

MÅGEBO

eu

ca

gl



Design and Quality
IKEA of Sweden



Euskara

Kontsultatu eskuliburu honen azken orrialdea. Bertan, IKEA-k baimendutako saldu osteko zerbitzu teknikoko hornitzaileen zerrenda osoa aurkituko duzu, baita dagozkien telefono-zenbakiak ere.



Català

Consulta l'última pàgina d'aquest manual, on trobaràs una llista completa dels proveïdors de servei tècnic postvenda autoritzats per IKEA i els números de telèfon corresponents.



Galego

Consulta a última páxina deste manual, onde atoparás unha lista completa dos provedores de servizo técnico posvenda autorizados por IKEA e os números de teléfono correspondentes.

EUSKARA	4
CATALÀ	38
GALEGO	72

Edukien taula

Segurtasun-informazioa	4	Mantentze-lanak eta garbiketa	27
Instalazio-argibide garrantzitsuak	8	Gailuko atea	28
Gailuaren deskribapena	9	Zer egin honako hau gertatzen bada?	32
Osagarrien erabilera	9	Datu teknikoak	33
Kontrol-panela	10	Energia-eraginkortasuna	34
Lehen erabilera	12	Ingurumen-gaiak	35
Eguneroko erabilera	14	IKEA bermea	35
Iradokizunak eta aholkuak	25		

Baliteke aldaketak egotea aurrez jakinarazi gabe.

Segurtasun-informazioa

- Gailua ez da diseinatu gaitasun fisiko, sentsorial edo mental murriztuak dituzten pertsonen (haurrak barne) erabiltzeko, edo esperientzia edo ezagutza nahikorik ez dutenek erabiltzeko, salbu eta gainbegiratuta badaude edo beren zaintzaz arduratzen den norbaitek gailua modu seguruan erabilera-argibideak eman badizkie.
- Ziurtatu haurrak gailuarekin jolasten ez direla.
- Energia-kablea kaltetuta badago, arriskuak saihesteko, fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzu teknikoak edo profesional kualifikatu batek aldatu beharko du.
- OHARRA: Ziurtatu gailua itzalita dagoela bonbilla aldatu aurretik, deskarga elektrikoen arriskua saihesteko.
- OHARRA: Pieza batzuk berotu egin daitezke gailua erabiltzean. Haurrek gailutik urrun egon behar dute.
- Ez erabili lurrun bidezko garbigarririk.
Baliteke labeko tiraderaren gainazala asko berotzea.
- Labeko kristalezko atea garbitzeko, ez erabili garbigarri urratzaile gogorrik, ezta metalezko karrakagailu zorrotzik ere, gainazala marratu baitezakete, eta horrek kristala haustea ekar lezake.
- Gailua berotu egingo da erabili bitartean. Kontuz ibili behar da labearen barruan dauden elementu berogailurik ez ukitzeko.

- Erabili soilik labe honetarako gomendatutako tenperatura-sentsorea (tenperatura-sentsoreak erabiltzeko aukera ematen duten labeen kasuan).
- Ez jarri gailua sukaldeko altzarien ateen atzean, labearen gainberotzea saihesteko.
- OHARRA: Ez berotu likidoak eta beste elikagai mota batzuk ontzi itxietan, lehertu egin baitaitezke.
- Erabili produktua ondo aireztatutako ingurune batean.
- Polo guztiak deskonektatzeko mekanismo bat gehitu behar da kable-sarean, instalazio elektrikoei buruzko araudiari jarraituz.
- Labeko kristalezko atea garbitzeko, ez erabili garbigarri urratzaile gogorrik, ezta metalezko karrakagailu zorrotzik ere, gainazala marratu baitezakete, eta horrek kristala haustea ekar lezake.
- Gailua ez da diseinatu kanpoko tenporizadore baten bidez edo urrutiko kontrol-sistema independente baten bidez funtzionatzeko.
- Ez ukitu labea eskuekin eta oinekin, bustita badauzkazu.
- Labea: ez ireki labeko atea sarritan kozinatu bitartean.
- Ez utzi ezer labeko atearen edo tiraderaren gainean irekita daudenean, gailua desorekatzea edo atea haustea saihesteko.
- Gailuaren korrontetik deskonektatzea gomendatzen da, denbora luzez erabiliko ez baduzu.
- Labeari bilgarria kentzean, ziurtatu osorik dagoela. Kaltetuta badago, ez erabili labea eta jarri harremanetan lehenbailehen Bezeroentzako arreta-zerbitzuarekin.
- Gorde plastikozko poltsak, poliestirenoa, iltzeak eta gainerako bilgarri-materialak haurren helmenetik urrun, arriskutsuak izan baitaitezke.
- Labea lehen aldiz piztean, baliteke usain garratza botatzea edo kea sortzea. Erresistentzia elektrikoaren olio antioxidatzailea lehen aldiz berotzean lurruntzen delako gertatzen da hori. Gertakari guztiz normala da. Hori gertatzen bada, itxaron besterik ez duzu egin behar, labean elikagaiak sartu baino lehen. Labea lehen aldiz leku ireki batean erabiltzea gomendatzen da, edo sukaldeko ke-kanpaia piztuta eduki bitartean (ordu erdi eta ordubete bitartean).

- Ez ukitu labea kaltetuta badago edo behar bezala funtzionatzen ez badu; kasu horretan, itzali korrontea eta jarri harremanetan profesional batekin, gailua konpontzeko edo behar bezala birziklatzeko.
- Elikadura-kablea kaltetuta badago, fabrikatzailearen, zerbitzu teknikoaren edo antzeko sail baten profesional batek ordeztu beharko du, arriskuak saihesteko.
- Iman iraunkorrak erabiltzen dira kontrol-panelean edo kontrol-elementuetan. Baliteke iman horiek inplante elektronikoei eragitea, hala nola taupada-markagailuei edo intsulina-ponpei. Inplante elektronikoen erabiltzaileek gutxienez 10 cm-ko tarte utzi behar dute kontrol-panelarekiko.
- Ez egin aldaketarik gailuari.

Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua!

- Ez konektatu gailua korrontera instalatzen amaitu arte. Gailua kaltetuta badago, deskonekta ezazu berehala korrontetik.
- Arriskuak saihesteko, piezak fabrikatzailearen, zerbitzu teknikoaren edo antzeko sail baten profesionalek konpondu edo ordeztu beharko dituzte.
- Ez erabili hondatuta edo kaltetuta dagoen gailurik.
- Ez erabili presiopeko edo lurrun bidezko garbigarririk, deskarga elektrikoen arriskua saihesteko.

Sute-arriskua!

- Ez gorde tresnarik barrunbean.
- Ganberanugarrik edo kerik badago, eduki itxita labeko atea eta deskonektatu gailua korrontetik edo itzali fusible-kaxako etengailua.
- Ez jarri inoiz erregairik edo elementu erregairik labearen barruan (besteak beste, paper-hondarrak, zurezko txirbilak, etab.).

Lesioen arriskua!

- Ez erabili objektu latz edo zorrotzik kristalezko atea garbitzeko; urradurek ateko kristala leherraraz dezakete, eta lesio pertsonalak eragin.
- Ateko bandak mugitu egiten dira labea irekitzean edo ixtean; beraz, eskuak bandetatik urrun mantendu behar dituzu.

Erreduren arriskua!

- Mantendu haurrak gailutik urrun une oro.
- Ez ukitu barruko gainazalak, erresistentziak eta aireztapen-zuloak kozinatu bitartean.
- Kozinatu ondoren, erredurak saihesteko, ireki labeko atea pixkatxo bat, itxaron beroa gutxitu arte, eta, azkenik, ireki atea erabat.
- Erabili beroa jasan dezaketen eskularruak janaria edo labearen barrunbeko osagarriak ateratzeko.
- Ez bota ur hotzik konpartimentuan bero dagoenean.

Instalazioa

- Gailua etengabe hobetzen ari garenez, benetako etxetresna gailenduko da irudian agertzen dena ez bada.
- Altzariaren oholaren lodiera 18 mm-koa da.
- Korronte-hargunea gailuaren atzealdean badago, altzariaren irekiduraren sakonera 570 mm eta 600 mm bitartean handitu behar da gutxienez.
- Irudien neurriak mm-tan adierazita daude.

Instalazio-argibide garrantzitsuak

! Nahitaezkoa

- Gailuaren funtzionamendu segurua bermatzeko, ezinbestekoa da modu profesionalean instalatzea, instalazio-argibide hauei jarraituz.
- Instalatzailerak izango da instalazio oker baten ondorioz gertatzen den edozein kalteren erantzulea.
- Bi instalatzailerak profesional behar dira instalazio osoa egiteko. Erabili babes-eskularru lehorrak instalazioa egitean, urradurak edo deskarga elektrikoak saihesteko. Ahokatzeko altzariek 90 °C-rainoko erresistentzia izan behar dute beroaren aurka; alboko altzarien aurrealdeek, berriz, 70 °C-rainokoa.
- Erabili 16 A-ko hargunea.

⊘ Debekatuta

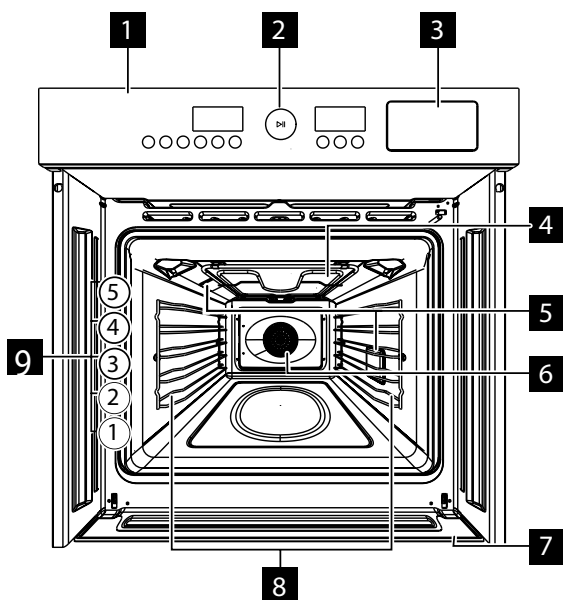
- Ez instalatu labea dekorazio-ate baten atzean edo sukaldeko armairu bateko atearen atzean, gailuaren gainberotzea saihesteko.
- Egiatzatu gailuak ez duela kalterik bilgarria kendu ondoren. Ez konektatu gailua garraioan zehar kalterik jasan badu.
- Ez blokeatu gailuaren aireztapen-zuloak, ezta altzariaren eta gailuaren arteko hutsunea ere.
- Kontuz ibili gailua mugitzean edo instalatzean. Oso astuna da; ez jaso labea ateko heldulekuari eutsiz.
- Elikadura-kablea edo entxufea kaltetuta badago, utzi berehala gailua erabiltzeari sua, deskarga elektrikoak edo bestelako lesioak saihesteko.

⚠ Abisua

- Kontuz ibili gailua mugitzean edo instalatzean, gailuari edo altzariei kalterik ez eragiteko.
- Gailua abian jarri aurretik, kendu bilgarri-materialak eta barrunbeto osagarri guztiak.
- Korrante-harguneak erabiltzaileen helmenean egon behar du (adibidez, armairuaren ondoan), gailua korrontetik erraz deskonektatu ahal izateko.
- Altzariaren sakonera osoaren baldintzak ezagutzeko, irakurri "Altzariaren diagrama". Altzariaren beheko oholaren eta atzeko panelaren (edo hormaren) arteko tarteak ezin da 50 mm baino txikiagoa izan.

Gailuaren deskribapena

Deskribapen orokorra



- 1 Kontrol-panela
- 2 Ur-konpartimentua
- 3 Grilla
- 4 Bonbilla
- 5 Haizagailua
- 6 Ur-kolektorea
- 7 Erretilu erauzgarrietarako euskarriak
- 8 Erretiluen posizioak
- 9 Doitze-agintea

Osagarriak

- **Parrilla metalikoa (1)**
Labe-erretiluetaarako, bizkotxoak egiteko moldeetarako eta labean sar daitezkeen plateretarako. Errekiak eta janaria parrillan prestatzeko
- **Erretilu sakona (1)**
Erretiluan laberatzeko eta labean egindako produktu txikietarako.
- **Laberatzeko erretilua (1)**
Erretiluan laberatzeko eta labean egindako produktu txikietarako.
- **Gidari teleskopikoak (2)**
Parrilla metalikorako eta erretiluetaarako.
- **Haurrentzako blokeo-sistema (1)**
Haurrek atea ireki eta erre ez daitezen.

Osagarrien erabilera

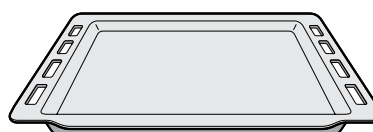
Gailuak osagarri-sorta zabala dakar. Hemen aurkituko dituzu labearekin datozen osagarrien deskribapen orokorra eta horiek behar bezala erabilera-argibideak.

Barne dauden osagarriak



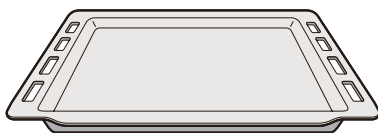
Parrilla metalikoa

Janaria parrillan prestatzeko edo beroarekiko erresistenteak diren ontziak jartzeko.



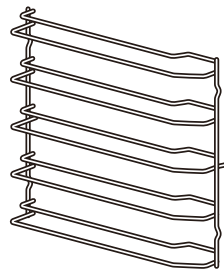
Laberako erretilua

Janari-kantitate handiak prestatzeko edo janari-hondarrak biltzeko.

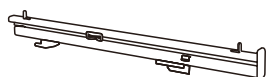


Erretilu sakona

Janari-kantitate handiak prestatzeko edo janari-hondarrak biltzeko.



Alboko euskarriak (2)



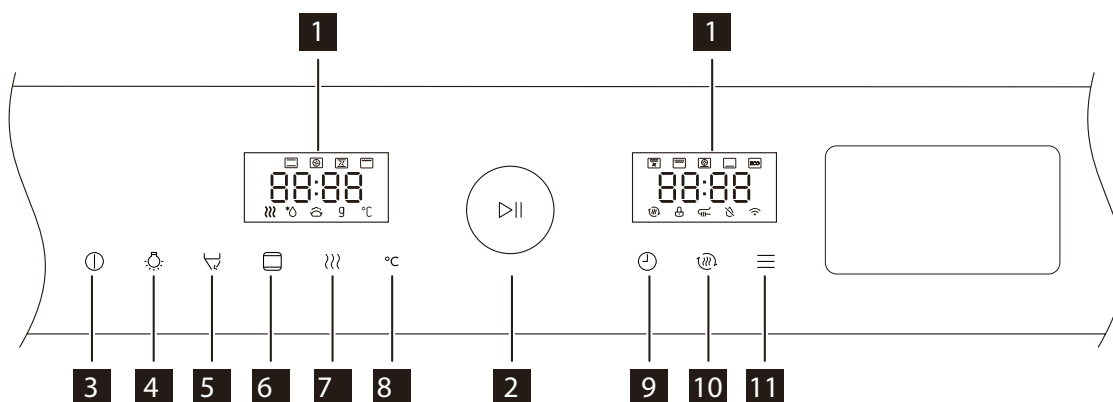
Gidari teleskopikoak

Kontrol-panela

Pantailak informazio lagungarria ematen du. Eduki zehatza funtzionamendu errealaren arabera da.

Kozinatzen amaitu ondoren, atera janaria eta osagarriak, beroarekiko erresistenteak diren eskularruak erabiliz.

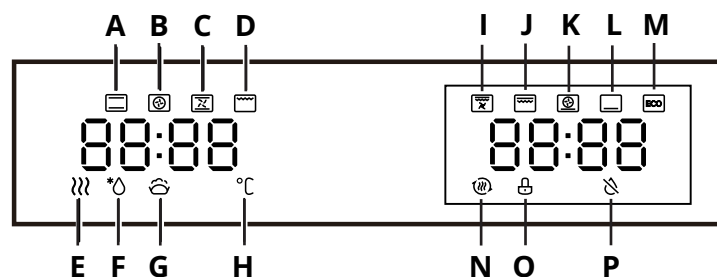
Kontrol-panelaren ikuspegi orokorra



Erabili ukipen-botoiak labea erabiltzeko.

	Ukipen-botoia	Funtzioa	Deskribapena
1	-	Pantaila	Labearen uneko ezarpenak erakusten ditu.
2		Aginte birakaria	Biratu agintea kozinatzeko denbora, tenperatura edo lurrun-bolumena doitzeko. Sakatu aginte birakaria kozinatzen hasteko edo kozinatze-prozesua pausatzeko.
3		Utzi bertan behera	Uneko ezarpenak bertan behera uzten ditu, eta egonean modura itzultzen.
4		Bonbilla	Labeko argia sakatze labur batekin pizten edo itzaltzen da.
5		Ur-konpartimentua	Atera ur-andela.
6		Moduaren hautapena	Kozinatzeko moduaren hautapena.
7		Lurruna	Sakatu hau lurrunaren erabileraren ezarpenak hautatzeko.
8	°C	Tenperatura	Sakatu botoi hau kozinatzeko tenperatura hautatzeko.
9		Denbora	Sakatu hau kozinatzeko denbora hautatzeko, agintea biratuz.
10		Aurreberoketa azkarra	Aurrez berotzen du barrunbea, elikagaien zaporea eta mantenugaiak gordetzeko.
11	≡	Menu automatikoa	Menu automatikoaren hautapena (A01-A18)

Pantaila



- A. Konbentzionala
- B. Konbekzioa
- C. Konbentzionala + haizagailua
- D. Grilla
- E. Lurruna
- F. Desizoztea
- G. Hartzidura-masa
- H. Tenperatura
- I. Grill bikoitza + haizagailua

- J. Grill bikoitza
- K. Pizza
- L. Beheko beroa
- M. Eko
- N. Aurreberoketa azkarra
- O. Haurrentzako blokeo-sistema
- P. Ura falta da

Lehen erabilera

Lehenengo erabilera baino lehen, garbitu labea eta osagarriak.

