**

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

**NEDERLAND**

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

**ÖSTERREICH**

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

**POLSKA**

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

**PORTUGAL**

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

**ROMÂNIA**

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

**РОССИЯ**

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

**SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA**

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

**SLOVENSKO**

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

**SLOVENIJA**

<http://www.ikea.com>

**SRBIJA**

Broj telefona: 011 7 555 444  
 stopa: lokalna kurs  
 Radno vreme: Ponedeljak - subota 9.00 - 20.00  
 nedelja 9.00 - 18.00

**SUOMI**

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

**SVERIGE**

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

**UNITED KINGDOM - IRELAND**

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