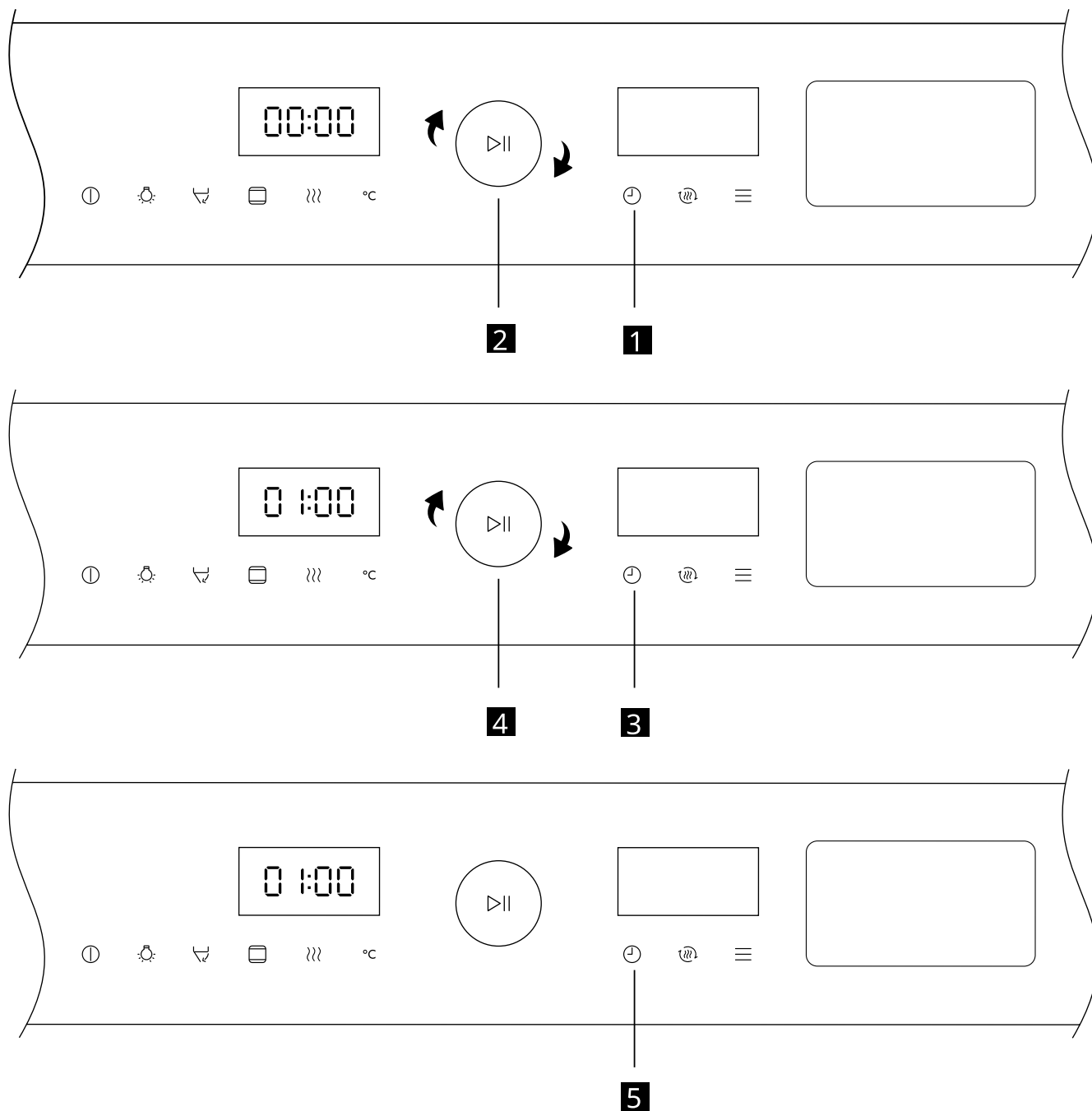
- Kendu garraioan erabilitako babes-piezak labeko bilgarritik.
- Kendu barrunbeko osagarri guztiak (adibidez, laberako erretiluak, parrillak, goma-aparra, etab.).
- Garbitu osagarriak xaboiarekin eta oihal edo eskuila leun batekin.
- Garbitu labearen barrunbea eta gainazalak oihal leun busti batekin.
- Suterik saihesteko, ziurtatu barrunbean ez dagoela bilgarri-materialik edo osagarririk labea lehen aldiz erabili aurretik. Labea lehen aldiz erabiltzean, ziurtatu sukaldea ondo aireztatuta dagoela (piztu ke-kanpaia eta ireki leihoak).
- Prozesuan zehar, mantendu haurrak eta maskotak sukaldetik kanpo, eta itxi inguruko geletako ateak.
- Egin ezazu honako hau produktu berrien usaina kentzeko:

Modua	Temperatura	Denbora
 Konbentzionala + haizagailua	250 °C	0,5-1 ordu

Erlojuaren doikuntza

Doitu erlojua labea erabili aurretik.

1. Egonean moduan, sakatu behin "⌚" botoia.
2. Biratu **agintea** ordua aukeratzeko.
3. Sakatu "⌚" botoia.
4. Biratu **agintea** minutuak hautatzeko.
5. Sakatu "⌚" botoia berriro erlojua doitzen amaitzeko.

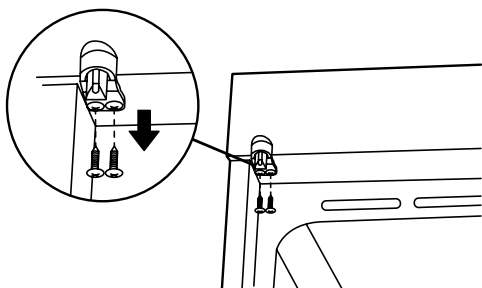
**Oharra**

Erlojua berriro aldatzeko, egin 1. urratsean azaldutakoa.

Haurrak babesteko atearen blokeo-sistema desmuntatzea

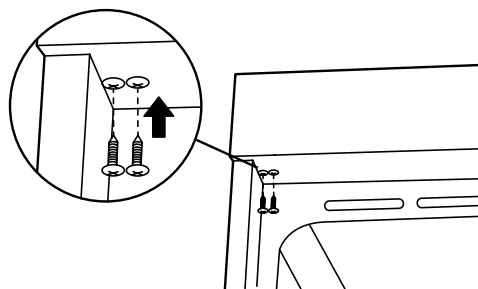
Gailuak atea blokeatzeko sistema bat dauka haurrak babesteko. Hura erabili behar ez baduzu, egin urrats hauek blokeo-sistema desmuntatzeko.

1. Lasaitu atearen blokeo-sistemaren bi torlojuak kontrol-panelaren beheko ezkerreko izkinan.



2. Kendu atearen blokeo-sistema kontrol-paneletik, eta gorde ezazu leku seguru batean.

3. Atearen blokeo-sistema kendu ondoren, estutu berriro bi torlojuak kontrol-paneleko zuloan.



⚠️ Adi! Ziurtatu kontrol-panela ez duzula marratzen.

Eguneroko erabilera

⚠️ Adi! Irakurri segurtasunari buruzko atalak.

Menuak erabiltzea

1. Itxarote-moduan, sakatu hainbat aldiz "☐" botoia kozinatzeko modua hautatzeko.
2. Biratu **agintea** kozinatzeko tenperatura doitzeko.
3. Sakatu "⌚" botoia.
4. Biratu **agintea** kozinatzeko denbora hautatzeko.
5. Sakatu aginteko "▶||" botoia kozinatzen hasteko.

Denbora doitzea aukerakoa da.

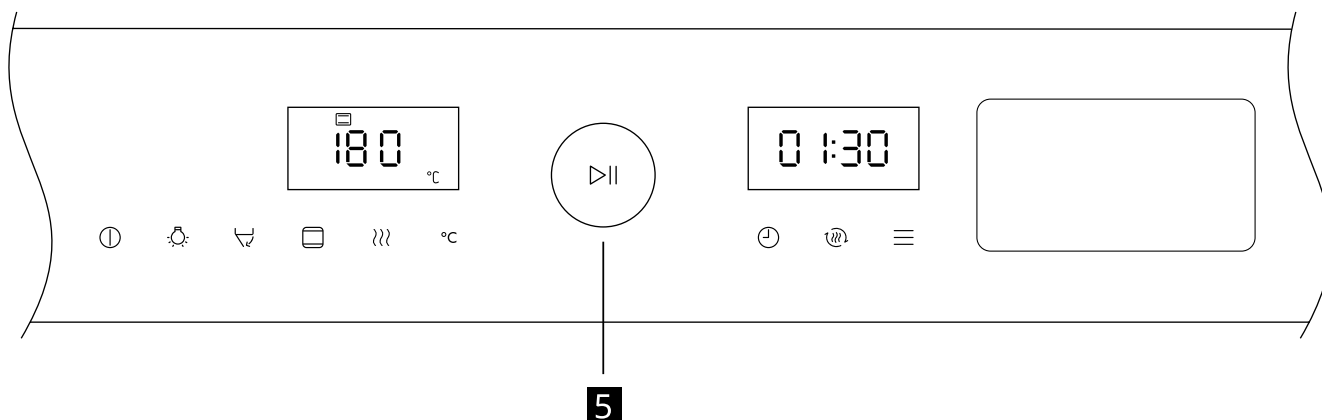
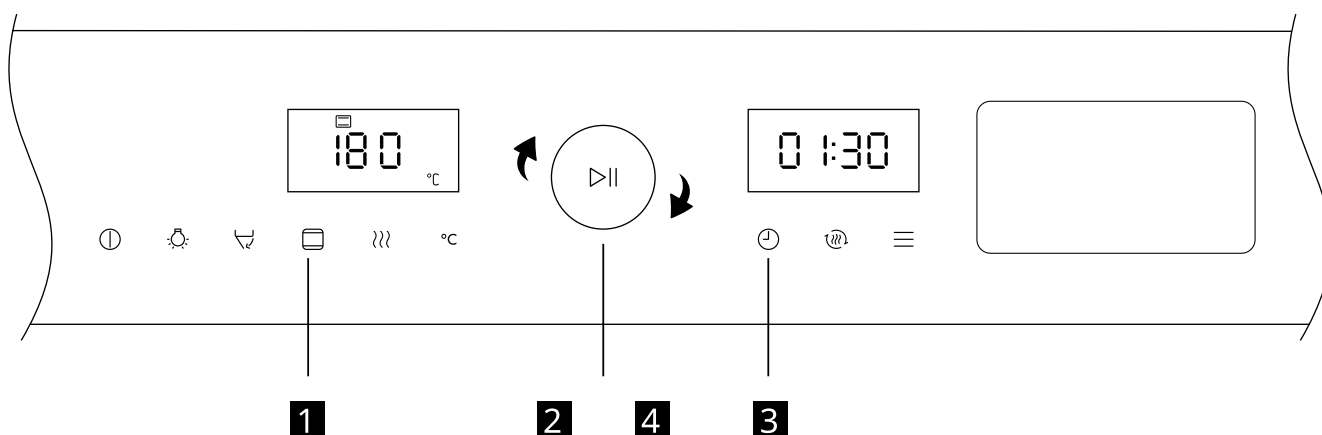
Menuen deskribapen orokorra

Menu nagusia

Modua	Moduaren deskribapena
 Konbentzionala	Goiko eta beheko erresistentziek aldi berean funtzionatzen dute, eta, beraz, bizkotxo handiak laberatzeko aproposa da. Tenperaturaren doikuntza-tartea 30 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da.
 Konbekzioa	Konbekzio moduan, haizagailuak automatikoki biratzen du, erretilu batean edo gehiagotan laberatzeari bero uniforme emanaz. Bereziki egokia da txigorketa uniforme behar duten janariak laberatzeko. Tenperaturaren doikuntza-tartea 50 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da.
 Konbentzionala + haizagailua	Haizagailuen eta erresistentzien konbinazioak beroaren sartze uniformeagoa errazten du, energiaren % 30-40 aurreztuz. Tenperaturaren doikuntza-tartea 50 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da.
 Parrilla	Elikagai kopuru txikiak laberatzeko. Jarri elikagaiak altuera ertainean barrunbean. Tenperaturaren doikuntza-tartea 150 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da.
 Grill bikoitza + haizagailua	Parrillan egindako elikagai lauak. Beroa uniformeki banatzen da, eta bi erresistentziek batera funtzionatzen dute. Tenperaturaren doikuntza-tartea 50 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da.
 Grill bikoitza	Janari lauen kantitate txikiak laberatzeko. Goiko bi erresistentziek aldi berean funtzionatzen dute. Tenperaturaren doikuntza-tartea 150 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da.
 Pizza	Labean egindako pizza. Tenperaturaren doikuntza-tartea 50 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da.
 Beheko beroa	Janari lauen beheko alde txigortzeko. Tenperaturaren doikuntza-tartea 30 °C-tik 200 °C-ra bitartekoa da.
 eko	Energia aurreztuz laberatzeko. Tenperatura 140 °C eta 240 °C arteko tartean doi daiteke
 Desizoztea	Izoztutako elikagaiak desizozteko.
 Hartzidura-masa	Hartzidura-masarako edo jogurtetarako. Tenperaturaren doikuntza-tartea 30 °C-tik 45 °C-ra bitartekoa da.
 Lehortze-funtzioa	Labearen ganbera lehortzeko eta bakterioen hazkundea prebenitzeko erabiltzen da.
 Deskaltzifikatzailea	Azido zitrikoa gehitzen zaio uretarako konpartimentuari, hodiko karea kentzeko.

Funtzionamendu normala

1. Itxarote-moduan, sakatu hainbat aldiz "☐" botoia kozinatzeko modua hautatzeko.
2. Biratu **agintea** kozinatzeko tenperatura doitzeko.
3. Sakatu "🕒" botoia.
4. Biratu **agintea** kozinatzeko denbora hautatzeko.
5. Sakatu aginteko "▶||" botoia kozinatzen hasteko.



Denbora doitzea aukerakoa da.

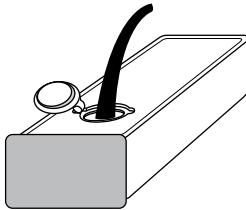
Uretarako konpartimentua erabiltzea

Uretarako konpartimentua bere tokian berriro jartzean, ziurtatu azkeneraino egiten duzula presioa.

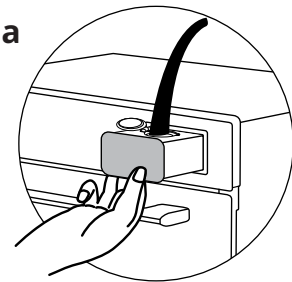
Hustu labea erabili ondoren uretarako konpartimentuan geratzen den ura, bakterioen hazkundera prebenitzeko.

Lurrun-funtzio osagarria eta menu automatikoa erabili aurretik, bete andela ur purifikatuz.

1. modua



2. modua



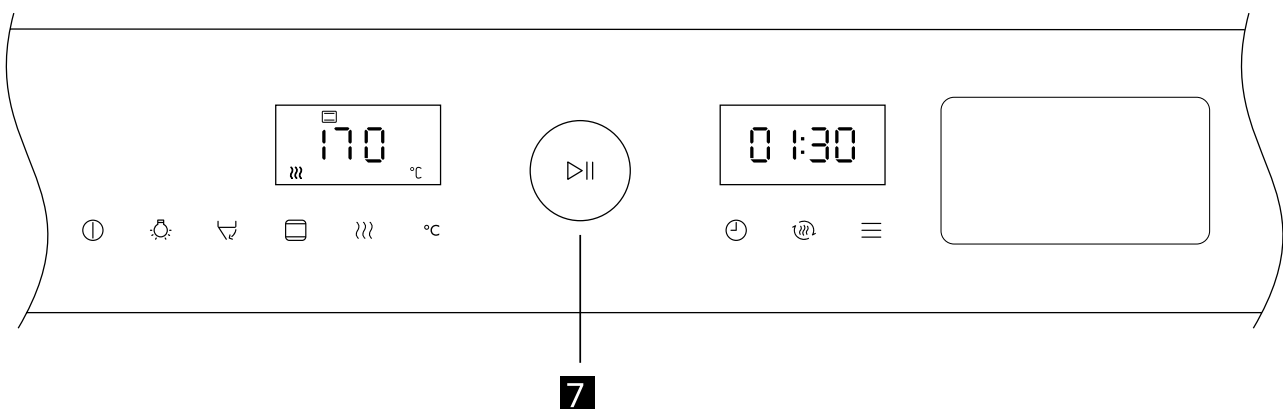
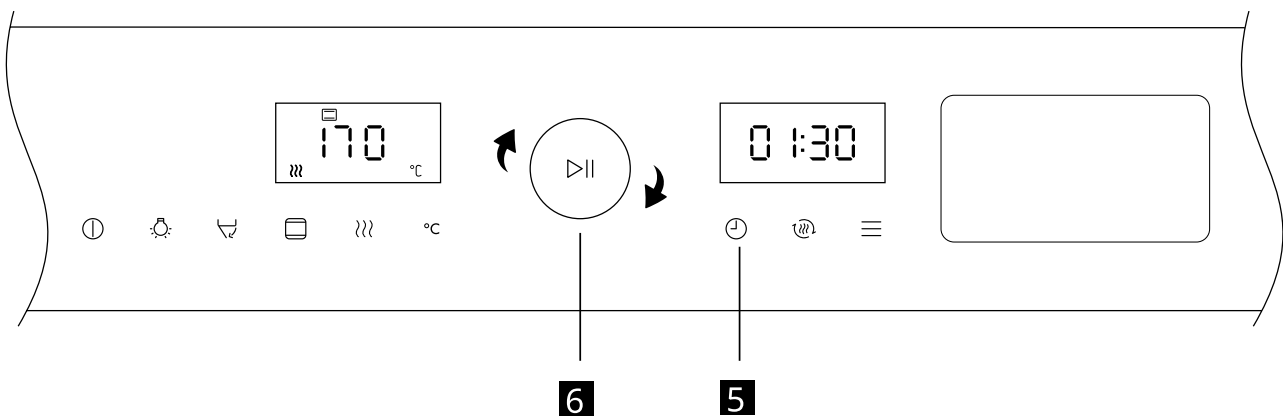
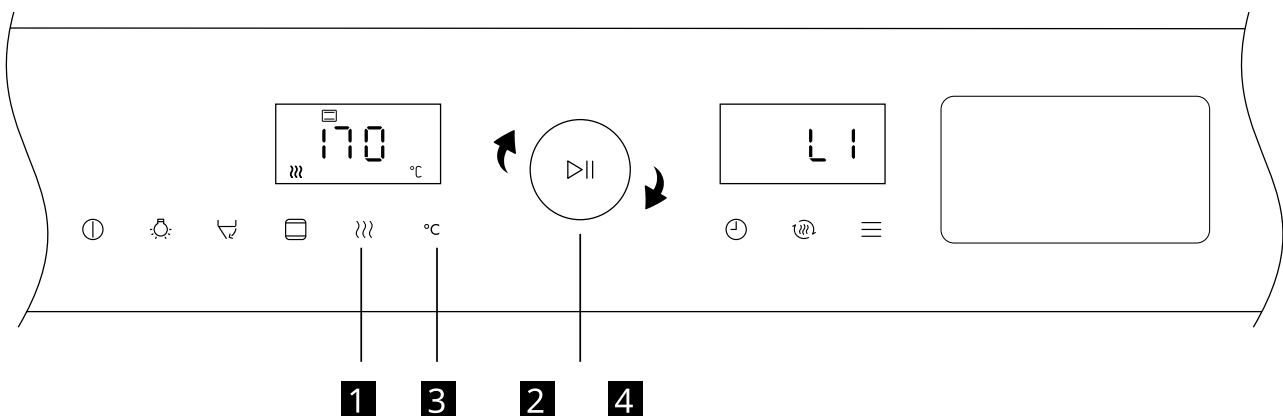
1. Sakatu "☑" botoia uretarako konpartimentua erabat ateratzeko, ireki gomazko estalkia eta gehitu ura.
2. Sakatu "☑" botoia uretarako konpartimentua ateratzeko, ireki gomazko estalkia eta gehitu ura.

Deskaltzifikazio-funtzioa

1. Sakatu "☑" botoia uretarako konpartimentua ateratzeko, gehitu ura eta azido zitriko pakete erdia eta sartu berriro uretarako konpartimentua bere tokian.
2. Egonean moduan, sakatu "☐" botoia deskaltzifikazio-funtzioa hautatzeko eta sakatu agintea prozesua abiarazteko.
3. Zortzi minutuko ("08:00 min") atzera-kontaketa amaitutakoan, atera ur-andela, gehitu ura eta sar ezazu berriro bere tokian. Sakatu agintea funtzionamendua berrabiarazteko.

Lurruna

1. Sakatu "|||" botoia lurrun bidez kozinatzeko modua hautatzeko.
2. Biratu **agintea** kozinatzeko tenperatura doitzeko.
3. Sakatu "°C" botoia lurrun-bolumenaren balioa zehazteko.
4. Biratu **agintea** lurrun-bolumena doitzeko (balioa L1-etik L3-ra handituz doa).
5. Sakatu "⌚" botoia kozinatzeko denbora doitzeko aukera atzitzeko.
6. Biratu agintea kozinatzeko denbora doitzeko.
7. Sakatu "▷||" agintean kozinatzen hasteko.



Lurrun-funtzioarekin kozinatzeko modua

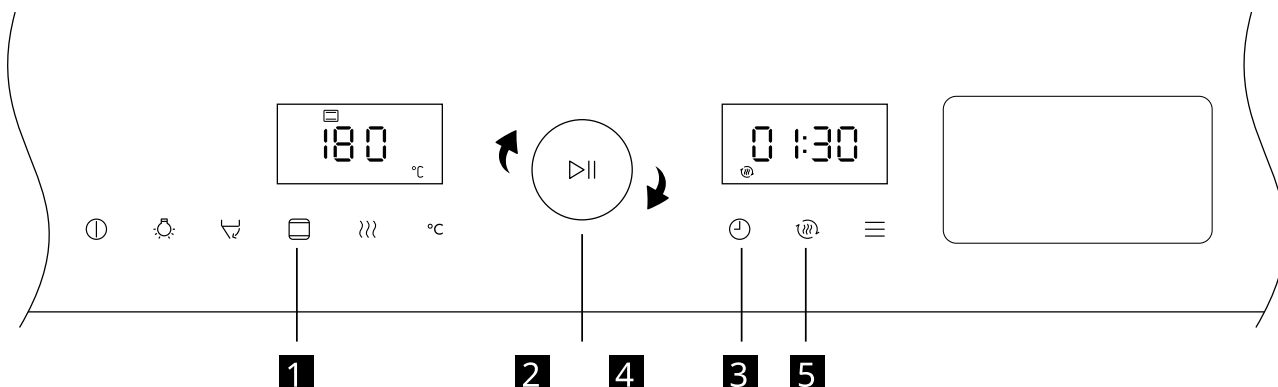
Modua	Moduaren deskribapena
 Konbentzionala	Goiko eta beheko erresistentziek aldi berean funtzionatzen dute, eta, beraz, bizkotxo handiak laberatzeko aproposa da. Lurrunak elikagaiak barrutik leunago eta kanpotik kurruskari geratzea lortzen du. Tenperaturaren doikuntza-tartea 30 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da. Lurrun-maila L1-etik L3-ra doa.
 Konbekzioa	Konbekzio moduan, haizagailuak automatikoki biratzen du, erretilu batean edo gehiagotan laberatzeari bero uniforme emanaz. Bereziki egokia da txigorketa uniforme behar duten janariak prestatzeko. Lurrunak elikagaiak barrutik leunago eta kanpotik kurruskari geratzea lortzen du. Tenperaturaren doikuntza-tartea 50 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da. Lurrun-maila L1-etik L3-ra doa.
 Konbentzionala + haizagailua	Haizagailuen eta erresistentzien konbinazioak beroaren sartze uniformeagoa errazten du, energiaren % 30-40 aurreztuz. Lurrunak elikagaiak barrutik leunago eta kanpotik kurruskari geratzea lortzen du. Tenperaturaren doikuntza-tartea 50 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da. Lurrun-maila L1-etik L3-ra doa.
 Parrilla	Elikagai kopuru txikiak laberatzeko. Jarri elikagaiak altuera ertainean barrunbean. Lurrunak elikagaiak barrutik leunago eta kanpotik kurruskari geratzea lortzen du. Tenperaturaren doikuntza-tartea 150 °C-tik 250 °C-ra bitartekoa da. Lurrun-maila L1-etik L3-ra doa.
 Beheko beroa	Janari lauen beheko aldea txigortzeko. Lurrunak elikagaiak barrutik leunago eta kanpotik kurruskari geratzea lortzen du. Tenperaturaren doikuntza-tartea 30 °C-tik 200 °C-ra bitartekoa da. Lurrun-maila L1 eta L3 artekoa da.
 Lurrun bidezko garbiketa	Barrunbea errazago garbitzeko. Iraupena 5 minutukoa da.

Aurreberoketa azkarra

Kozinatzeko modu hauekin hauta dezakezu aurreberoketaren programa (

       ).

1. Egonean moduan, sakatu "" botoia kozinatzeko modua hautatzeko.
2. Biratu agintea kozinatzeko tenperatura doitzeko.
3. Sakatu "" botoia.
4. Biratu agintea kozinatzeko denbora hautatzeko.
5. Sakatu "" botoia aurreberoketa abiarazteko.

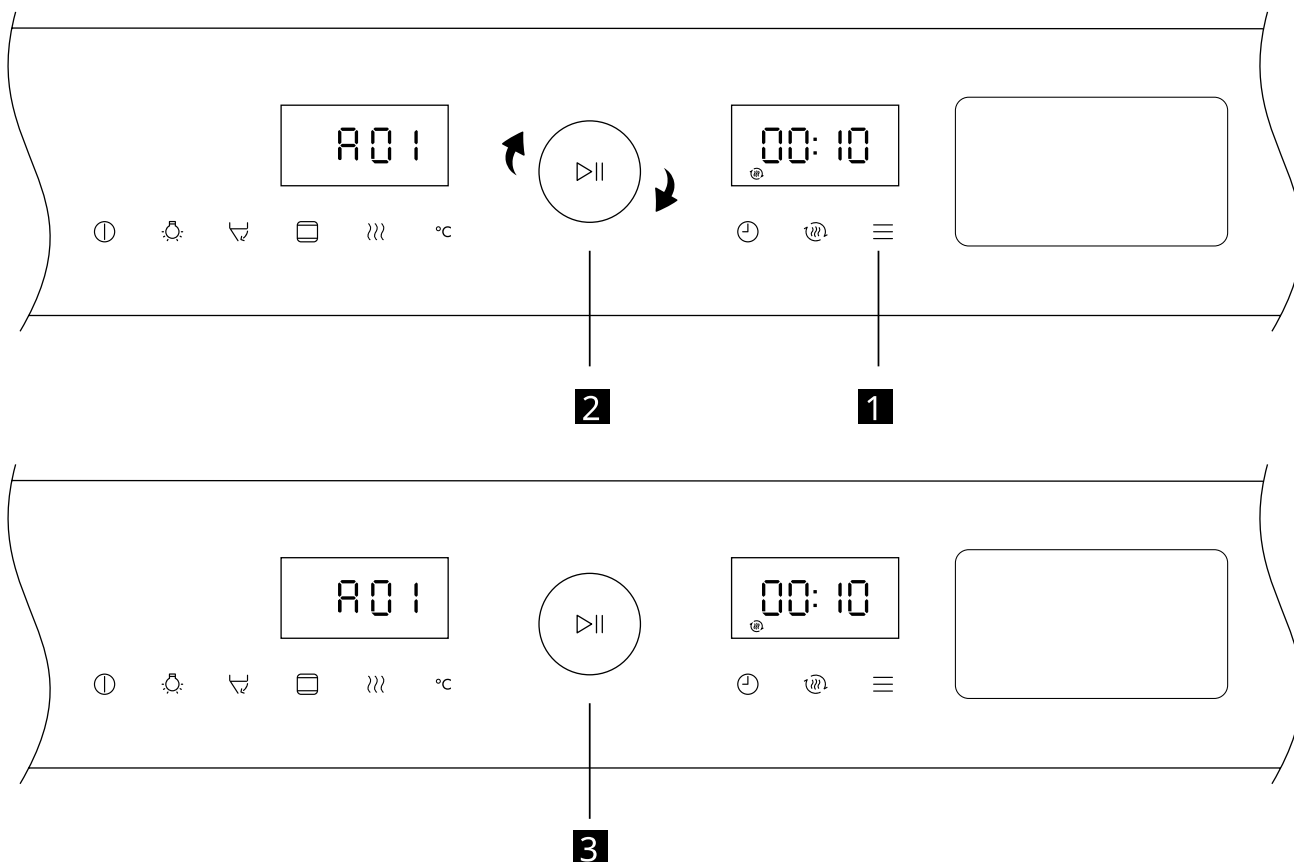


Oharra

- Soinu bat erreproduzituko da aurreberoketa amaitu dela adierazteko. Soinua entzun ondoren, ireki labeko atea, jarri barruan elikagaiak eta itxi atea kozinatzen hasteko.
- Ez jarri elikagaiak labe barruan aurreberoketak irauten duen bitartean.

Menu automatikoa

1. Sakatu "≡" menuak hautatzeko pantailara joateko.
2. Biratu agintea menu bat hautatzeko (A01-A18).
3. Sakatu "▷||" agintean kozinatzen hasteko.



Menu automatikoen taula

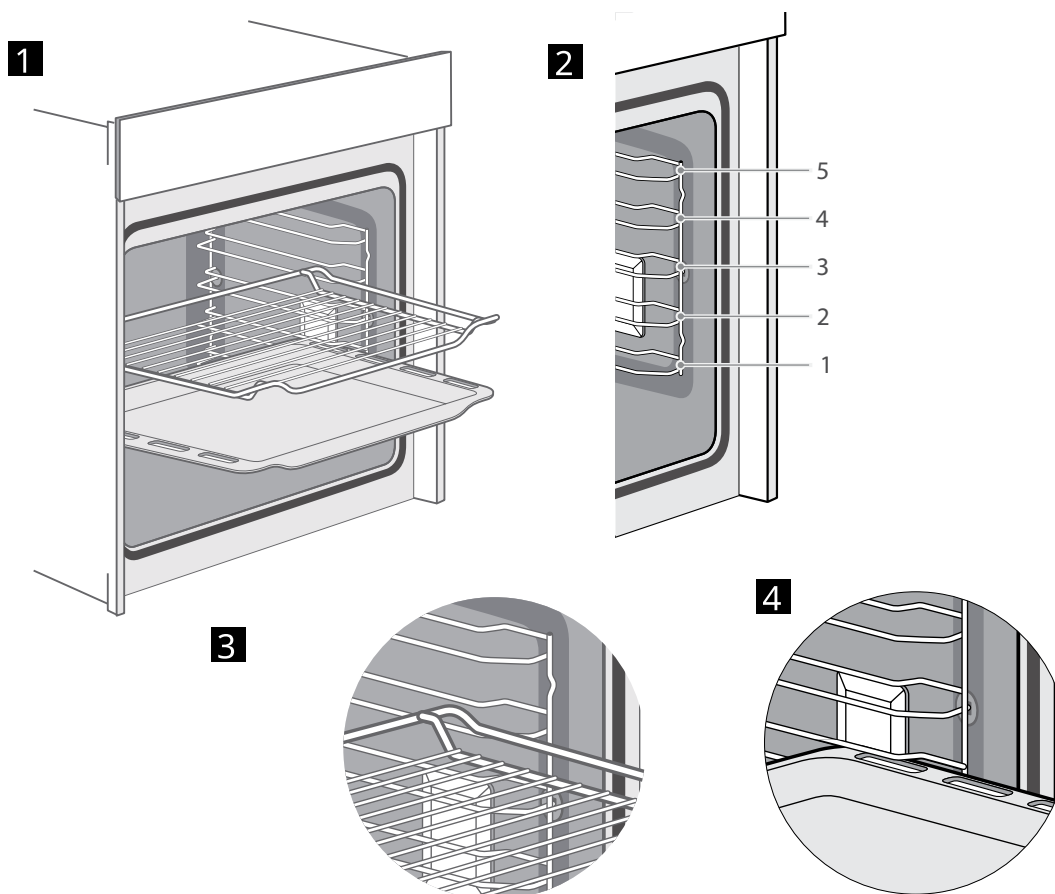
Pantaila	Menua	Modua edo temperatura	Denbora	Aurreberoketa
A01	Txahal-saiheski erreak	 250 °C	4 min	bai
A02	Txahal-xerra piperbeltz beltzarekin	 250 °C	8 min	bai
A03	Txifon-tarta	 150 °C	50 min	bai
A04	Red velvet pasteltxoa	 160 °C	35 min	bai
A05	Txerri-txuleta errea frantses erara	 200 °C	50 min	bai
A06	Italiako fruta-pastela (20 cm)	 190 °C	22 min	bai
A07	Profiterolak	 190 °C	24 min	bai
A08	Bakailao errea	 250 °C	8 min	bai
A09	Oilasko-hegal erreak	 L1 230 °C	25 min	bai
A10	Txerri-saihets erreak	 L1 200 °C	25 min	ez
A11	Botakar errea	 L1 220 °C	14 min	bai
A12	Oilasko osoa errea	 L1 200 °C	45 min	bai
A13	Txerri errea	 L1 180 °C	50 min	bai
A14	Arkume-txuleta frantses erara	 L1 220 °C	25 min	bai
A15	Txerri-ukondo errea frantses erara	 L1 230 °C	80 min	ez
A16	Gazta-tarta	 L1 160 °C	55 min	bai
A17	Txokolatzeko eta ahabizko ogia	 L1 180 °C	25 min	bai
A18	Ogia intxaurrekin	 L1 190 °C	30 min	bai

Osagarriak kokatzea

Barrunbeak bost posizio ditu erretiluak kokatzeko. Erretiluen posizioa behetik gora zenbatzen da. Osagarriak erdiraino atera daitezke gutxi gorabehera iraultzeko arriskurik gabe.

Oharrak

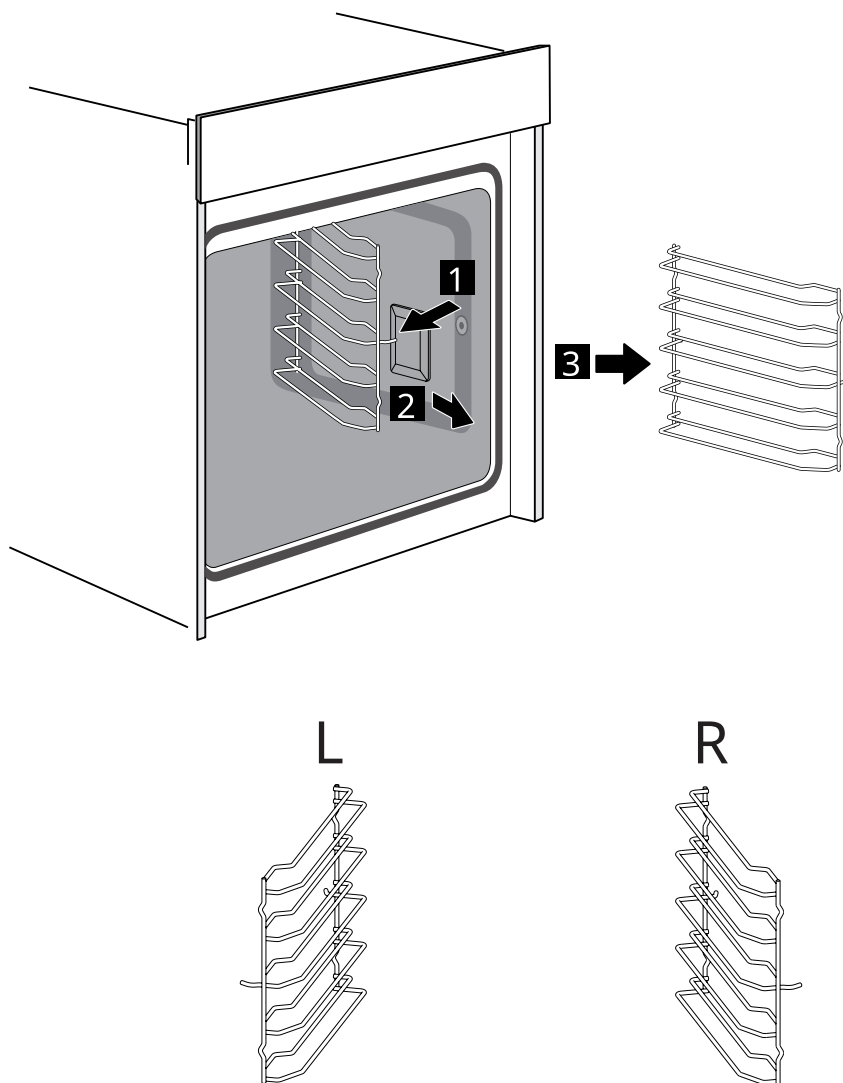
1. Ziurtatu osagarriak noranzko egokian sartzen dituzula barrunbean.
2. Sartu osagarriak azkeneraino, gailuaren atea ukitzen ez dutela ziurtatuta.

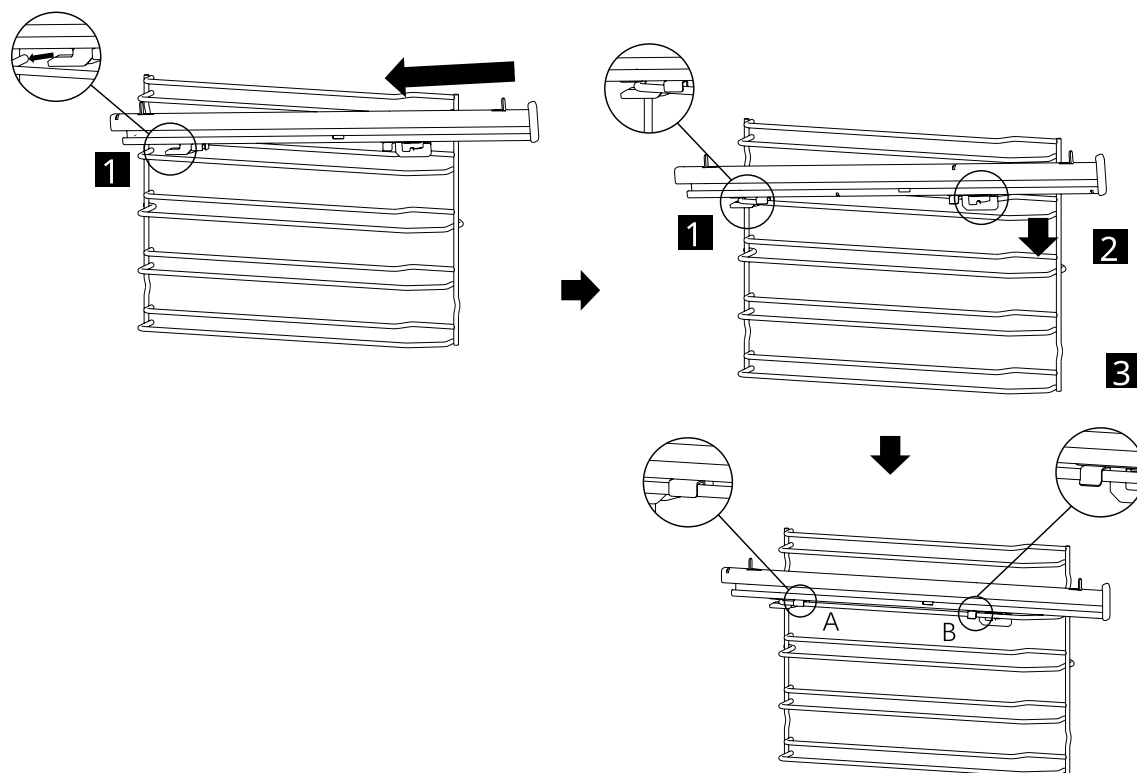
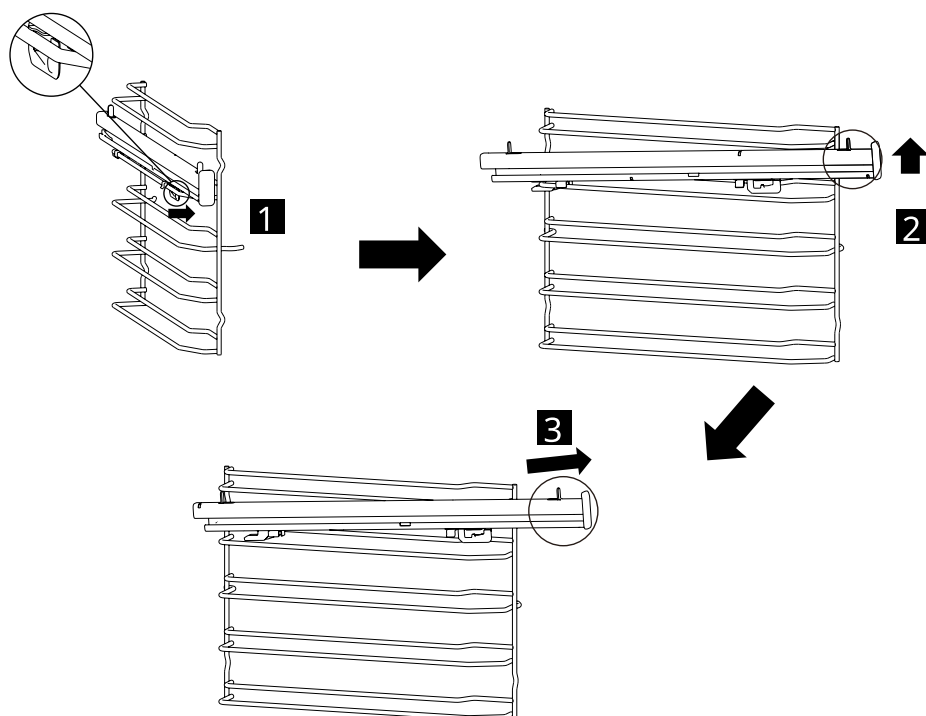


Errailak

Errailak eta barrunbea sakon garbitzeko, euste-errailak kendu eta garbi ditzakezu. Horrela, gailuak bere itxura mantenduko du eta behar bezala funtzionatzen jarraituko du denbora luzez.

1. Egin tira horizontalki alboko errailen aurrealdeari kontrako noranzkoan, irtengunea **1** kanpoan egon arte; ondoren, kendu euste-erraila, irudian erakusten den moduan.
2. Alboko erraila barrunbean berriro kokatzeko, sartu lehenik atzealdea behar bezala barrunbeko zuloan eta, ondoren, sartu aurrealdea **1** dagokion zuloan.



Gidari teleskopikoak kokatzea**Gidari teleskopikoak kentzea**

Iradokizunak eta aholkuak

Kozinatzeko gomendioak

Aurreberoketaren aurretik, kendu erretilu guztiak (parrillak barne) labearen barrunbetik, prozesua bizkortzeko.

Labeak erretiluak kokatzeko bost posizio ditu. Erretiluen posizioak barrunbearen behealdetik zenbatzen dira.

Labeak sistema berezi bat du airea etengabe zirkularazteko eta lurruna birziklatzeko. Sistema honekin, lurrun bidez kozina dezakezu, eta elikagaiak leun geratuko dira barrutik, eta kurruskari kanpotik. Horrela, kozinatzeko denbora eta energia-kontsumoa ahalik eta gehien murrizten dira.

Litekeena da hezetasuna labearen edo kristalezko ateko paneletan kondentsatzea kozinatu bitartean. Aldendu labetik atea irekitzen duzun bakoitzean.

Labea hoztu ondoren, garbitu barrunbea oihala leun batekin.

Bizkotxoak laberatzea

Ez ireki labeko atea hautatu duzun kozinatze-denboraren 3/4 igaro arte, gutxienez.

Aldi berean bi erretilu erabiltzen badituzu, utzi libre haien arteko posizio bat.

Haragia eta arraina kozinatzea

Erabili erretilu sakonak elikagai oso koipetsuekin, orban iraunkorrak prebenitzeko.

Itxaron 15 minutu inguruz haragia zatikatu aurretik, zukua gal ez dezan.

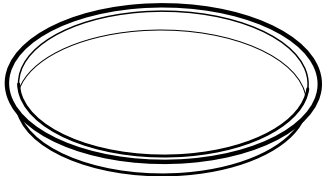
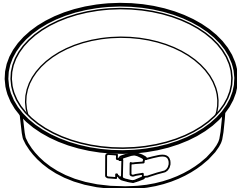
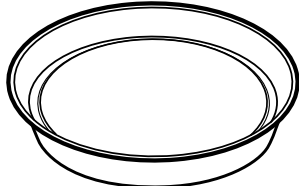
Labea erabili bitartean ke askorik ez sortzeko, gehitu ur pixka bat erretilu sakonean. Kea kondentsatu ez dadin, gehitu ura aurretik gehitutakoa lurruntzen den bakoitzean.

Haizagailuarekin eta bero hezearekin kozinatzea

① Emaizta hobeak lortzeko, jarraitu taulan jasotzen diren iradokizunei.

**Haizagailuarekin eta bero hezearekin
kozinatzea: gomendatutako osagarriak**

Erabili molde eta erretilu ilunak eta ez-
islatzaileak. Izan ere, kolore argi eta
islatzaileak dituzten ontziek baino hobeto
xurgatzen dute beroa.

Osagarriak	Tamaina	Irudia
Pizzarako erretilua, iluna eta ez-islatzailea	28 cm-ko diametroa	
Laberako moldea, iluna eta ez-islatzailea	26 cm-ko diametroa	
Ramekin zeramikoak	8 cm-ko diametroa; 5 cm-ko altuera	
Budinak egiteko moldea, iluna eta ez-islatzailea	28 cm-ko diametroa	

Proba-institutuentzako informazioa

IEC 60350-1 arauaren araberrako probak.

Mantentze-lanak eta garbiketa

⚠ **Adi!** Irakurri segurtasunari buruzko atalak.

Garbiketari buruzko oharrak

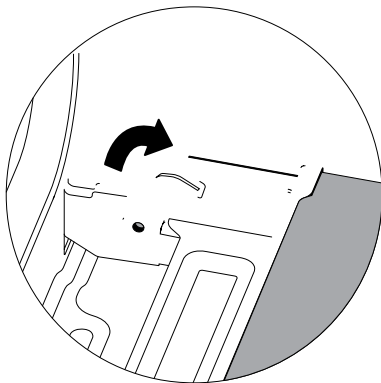
Garbigarriak	Garbitu labearen aurrealdea oihal leun batekin, ur epela eta detergente leun bat erabiliz.
	Erabili metalezko gainazalak garbitzeko soluzio bat.
	Garbitu orbanak detergente leun batekin.
Eguneroko erabilera	Garbitu barrunbea erabilera bakoitzaren ondoren. Koipea edo beste hondakin batzuk pilatzen badira, baliteke sua sortzea.
	Baliteke hezetasuna labean edo kristalezko ateko paneletan kondentsatzea. Kondentsazioa murrizteko, abiarazi labea kozinatzen hasi baino 10 minutu lehenago. Ez utzi janaria gailuan gordeta 20 minutu baino gehiagoz. Labea erabili ondoren, lehortu barrunbea oihal leun batekin.
Osagarriak	Erabili ondoren, garbitu eta utzi osagarri guztiak lehortzen. Erabili oihal leun bat ur epelarekin eta detergente leun batekin. Ez garbitu osagarriak ontzi-garbigailuan.
	Ez erabili garbigarri urratzailerik edo objektu zorrotzik osagarri itsasgaitzak garbitzeko.

Gailuko atea

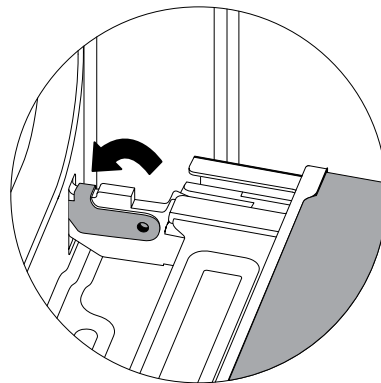
Beharrezko mantentze-lanekin eta garbiketarekin, gailuak bere itxura mantenduko du eta behar bezala funtzionatzen jarraituko du denbora luzez. Jarraian aurkituko dituzu gailuaren atea kentzeko argibideak, hura garbitu ahal izateko.

Gailuko atea desmunta dezakezu, hura garbitzeko eta panelak kentzeko. Gailuko ateko banda bakoitzak blokeo-palanka bat du.

Blokeo-palankak itxita dauden bitartean, atea finko egongo da bere tokian. Ezingo da desmuntatu. Aldiz, blokeo-palankak irekitzean atea desmuntatu ahal izateko, bandak blokeatu egingo dira. Ezingo dira presiopean itxi.



Desblokeatuta



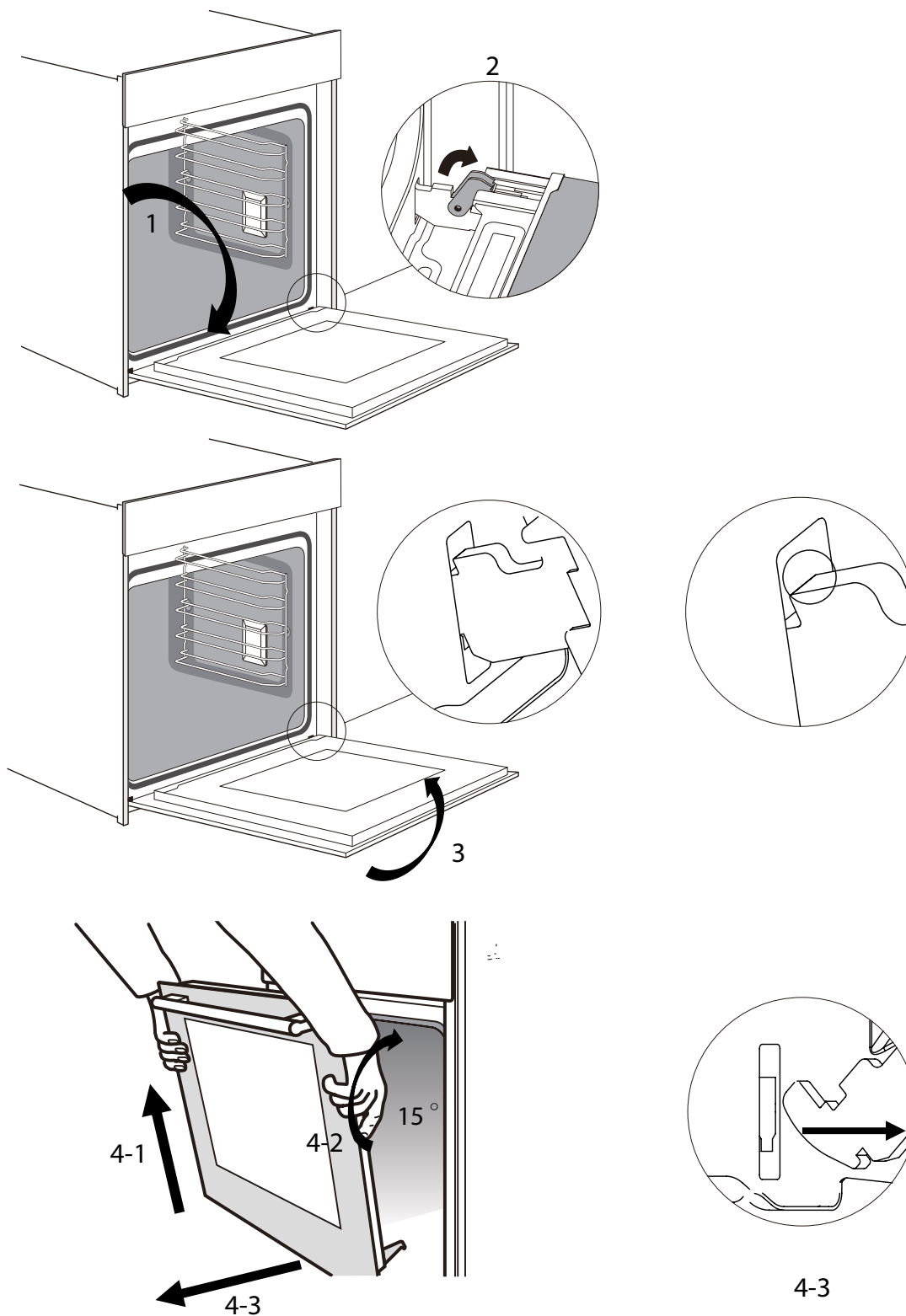
Blokeatuta

Abisua: Lesioen arriskua!

1. Bandak blokeatuta ez badaude, presiopean itxi ahal izango dira, indar handia erabiliz. Ziurtatu blokeo-palankak erabat itxita daudela beti; atea desmuntatzean, berriz, ziurtatu erabat irekita daudela.
2. Gailuko ateko bandak mugitu egiten dira atea ireki eta ixtean; beraz, kontuz ibili atzamarrak ez harrapatzeko. Mantendu eskuak bisagretatik urrun.

Gailuko atea kentzea

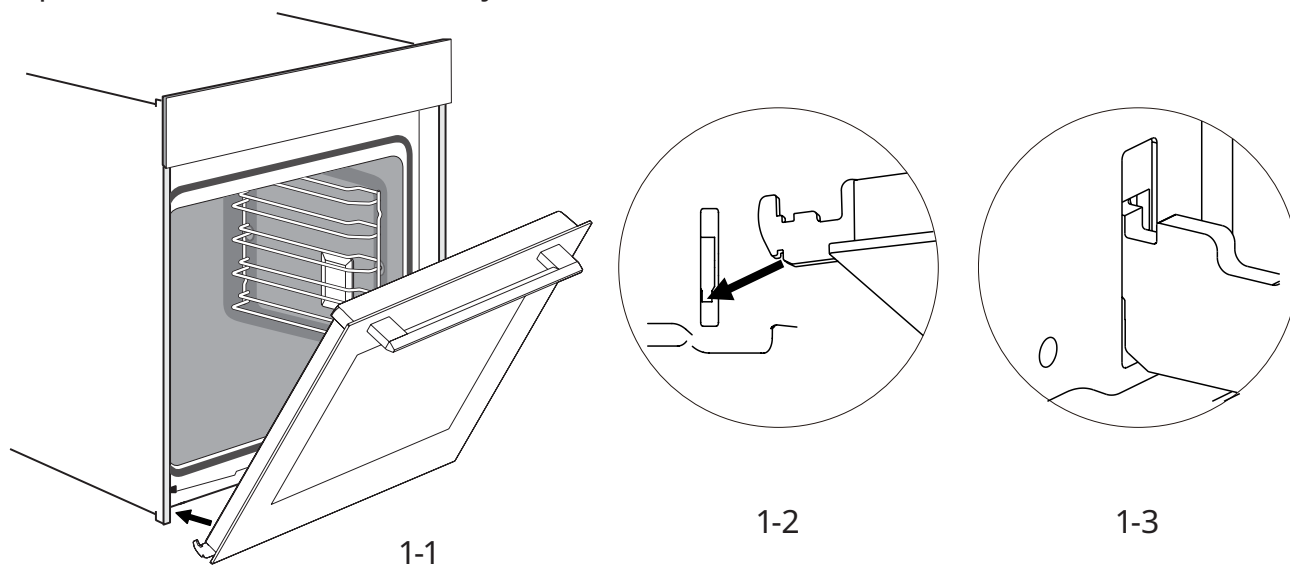
1. Ireki atea erabat.
2. Ireki ezkerreko eta eskuineko bi blokeo-palankak.
3. Itxi gailuaren atea azkeneraino.
4. Bi eskuekin, heldu ateari ezkerreko eta eskuineko alboetatik, eta egin tira gorantz.



Gailuko atea kokatzea

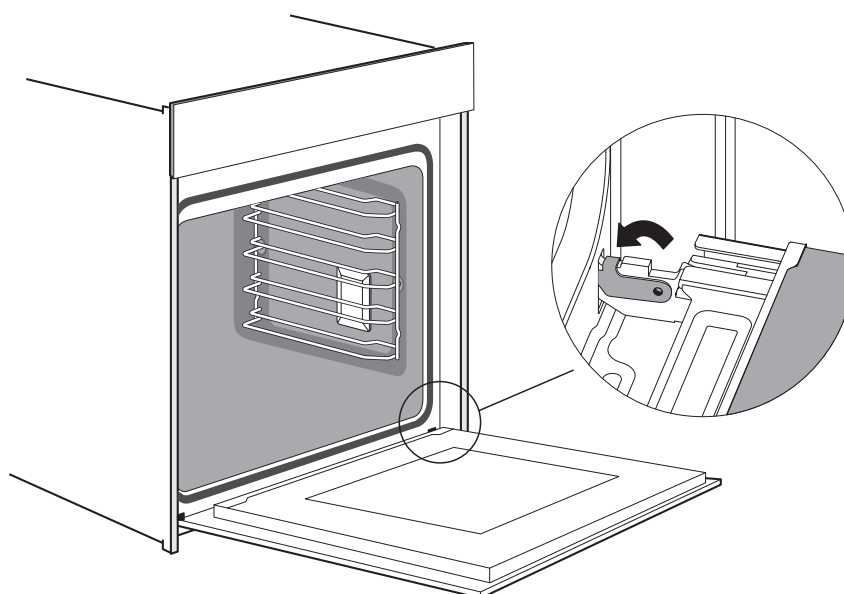
Jarri berriro gailuaren atea, desmuntatze-urratsak alderantzizko ordenan eginez.

1. Ahokatu berriro bandak, eta ziurtatu biak behar bezala jarrita daudela aurrealdeko paneleko instalazio-zuloetan, jarraian erakusten den moduan.



Oharra: Erresistentzia nabaritzen baduzu, egiaztatu bandak zuloetan ondo ahokatuta daudela.

2. Ireki atea erabat. Ondoren, itxi bi bandetako palankak.



Oharra: Atea ez da erabat irekiko bandak ondo jarrita ez badaude.

3. Itxi atea.

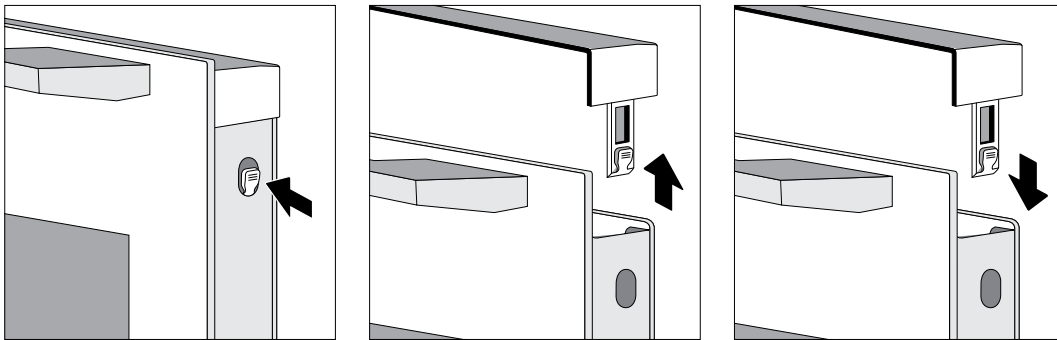
Oharra: Biziki gomendatzen dizugu beste behin ere ziurtatzea atea posizio egokian dagoela.

Ateko estalkia kentzea

Baliteke ateko estalkiaren plastikozko elementuek kolorea galtzea. Estalkia ken dezakezu garbiketa sakona egiteko.

Kendu labeko atea, lehenago azaldu bezala.

1. Egin presioa estalkiaren eskuineko eta ezkerreko aldeetan.
2. Kendu estalkia.
3. Ateko estalkia kendu ondoren, ateko gainerako piezak erraz ken daitezke garbiketa egiteko. Gailuko atea garbitzen amaitu ondoren, jarri berriro estalkia dagokion lekuan eta egin presioa bere tokian dagoela ziurtatu arte edo klik-soinu bat entzun arte.
4. Kokatu labeko atea eta itxi ezazu.



Kontuz!

Gailuko atea ondo instalatuta badago, estalkia ere ken daiteke atea erabat ireki ondoren.

1. Estalkia atetik kentzean, barruko kristala lasai geratuko da; beraz, erraz mugitu daiteke, eta kalteak edo lesioak eragin ditzake.
2. Ateko estalkia eta barruko kristala kentzean, murriztu egiten da gailuko atearen guztizko pisua. Bandak errazago mugitzen dira atea ixtean; beraz, kontuz ibili atzamarrak ez harrapatzeko. Mantendu eskuak bisagretatik urrun.

Aurreko bi puntuetan azaldutakoaren arabera, biziki gomendatzen dizugu gailuko ateko estalkia ez kentzea, aldez aurretik atea desmuntatu ez baduzu behintzat. Bermeak ez ditu estaltzen gailuaren erabilera okerrak eragindako kalteak.

Zer egin honako hau gertatzen bada?

⚠️ Adi! Irakurri segurtasunari buruzko atalak.

Zer egin honako hau gertatzen bada?

Hutsegitea	Arrazoi posiblea	Oharrak/irtenbidea
Gailua ez dabil.	Fusible akastuna.	Egiaztatu disjuntorea fusible-kaxan.
	Korronte-etena.	Egiaztatu sukaldeko argia edo beste gailu batzuk funtzionatzen ari diren.
Aginteak kontrol-panelaren euskarritik atera dira.	Aginteak halabeharrez lasaitu dira.	Aginteak ken daitezke. Aginteak kontrol-panelaren euskarrian berriro kokatzeko, egin presioa ongi ahokatu arte, eta egiaztatu behar bezala biratzen direla.
Aginteak ezin dira erraz biratu.	Zikinkeria dago aginteen atzean.	Aginteak ken daitezke. Aginteak kentzeko, atera itzazu kontrol-panelaren euskarritik. Aginteen kanpoko ertzean ere presioa egin dezakezu; horrela, trabes jarrita, errazago aterako dira. Garbitu ondo aginteak oihal bat eta ura xaboiarekin erabiliz. Lehor itzazu oihal leun batekin. Ez erabili material urratzailerik edo zorrotzik. Ez sartu aginteak uretan edo ontzi-garbigailuan. Ez kendu aginteak oso maiz, euskarriak egonkortasuna gal baitezake.
Haizagailua ez dabil etengabe "Berokuntza haizagailuarekin" moduan.		Funtzionamendu-modu normala da, beroa hobeto banatzeko eta ahalik eta errendimendu onena lortzeko.
Kozinatu ondoren, baliteke zarata entzutea eta aire-korronte bat nabaritzea kontrol-paneletik gertu.		Hozte-haizagailuak funtzionatzen jarraituko du barrunbean hezetasuna sor ez dadin eta labea azkarrago hozteko. Hozte-haizagailua automatikoki itzaliko da.
Elikagaiak ez dira errezetan zehaztutako denboraren arabera prestatu.		Erabilitako tenperatura ez da errezetan zehaztutakoa. Egiaztatu berriro kozinatze tenperaturak. Osagaien kantitateak ez dira errezetan zehaztutakoak. Egiaztatu berriro errezeta.

Txigorketa ez da uniforme.	Tenperatura altuegia aukeratu duzu edo erretiluaren altuera ez da egokia. Egiaztatu berriro errezeta eta doikuntzak. Gainazalaren akabera eta laberako ontziaren kolorea edo materiala ez dira egokiak hautatutako labearen funtziorako. Parrilla erabiltzean (adibidez, "Goiko eta beheko berokuntza" funtzioa), erabili ontzi mateak, ilunak eta arinak.
Argia ez da pizten.	Bonbilla aldatu behar duzu.

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barrukoak)	Zabalera Altuera Hondoa	503 mm 353 mm 386 mm
Laberako erretiluaren azalera	1159 cm ²	
Goiko erresistentzia	900 W	
Beheko erresistentzia	1500 W	
Grilla	1300 W	
Uztaia	1800 W	
Guztizko potentzia	3150 W	
Tentsioa	220-240 V	
Maiztasuna	50-60 Hz	
Funtzioen kopurua	14	

Energia-eraginkortasuna

Produktuari buruzko informazioa eta produktuari buruzko informazio-fitxa*

Hornitzailearen izena	Ikea
Modeloaren identifikatzailea	MÁGEBÜ 905-570-61
Energia-eraginkortasunaren indizea	76,9
Energia-eraginkortasun mota	a+
Energia-kontsumoa karga estandarrekin, modu konbentzionalean	1,02 kWh
Energia-kontsumoa karga estandarrekin, aireztapena behartzeko moduan	0,65 kWh
Barrunbe kopurua	1
Bero-iturria	Elektrizitatea
Bolumena	72 l
Labe mota	Labe txertagarria
Pisua	43,5 kg

* Europar Batasunean, EBko 65/2014 eta 66/2014 arauetan xedatutakoaren arabera. Bielorrusiako Errepublikan, honen arabera: STB 2478-2017, G eta STB 2477-2017 gehigarriak, A eta B eranskinak.

Energia-eraginkortasun mota ez da aplikagarria Errusian.

EN 60350-1: egosteko etxetresna elektrikoak. 1. zatia: sukaldeak, labeak, lurrun-labeak eta gratinadoreak. Gaitasuna eta funtzioa neurtzeko metodoak.

Ingurumen-gaiak

Birziklatu ♻️ ikurra duten materialak. Bota bilgarria birziklatzeko edukiontzietan. Birziklatu tresna elektriko eta elektronikoen hondakinak ingurumena eta giza osasuna babesten laguntzeko.

Ez bota 🚫 ikurra duten gailuak etxeko hondakinekin batera. Eraman produktua tokiko birziklapen-zentrora edo jarri harremanetan udal-bulegoarekin.

IKEA bermea

Zenbat denborarako bermea ematen du IKEA-k?

Bermeak **5 urteko** iraunaldia du, IKEA-n erosketa egin zenuen datatik zenbatzen hasita. Erosketaren egiaztagiri gisa, jatorrizko erosketaren faktura edo ordainagiria beharko duzu. Berme-aldian konponketak egiten badira, ez da gailuaren berme-aldia luzatuko.

Nork egingo du zerbitzua?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaileak mantentze-lanak erraztuko ditu zuzenean eskainitako zerbitzu-jardueren edo baimendutako zerbitzu-bazkideen sarearen bidez.

Zer estaltzen du berme honek?

Bermeak IKEA-n erosketa egin ondoren fabrikazio-akats edo materialen-akats batek sortu ahal izan dituen akatsak estaltzen ditu. Bermeak etxean erabiltzen diren produktuetarako baino ez du balio. Salbuespenak "Zer ez du estaltzen berme honek?" tituluaren zehazten dira. Berme-aldiaren barruan, akatsa konpontzeko kostuak (adibidez, konponketak, piezak, eskulana eta joan-etorriak) estalita geratuko dira, betiere gailua gastu berezirik gabe konpontzeko irisgarria bada. Baldintza horiei EB-ko arauak (99/44/CE) eta herrialde bakoitzaren arauak aplikatzen zaizkie. Ordezitutako piezak IKEA-ren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaileak aztertuko du produktua eta, ondoren, eta bere irizpideei jarraikiz, bermeak estaltzen duen erabakiko du. Bermeak produktua estaltzen badu, IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaileak edo baimendutako zerbitzu-bazkideak (zuzenean eskainitako zerbitzu-jardueren bidez), bere irizpideei jarraikiz, produktu akastuna konponduko du, edo beste produktu berdin edo antzeko batekin ordezkatzeko du.

Zer ez du estaltzen berme honek?

- Hondatze edo higadura arrunta.
- Zabarkeriagatik, funtzionamendu-jarraibideak ez betetzeagatik, instalazio okerragatik, tentsio oker baterako konexioagatik, erreakzio kimiko edo elektrokimikoek, oxidoak, korrosioak edo urak eragindako kalteek eragindako kalteak (besteak beste, uretan gehiegizko kareak eragindako kalteak), eta ingurumen-baldintza anormalek eragindako kalteak.
- Pieza kontsumigarriak, bateriak eta bonbillak barne.
- Pieza ez-funtzionalak eta apaingarriak, gailuaren erabilera normalari eragiten ez diotenak, baita balizko edozein atzamarkadari eta kolore-desberdintasunei ere.
- Substantzia edo objektu arrotzek, eta iragazkien, hustubide-sistemen edo xaboi-hargailuen garbiketak eta desblokeoak eragindako ustekabeko kalteak.

- Honako pieza hauetan eragindako kalteak: beira zeramikoa, osagarriak, baxerarako eta mahai-tresnak gordetzeko saskiak, betetzeko edo husteko hodiak, junturak, bonbillak edo horien estalkiak, pantailak, aginteak, estaldurak eta estaldura babesgarrien zatiak. Kalte horiek fabrikazio-akatsak eragin dituztela frogatzen ez bada behintzat.
- Teknikariaren bisitan akatsak aurkitzen ez diren kasuak.
- Gure zerbitzu-hornitzaileek eta/edo IKEA-k baimendutako zerbitzu batek egin ez dituzten konponketak, edo jatorrizkoak ez diren piezak erabiltzen direnean.
- Instalazio akastun batek edo instalazioaren zehaztapenak betetzen ez dituen instalazio batek eragindako konponketak.
- Etxetresna elektrikoak etxean erabiltzen ez badira; adibidez, esparru profesionalean erabiltzen badira.
- Garraio-kalteak. Bezero batek produktua bere etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko garraioan zehar sor daitezkeen kalteen erantzukizuna. Dena den, IKEA-k produktua bezeroaren entrega-helbidean entregatzen badu, bermeak entregan zehar sor daitezkeen kalteak estaliko ditu.
- IKEA gailuaren hasierako instalazioaren kostua. Dena den, IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaile batek edo zerbitzuaren kide baimendu batek gailua bermearen baldintzei jarraikiz konpondu edo ordezkatzeko badu, izendatutako zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzuaren kideak gailua edo gailu berria berrinstalatu du, beharrezkoa bada.

Murrizketa horiek ez zaizkio aplikatuko espezialista batek etxetresna elektrikoak EBko beste herrialde bateko segurtasun-zehaztapen teknikoetara egokitzeko gure jatorrizko osagaiak erabiliz egin beharreko lanari, akatsik gabe egiten bada.

Nola aplikatzen da lege nazionala?

IKEA-ren bermeak tokiko betekizun legal guztiak estali edo gainditzen dituzten legezko eskubide espezifikoak ematen dizkizu. Hala ere, baldintza horiek ez dituzte inola ere mugatzen tokiko legerian deskribatutako kontsumitzaileen eskubideak.

Balio-eremuak

EBko herrialde batean erosi eta EBko beste herrialde batera eramaten diren gailuen kasuan, herrialde berriko berme-baldintza normalen arabera emango dira zerbitzuak. Bermearen esparruan zerbitzuak egiteko betebeharra soilik dago gailuak hauek betetzen baditu eta hauen arabera instalatuta badago:

- erreklamazioa egiten den herrialdeko zehaztapen teknikoak.
- Muntaketa-argibideak eta Erabiltzailearen eskuliburuko segurtasun-informazioa.

IKEA-ren gailuetarako Saldu osteko zerbitzu zehatza:

Jarri harremanetan IKEA-ren Saldu osteko zerbitzuarekin honako hauek egiteko:

1. Bermearen arabera erreklamazio bat egin.
2. IKEA sukalde-altzarietan IKEA-ren gailua instalatzeari buruzko argibideak eskatu. Zerbitzuak ez du emango honako hauekin lotutako argibiderik:
 - IKEA sukaldearen instalazio orokorra.
 - Elektrizitate- (gailua entxuferik eta kablerik gabe badator), ur- eta gas-sareetarako konexioa, baimendutako zerbitzu-teknikari batek egin behar baitu hori.
3. Erabiltzailearen eskuliburuaren edukiari eta IKEA-ren gailuaren zehaztapenei buruzko argibideak eskatu.

Laguntzarik onena eman ahal izateko, irakurri arretaz liburuxka honetan aurkituko dituzun Muntaketa-argibideak eta Erabiltzailearen eskuliburu gurekin harremanetan jarri aurretik.

Nola jarri gurekin harremanetan gure zerbitzua behar baduzu?



Kontsultatu eskuliburu honetako azken orrialdea; bertan IKEA-k izendatutako kontaktuen eta euren telefono-zenbakien zerrenda osoa aurkituko duzu.

- i** Zerbitzu azkarragoa eskaini diezazugun, deitu eskuliburu honetako amaieran zerrendatzen diren telefono-zenbaki espezifikoetara. Laguntza eskatzeko, kontsultatu gailu zehatzaren liburuxkan agertzen diren zenbakiak. Deitu aurretik, eduki eskura IKEA-ren produktu-zenbakia (8 digituko kodea) eta laguntza behar duzun gailuaren serie-zenbakia (ezaugarrien plakan aurki dezakezun 8 digituko kodea).

- i** **GORDE EROSKETAREN FAKTURA EDO ORDAINAGIRIA!** Erosketaren froga da, eta bermea erabiltzeko beharko duzu. Gogoratu ordainagiriak IKEA-n erositako gailu bakoitzaren izena eta zenbakia (8 digituko kodea) adierazten dituela.

Laguntza gehiago behar duzu?

Gailuen Saldu osteko zerbitzuarekin zerikusirik ez duen galdera gehigarriren bat baduzu, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendako telefono bidezko arreta-zentroarekin. Gurekin harremanetan jarri aurretik, gailuaren dokumentazioa arretaz irakurtzea gomendatzen dizugu.

Tabla de contenidos

Información sobre seguridad	38	Sugerencias y consejos	59
Instrucciones importantes para la instalación	42	Cuidado y limpieza	61
Descripción del aparato	43	Puerta del aparato	62
Uso de los accesorios	43	Qué hacer si...	66
Panel de control	44	Datos técnicos	67
Primer uso	46	Eficiencia energética	68
Uso diario	48	Cuestiones medioambientales	69
		Garantía IKEA	69

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Información sobre seguridad

- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con experiencia o conocimientos insuficientes, a menos que estén bajo supervisión o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, para evitar riesgos, deberá ser el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado quien lo cambie.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de cambiar la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Hay piezas accesibles que se pueden calentar durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados del aparato.
- No debe utilizarse un limpiador a vapor.
La superficie del cajón puede calentarse mucho.
- No utilice limpiadores abrasivos duros ni raspadores de metal afilados para limpiar la puerta de cristal del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que podría resultar en la rotura del cristal.
- Este aparato se calienta durante su uso. Hay que tener cuidado de no tocar elementos calefactores que se encuentran en el interior del horno.

- Utilice únicamente el sensor de temperatura recomendado para este horno. (para hornos que disponen de la posibilidad de utilizar un sensor de temperatura.)
- El aparato no debe instalarse tras una puerta de mueble de cocina para evitar el sobrecalentamiento.
- ADVERTENCIA: Los líquidos y otros tipos de alimentos no deben calentarse en contenedores cerrados ya que podrían explotar.
- Utilice el producto en un entorno bien ventilado.
- Debe incorporarse un medio de desconexión de todos los polos en el cableado fijo siguiendo la normativa de instalaciones eléctricas.
- No utilice limpiadores abrasivos duros ni raspadores de metal afilados para limpiar la puerta de cristal del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que podría resultar en la rotura del cristal.
- Este aparato no está diseñado para que funcione por medio de un temporizador externo o de un sistema independiente de control a distancia.
- No toque el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Horno: la puerta del horno no debe abrirse a menudo durante el cocinado.
- No deje nada sobre la puerta o el cajón del horno cuando estén abiertos, ya que podría desequilibrar el aparato o romper la puerta.
- Se recomienda desenchufar el aparato si no va a utilizarse durante un periodo prolongado de tiempo.
- Cuando desembale el horno, asegúrese de que está intacto. Si presenta daños, no lo use; póngase antes en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Coloque las bolsas de plástico, el poliestireno, los clavos y demás material de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que podría ser peligroso para ellos.
- Cuando se enciende el horno por primera vez, puede producir un olor acre o humo. Esto se debe a que el aceite antioxidante de la resistencia eléctrica se evapora al calentarse por primera vez. Es un fenómeno normal. Si sucede, simplemente espere a que se disipe el olor antes de introducir alimentos en el horno. Se recomienda utilizarlo por primera vez en un lugar abierto o en la cocina con la campana extractora conectada entre media hora y una hora.

- Si el horno está dañado o no funciona correctamente, desconecte la corriente, no lo toque y póngase en contacto con un profesional para su reparación o para el reciclaje en su momento.
- Si el cable de suministro eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un profesional del fabricante, de su servicio técnico o de un departamento similar para evitar cualquier tipo de peligro.
- En el panel de control o en los elementos de control se utilizan imanes permanentes. Estos podrían afectar a los implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Quienes utilicen implantes electrónicos deben mantener una distancia de al menos 10 cm con el panel de control.
- No realice ninguna modificación en el aparato.

¡Riesgo de descarga eléctrica!

- No conecte la alimentación hasta que se haya completado la instalación. Si el aparato está dañado, desconecte inmediatamente la alimentación de corriente.
- Para evitar riesgos, las piezas deben ser reparadas o sustituidas por profesionales del fabricante, de su servicio técnico o similar.
- No está permitido el uso de aparatos dañados o defectuosos.
- No utilice limpiadores a presión o de vapor para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

¡Riesgo de incendio!

- No guarde utensilios en la cavidad.
- Si hay una llama abierta o humo en la cámara, mantenga cerrada la puerta del horno y desenchúfelo o desconecte el interruptor en la caja de fusibles.
- En ninguna circunstancia coloque dentro del horno combustible o elementos combustibles (como restos de papel, virutas de madera, etc.).

¡Riesgo de lesiones!

- No utilice objetos ásperos ni afilados para limpiar la puerta de cristal; si tiene arañazos, puede provocar que el cristal de la puerta estalle y producir lesiones personales.
- Las bisagras de la puerta del horno se mueven al abrirse o cerrarse, por lo que deben mantenerse las manos alejadas de ellas.

¡Riesgo de quemaduras!

- Mantenga a los niños alejados del aparato en todo momento.
- No toque las superficies interiores, las resistencias ni los orificios de ventilación durante el cocinado.
- Después del cocinado, para evitar quemaduras, abra un poco la puerta del horno, espere a que se disipe el calor y entonces ábrala completamente.
- Utilice guantes para horno (resistentes al calor) para retirar la comida o los accesorios de la cavidad del horno.
- No vierta agua fría en el compartimento caliente.

Instalación

- Dado que este aparato se está mejorando constantemente, el aparato real prevalecerá en caso de ser diferente del representado en la imagen.
- El espesor del tablero del mueble es de 18 mm.
- Si la toma de corriente está instalada en la parte posterior del aparato, la profundidad de la abertura del mueble debe aumentarse en un mínimo de 570 mm a 600 mm.
- Las dimensiones de las ilustraciones están en mm.

Instrucciones importantes para la instalación

Obligatorio

- Solo puede garantizarse el funcionamiento seguro de este aparato si ha sido instalado a nivel profesional siguiendo estas instrucciones de instalación.
- El instalador será responsable de cualquier daño resultante de una instalación incorrecta.
- Para el proceso completo de instalación son necesarios dos instaladores profesionales. Utilice guantes de protección secos durante la instalación para evitar arañazos o descargas eléctricas. Los muebles para encastrar deben ser resistentes al calor hasta 90 °C y los frontales de los muebles contiguos, hasta 70 °C.
- Utilice una toma de 16 A.

Prohibido

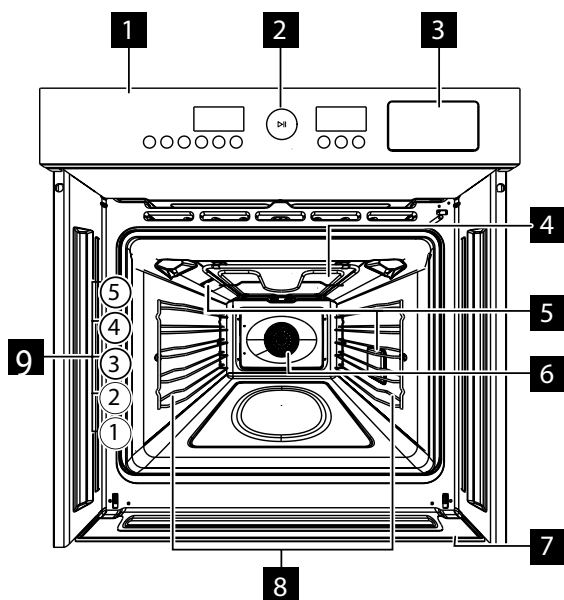
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o la puerta de un armario de cocina, ya que podría causar el sobrecalentamiento de aparato.
- Compruebe que el aparato no presente daños después de desembalarlo. No conecte el aparato si ha resultado dañado durante el transporte.
- No bloquee los orificios de ventilación del aparato ni el hueco entre el mueble y el dispositivo.
- Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato. Es muy pesado, no lo levante por el tirador de la puerta.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de utilizar el aparato inmediatamente para evitar fuegos, descargas eléctricas u otro tipo de lesiones.

Advertencia

- Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar daños en el mismo o en los muebles.
- Antes de poner en marcha el aparato, retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior de la cavidad.
- La toma de corriente debe estar accesible para los usuarios (p. ej. al lado del armario) para poder desenchufarlo fácilmente.
- Consulte el «Diagrama del mueble» para saber los requisitos de profundidad total del mueble. El espacio entre el tablero inferior del mueble y el panel posterior (o la pared) no debe ser inferior a 50 mm.

Descripción del aparato

Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Compartimento para el agua
- 3 Grill
- 4 Lámpara
- 5 Ventilador
- 6 Colector de agua
- 7 Soportes para las bandejas, extraíbles
- 8 Posiciones de las bandejas
- 9 Mando de ajuste

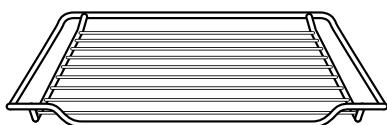
Accesorios

- **1 rejilla metálica**
Para fuentes de horno, moldes para bizcochos y platos aptos para hornos. Para asados y comidas a la parrilla
- **1 bandeja honda**
Para horneado en bandeja y pequeños productos horneados.
- **1 bandeja para hornear**
Para horneado en bandeja y pequeños productos horneados.
- **2 guías telescópicas**
Para la rejilla metálica y las bandejas
- **1 bloqueo para niños**
Evita que los niños abran la puerta y se quemen

Uso de los accesorios

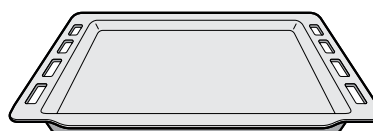
El aparato viene acompañado de una amplia gama de accesorios. Aquí encontrará una descripción general de los accesorios incluidos e información sobre cómo utilizarlos correctamente.

Accesorios incluidos



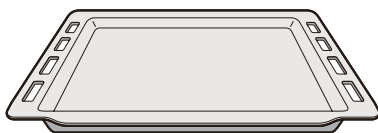
Rejilla metálica

Para cocinar alimentos a la parrilla o colocar recipientes resistentes al calor



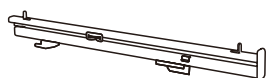
Bandeja para hornear

Para cocinar porciones grandes de comida o para recoger restos.

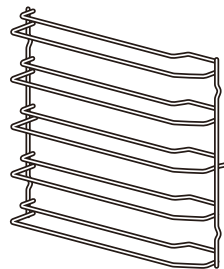


Bandeja honda

Para cocinar grandes porciones de comida o para recoger restos



Guías telescópicas



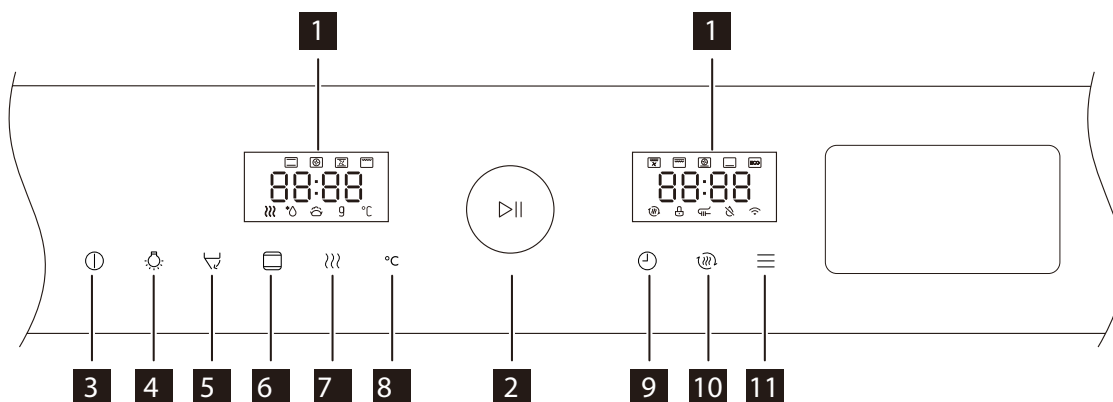
2 soportes laterales

Panel de control

El contenido de la pantalla se utiliza como ayuda. El contenido específico dependerá del funcionamiento real.

Una vez finalizado el cocinado, retire la comida y los accesorios utilizando guantes resistentes al calor.

Vista general del panel de control



Utilice los botones táctiles para manejar el horno.

	Botón táctil	Función	Descripción
1	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
2		Mando giratorio	Gire el mando para ajustar el tiempo de cocinado, la temperatura o el volumen de vapor. Pulse el mando giratorio para iniciar o pausar el cocinado.
3		Cancelar	Cancela los ajustes actuales y vuelve al modo de espera.
4		Lámpara	La luz del horno se enciende o se apaga con una pulsación corta.
5		Compartimento para el agua	Saca el depósito de agua.
6		Selección de modo	Selección del modo de cocinado.
7		Vapor	Haga clic para introducir los ajustes de uso del vapor.
8	°C	Temperatura	Pulse este botón para seleccionar la temperatura de cocinado.
9		Tiempo	Haga clic para seleccionar el tiempo de cocinado girando el mando.
10		Precalentamiento rápido	Precalienta la cavidad para garantizar el sabor y los nutrientes de los alimentos.
11		Menú automático	Selección de menú automático (A01 - A18)

Pantalla

A

B

C

D

88:88

°C

E

F

G

H

I

J

K

L

M

88:88

N

O

P

A. Convencional

B. Convección

C. Convencional + ventilador

D. Grill

E. Vapor

F. Descongelación

G. Masa de fermentación

H. Temperatura

I. Doble grill + ventilador

J. Doble grill

K. Pizza

L. Calor inferior

M. ECO

N. Precalentamiento rápido

O. Bloqueo para niños

P. Falta de agua

Primer uso

Antes de utilizarlo por primera vez, limpie tanto el horno como los accesorios.

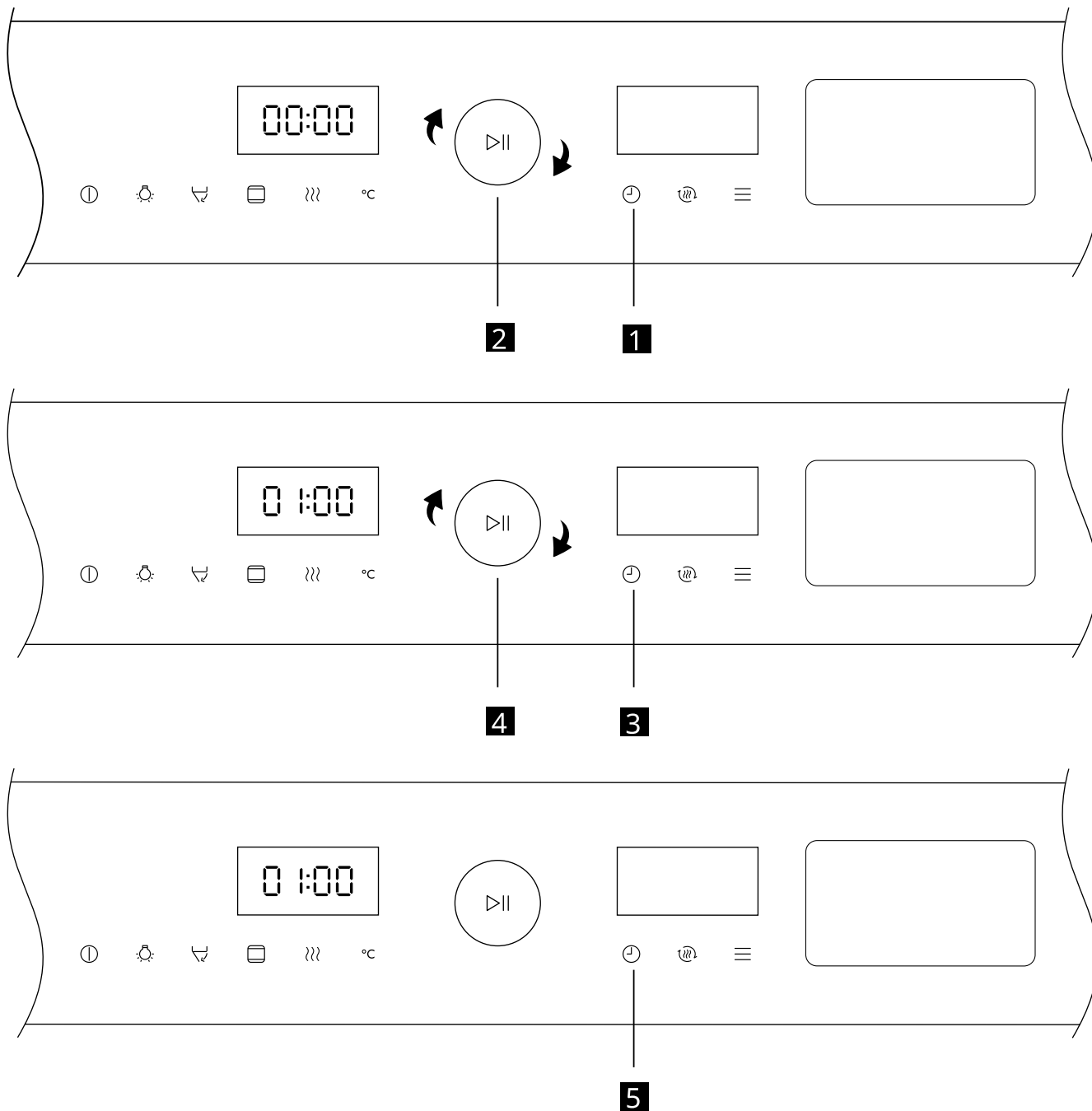
- Retire las piezas de protección para el transporte del embalaje del horno.
- Retire todos los accesorios (p. ej. bandejas para hornear, rejillas, espuma, etc.) de la cavidad.
- Limpie bien los accesorios con agua con jabón y un trapo o un cepillo suave.
- Limpie la cavidad y las superficies del horno con un paño suave humedecido.
- Para evitar incendios, asegúrese de que no quede en la cavidad ningún material de embalaje ni accesorios cuando vaya a usar el horno por primera vez. Cuando lo haga, mantenga la cocina bien ventilada (ponga en marcha la campana y abra las ventanas).
- Durante este proceso, mantenga a los niños y las mascotas fuera de la cocina y mantenga cerradas las puertas de las habitaciones próximas.
- Haga lo siguiente para eliminar el olor de los productos nuevos:

Modo	Temperatura	Tiempo
 Convencional + ventilador	250 °C	0,5 - 1 hora

Ajuste del reloj

Ajuste el reloj antes de utilizar el horno.

1. En el modo de espera, pulse una vez el botón «⌚».
2. Gire el **mando** para seleccionar la hora.
3. Pulse el botón «⌚».
4. Gire el **mando** para seleccionar los minutos.
5. Pulse de nuevo el botón «⌚» para completar el ajuste del reloj.

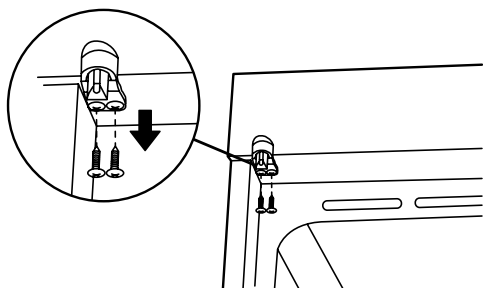
**Nota**

Si tiene que volver a modificar el reloj, realice lo descrito en el paso 1.

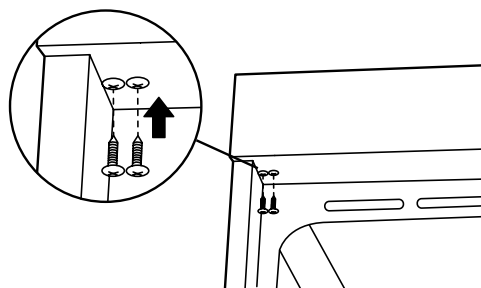
Desmontaje del bloqueo de la puerta para niños

El aparato está equipado con un bloqueo de la puerta para niños. Si no lo necesita, realice los siguientes pasos para desmontarlo.

1. Afloje los dos tornillos del bloqueo de la puerta para niños de la esquina inferior izquierda del panel de control.



3. Vuelva a atornillar los dos tornillos en el orificio del panel de control después de haber retirado el bloqueo de la puerta para niños.



2. Retire el bloqueo de la puerta para niños del panel de control y guárdelo en un lugar seguro.

⚠ **¡Advertencia!** Tenga cuidado de no rayar el panel de control.

Uso diario

⚠ **¡Advertencia!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Navegación por los menús

1. En modo de espera, pulse varias veces el botón «□» para seleccionar el modo de cocinado.
2. Gire el **mando** para ajustar la temperatura de cocinado.
3. Pulse el botón «⌚».
4. Gire el **mando** para seleccionar el tiempo de cocinado.
5. Pulse el botón «▶||» en el mando para iniciar el cocinado.

El ajuste de tiempo es opcional.

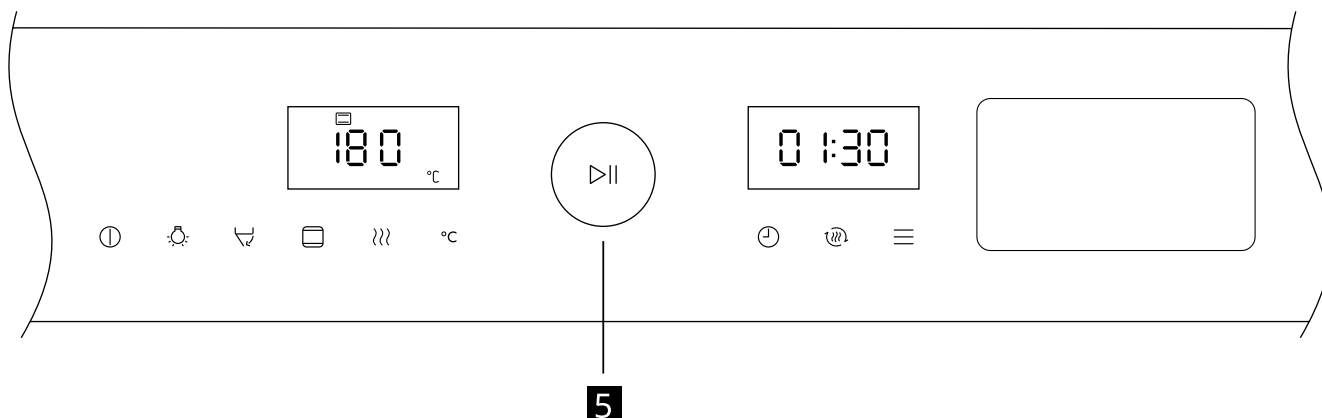
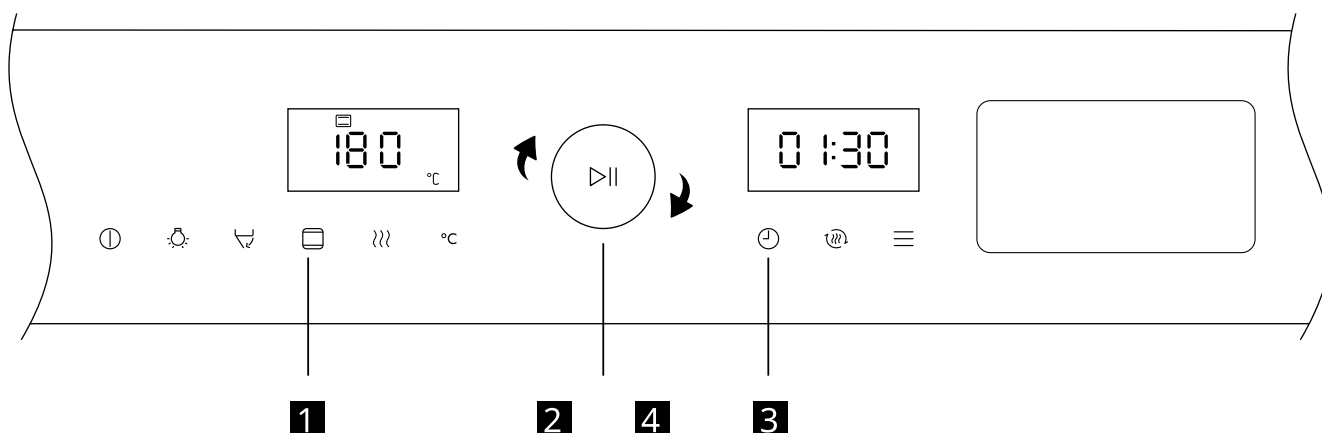
Descripción general de los menús

Menú principal

Modo	Descripción del modo
 Convencional	Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo, por lo que es ideal para hornear bizcochos grandes. El intervalo de ajuste de temperatura es de 30 °C a 250 °C.
 Convección	En el modo de convección, el ventilador gira automáticamente, proporcionando un calor uniforme al horneado en una o varias bandejas. Es especialmente adecuado para hornear comidas que necesitan un tostado uniforme. El intervalo de ajuste de temperatura es de 50 °C a 250 °C.
 Convencional + ventilador	La combinación de los ventiladores y las resistencias facilita una penetración más uniforme del calor, ahorrando hasta un 30 % - 40 % de energía. El intervalo de ajuste de temperatura es de 50 °C a 250 °C.
 Parrilla	Para hornear pequeñas cantidades de alimentos. Coloque los alimentos a media altura en la cavidad. El intervalo de ajuste de temperatura es de 150 °C a 250 °C.
 Doble grill + ventilador	Alimentos planos a la barbacoa. Funcionan conjuntamente el calor uniformemente distribuido y las dos resistencias. El intervalo de ajuste de temperatura es de 50 °C a 250 °C.
 Doble grill	Para hornear pequeñas cantidades de alimentos planos. Las dos resistencias superiores funcionan simultáneamente. El intervalo de ajuste de temperatura es de 150 °C a 250 °C.
 Pizza	Pizza al horno. El intervalo de ajuste de temperatura es de 50 °C a 250 °C.
 Calor inferior	Para tostarla parte inferior de comidas planas. El intervalo de ajuste de temperatura es de 30 °C a 200 °C.
 eco	Para cocinar ahorrando energía. La temperatura puede ajustarse en el intervalo entre 140 °C y 240 °C
 Descongelación	Para descongelar los alimentos congelados.
 Masa de fermentación	Para masa fermentada o yogur. El intervalo de ajuste de temperatura es de 30 °C a 45 °C.
 Función de secado	Se utiliza para secar la cámara del horno y prevenir el crecimiento de bacterias.
 Descalcificación	Se añade ácido cítrico al cajón del agua para eliminar la cal de la tubería.

Funcionamiento normal

1. En modo de espera, pulse varias veces el botón «☐» para seleccionar el modo de cocinado.
2. Gire el **mando** para ajustar la temperatura de cocinado.
3. Pulse el botón «⌚».
4. Gire el **mando** para seleccionar el tiempo de cocinado.
5. Pulse el botón «▶||» en el mando para iniciar el cocinado.



El ajuste de tiempo es opcional.

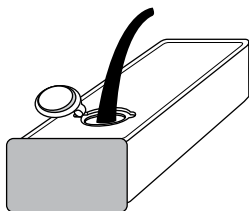
Uso del compartimento para el agua

Cuando vuelva a colocar el compartimento para el agua en su alojamiento, asegúrese de que lo presiona hasta el final.

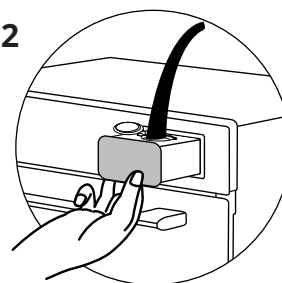
Elimine el agua que quede en el compartimento para el agua después del cocinado para prevenir el crecimiento de bacterias.

Cuando utilice la función auxiliar de vapor y el menú automático, llene previamente el depósito con agua purificada.

modo 1



modo 2



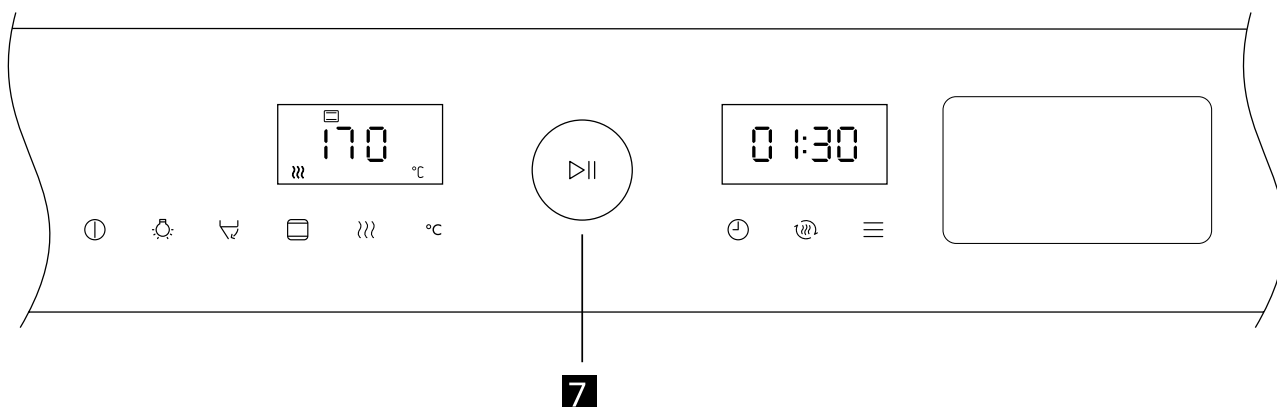
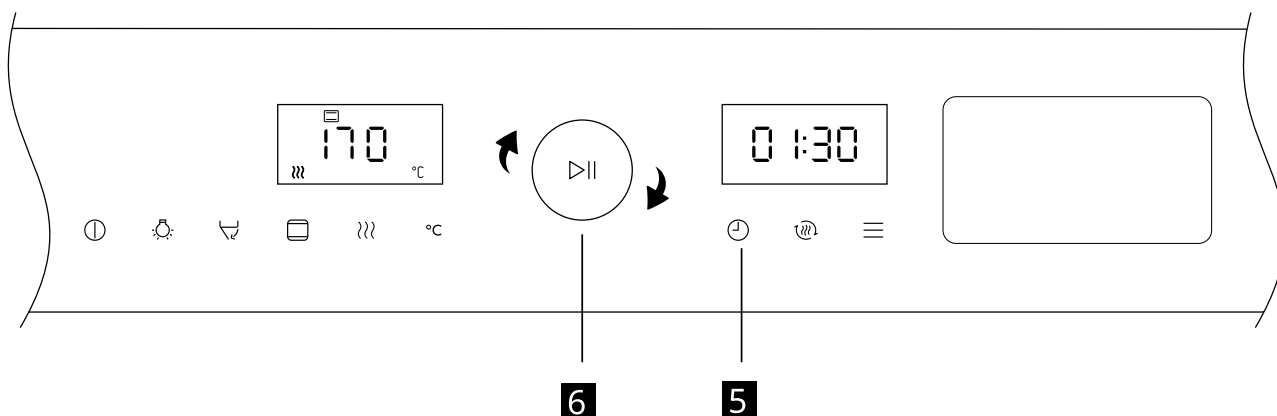
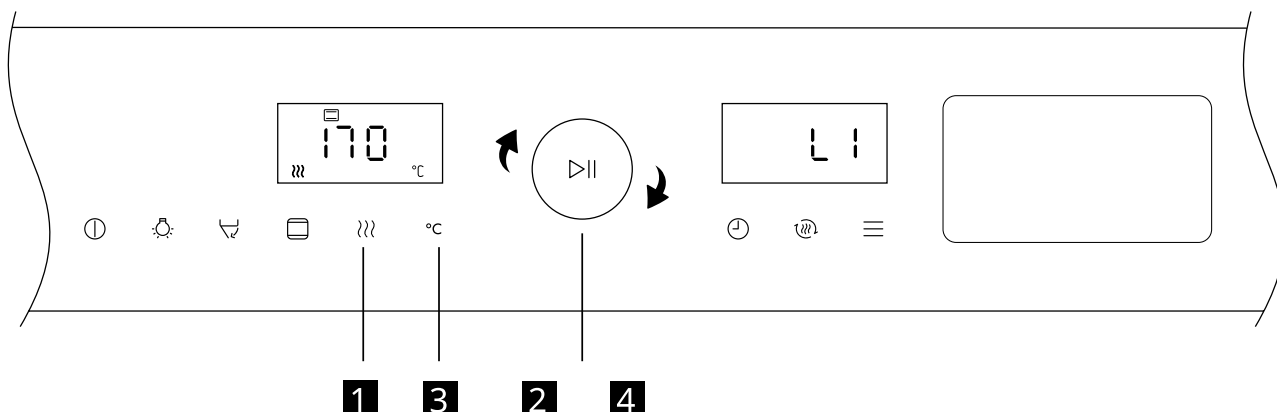
1. Pulse el botón «» para sacar completamente el compartimento para el agua, abra la tapa de goma y añada agua.
2. Pulse el botón «» para que salga el compartimento para el agua, abra la tapa de goma y añada agua.

Función de descalcificación

1. Pulse el botón «» para sacar el compartimento para el agua, añada agua y medio paquete de ácido cítrico en el compartimento para el agua, y vuelva a colocarlo en el alojamiento del depósito.
2. En el modo de espera, pulse el botón «» para seleccionar la función de descalcificación y presione el mando para comenzar.
3. Cuando haya transcurrido la cuenta atrás de «08:00 min», saque el depósito, añada agua y vuelva a colocarlo en su alojamiento. Pulse el mando para reiniciar el funcionamiento.

Vapor

1. Pulse el botón «|||» para seleccionar el modo de cocción con vapor.
2. Gire el **mando** para ajustar la temperatura de cocción.
3. Pulse el botón «°C» para introducir el ajuste de volumen de vapor.
4. Gire el **mando** para ajustar el volumen de vapor (el valor se va incrementando de L1 a L3).
5. Pulse el botón «⌚» para acceder al ajuste del tiempo de cocción.
6. Gire el mando para ajustar el tiempo de cocción.
7. Pulse el botón «▶||» en el mando para iniciar el cocinado.



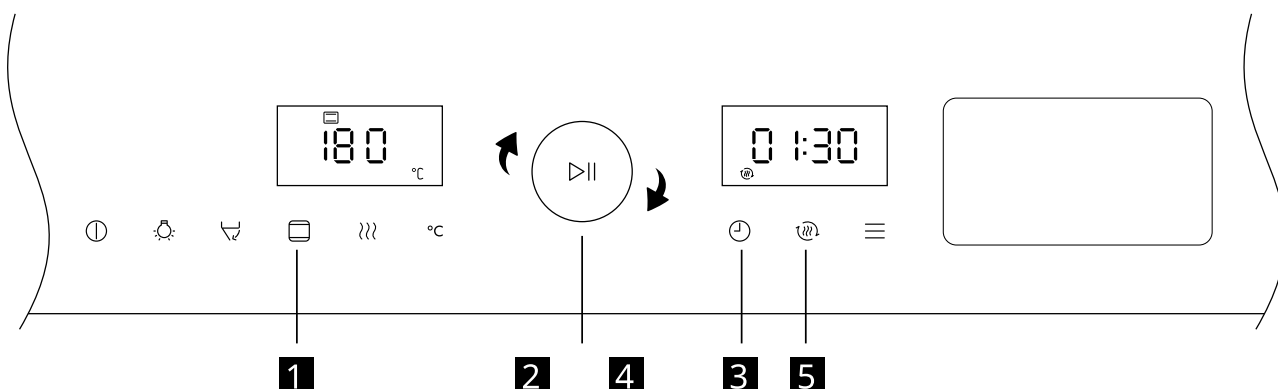
Modo de coccinado con función vapor

Modo	Descripción del modo
 Convencional	Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo, por lo que es ideal para hornear bizcochos grandes. El vapor consigue que los alimentos queden más suaves por dentro y crujientes por fuera. El intervalo de ajuste de temperatura es de 30 °C a 250 °C. El nivel de vapor va de LI a L3.
 Convección	En el modo de convección, el ventilador gira automáticamente, proporcionando un calor uniforme al horneado en una o varias bandejas. Es especialmente adecuado para comidas que necesiten un tostado uniforme. El vapor consigue que los alimentos queden más suaves por dentro y crujientes por fuera. El intervalo de ajuste de temperatura es de 50 °C a 250 °C. El nivel de vapor va de LI a L3.
 Convencional + ventilador	La combinación de los ventiladores y las resistencias facilita una penetración más uniforme del calor, ahorrando hasta un 30 % - 40 % de energía. El vapor consigue que los alimentos queden más suaves por dentro y crujientes por fuera. El intervalo de ajuste de temperatura es de 50 °C a 250 °C. El nivel de vapor va de LI a L3.
 Parrilla	Para hornear pequeñas cantidades de alimentos. Coloque los alimentos a media altura en la cavidad. El vapor consigue que los alimentos queden más suaves por dentro y crujientes por fuera. El intervalo de ajuste de temperatura es de 150 °C a 250 °C. El nivel de vapor va de LI a L3.
 Calor inferior	Para tostarla parte inferior de comidas planas. El vapor consigue que los alimentos queden más suaves por dentro y crujientes por fuera. El intervalo de ajuste de temperatura es de 30 °C a 200 °C. El nivel de vapor va de L1 a L3.
 Limpieza con vapor	Para limpiar fácilmente la cavidad. La duración es de 5 minutos.

Precalentamiento rápido

El programa de precalentamiento puede seleccionarse con los siguientes modos de coccinado (     ).

1. En el modo de espera, pulse el botón «» para seleccionar el modo de coccinado.
2. Gire el mando para ajustar la temperatura de coccinado.
3. Pulse el botón «».
4. Gire el mando para seleccionar el tiempo de coccinado.
5. Pulse el botón «» para iniciar el precalentamiento.



Nota

- Se emite un pitido para indicar que ha terminado el precalentamiento. Abra entonces la puerta del horno, ponga en su interior los alimentos y cierre la puerta del horno para empezar el cocinado.
- No coloque los alimentos en el interior del horno durante el precalentamiento.

Menú automático

1. Pulse «≡» para acceder a la pantalla de selección de menús.
2. Gire el mando para seleccionar un menú (A01-A18).
3. Pulse el botón «▷||» en el mando para iniciar el cocinado.

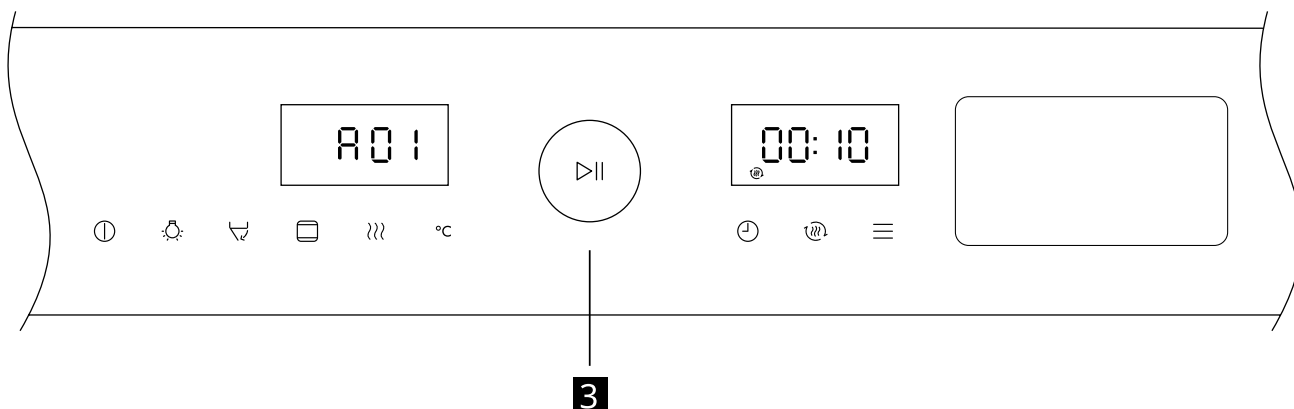
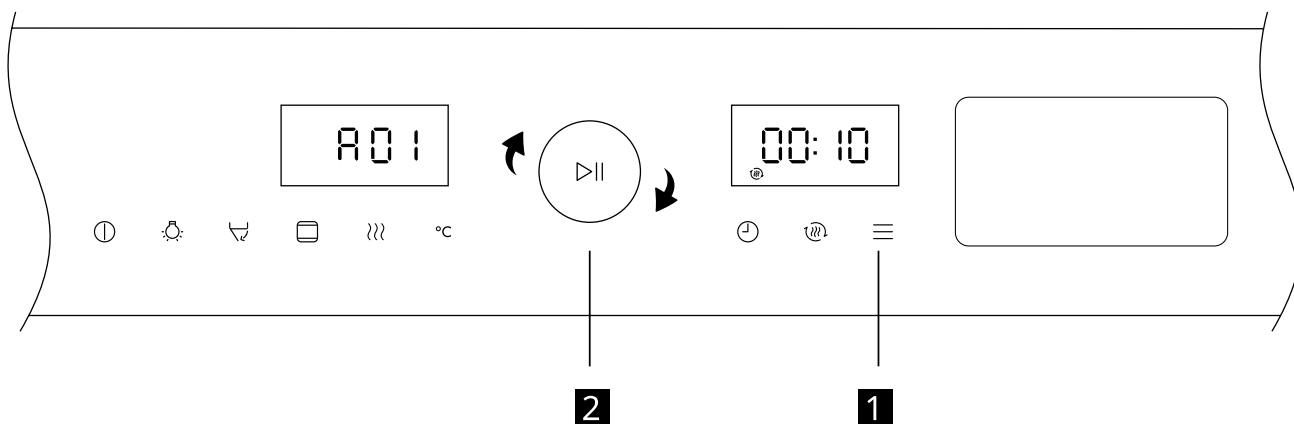


Tabla de menús automáticos

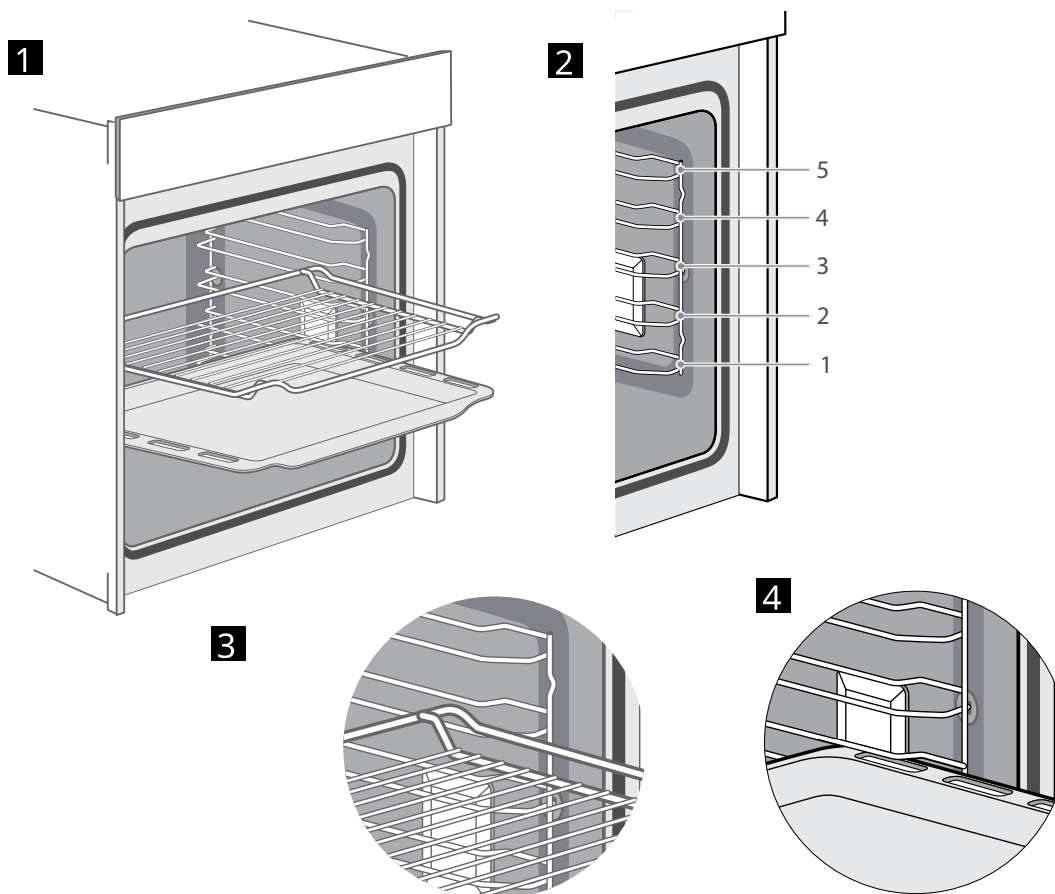
Pantalla	Menú	Modo o temperatura	Tiempo	Precalentamiento
A01	Costillas de ternera asadas	 250 °C	4 min	sí
A02	Bistec de ternera con pimienta negra	 250°C	8 min	sí
A03	Pastel chifón	 150 °C	50 min	sí
A04	Cupcake red velvet	 160 °C	35 min	sí
A05	Chuleta de cerdo asada a la francesa	 200 °C	50 min	sí
A06	Pastel de frutas italiano (20 cm)	 190 °C	22 min	sí
A07	Profiteroles	 190 °C	24 min	sí
A08	Bacalao asado	 250 °C	8 min	sí
A09	Alitas de pollo asadas	 L1 230 °C	25 min	sí
A10	Costillas de cerdo asadas	 L1 200 °C	25 min	na
A11	Paparda asada	 L1 220 °C	14 min	sí
A12	Pollo entero asado	 L1 200 °C	45 min	sí
A13	Cerdo asado	 L1 180 °C	50 min	sí
A14	Chuleta de cordero a la francesa	 L1 220 °C	25 min	sí
A15	Codillo de cerdo asado a la francesa	 L1 230 °C	80 min	na
A16	Tarta de queso	 L1 160 °C	55 min	sí
A17	Pan de chocolate y arándanos	 L1 180 °C	25 min	sí
A18	Pan con nueces	 L1 190 °C	30 min	sí

Colocació de los accesorios

La cavitat té cinc posicions per a les bandejas. La posició de les bandejas se cuenta de abajo a arriba. Los accesorios pueden sacarse aproximadamente hasta la mitad sin que se vuelquen.

Observaciones

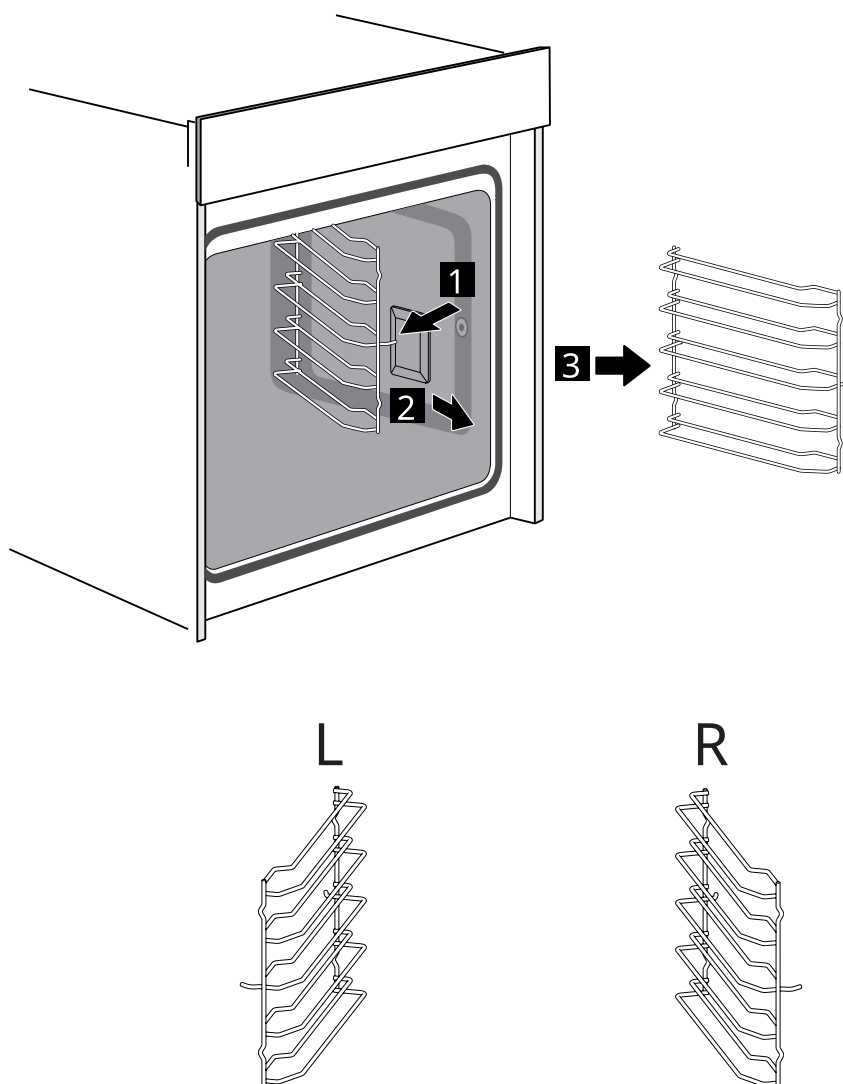
1. Asegúrese de introducir siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.
2. Introduzca completamente los accesorios de modo que no toquen la puerta del aparato.



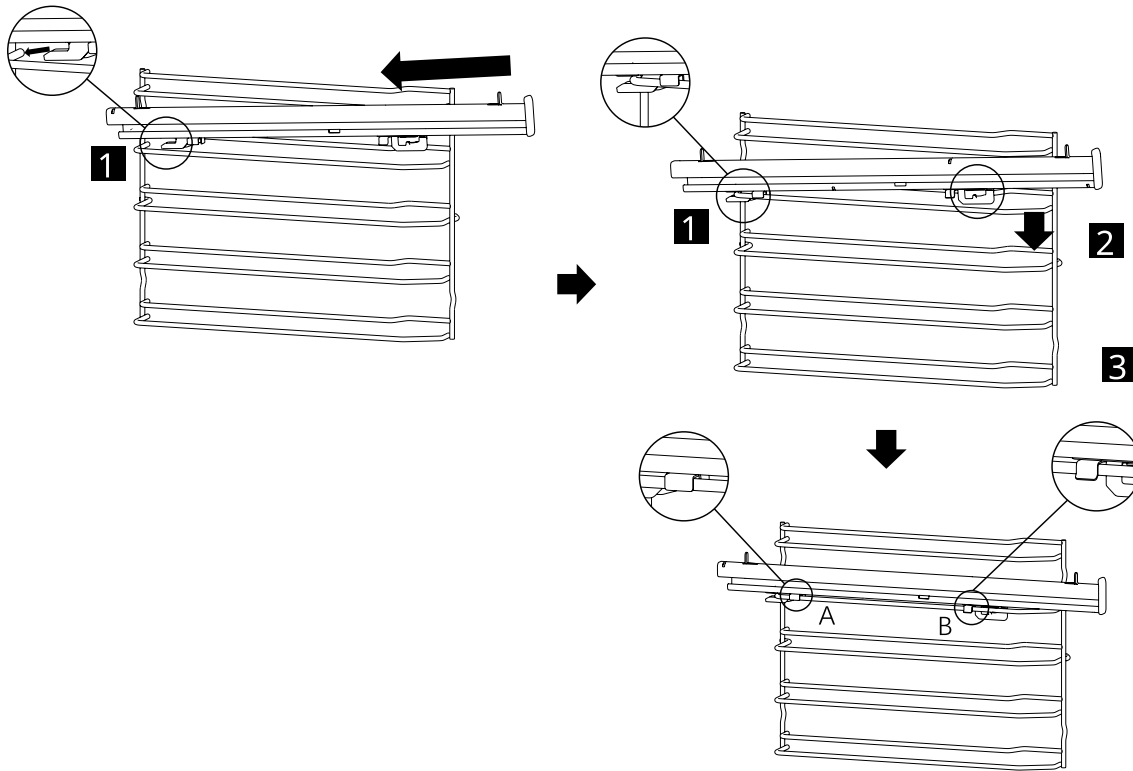
Carriles

Si desea realizar una buena limpieza de los carriles y de la cavidad, puede retirar los carriles de apoyo para limpiarlos. De este modo, el aparato conservará su aspecto y seguirá funcionando perfectamente durante mucho tiempo.

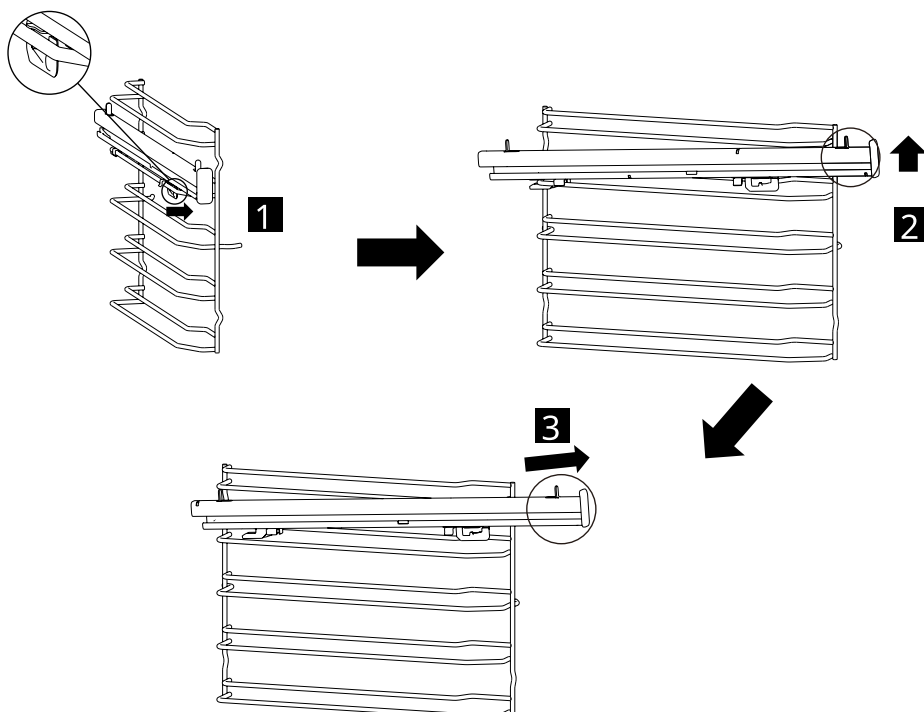
1. Tire horizontalmente de la parte frontal de los carriles laterales en la dirección opuesta hasta que el saliente **1** esté fuera; a continuación podrá retirar los carriles de apoyo tal y como se indica en la figura.
2. Para volver a colocar el carril lateral en la cavidad, introduzca en primer lugar la parte trasera correctamente en el orificio de la cavidad y, a continuación, introduzca la parte frontal de **1** en su orificio.



Fijación las guías telescópicas



Retirada de las guías telescópicas



Sugerencias y consejos

Recomendaciones de cocinado

Siempre que precaliente, retire todas las bandejas (incluidas las de rejilla) de la cavidad para que el proceso sea más rápido.

El horno tiene cinco posiciones para las bandejas. Las posiciones de las bandejas se cuentan desde la parte inferior de la cavidad.

El horno tiene un sistema especial que hace circular constantemente el aire y recicla el vapor. Con este sistema puede cocinar en un entorno con vapor y mantener los alimentos suaves por dentro y crujientes por fuera. De este modo se reduce al mínimo el tiempo de cocinado y el consumo de energía.

La humedad puede condensarse en el horno o en los paneles de la puerta de cristal durante el cocinado. Sepárese siempre del horno cuando abra la puerta.

Una vez se haya enfriado el horno, limpie la cavidad con un paño suave.

Horneado de bizcochos

No abra la puerta del horno hasta que hayan transcurrido al menos 3/4 del tiempo de cocinado seleccionado.

Si utiliza simultáneamente dos bandejas, deje libre un nivel entre ellas.

Cocinado de carne y pescado

Utilice una fuente honda para la comida muy grasa para prevenir que se produzcan manchas que podrían ser permanentes.

Deje la carne aproximadamente 15 minutos antes de trincharla para que no pierda el jugo.

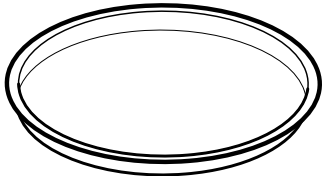
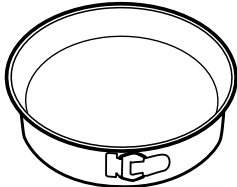
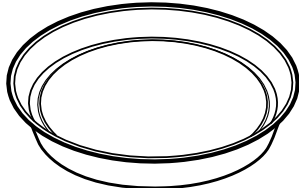
Para evitar que se produzca mucho humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua en la fuente honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

Cocinado con ventilador y humedad

❶ Para obtener los mejores resultados, siga las sugerencias de la siguiente tabla.

**Cocinado con ventilador y humedad:
accesorios recomendados**

Utilice moldes y fuentes oscuros y no reflectantes. Absorben mejor el calor que los recipientes de colores claros y reflectantes.

Accesorios	Tamaño	Imagen
Bandeja para pizza, oscura, no reflectante	28 cm de diámetro	
Molde para horno, oscuro, no reflectante	26 cm de diámetro	
Ramequines, cerámicos	8 cm de diámetro, 5 cm de altura	
Molde para flan, oscuro, no reflectante	28 cm de diámetro	

Información para institutos de pruebas

Pruebas conforme a la IEC 60350-1.

Cuidado y limpieza

 **¡Advertencia!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Observaciones sobre la limpieza

Limpiadores	Limpie el frontal del horno con un paño suave con agua templada y un detergente suave.
	Utilice una solución limpiadora para las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.
Uso diario	Limpie la cavidad después de cada uso. La acumulación de grasa o de otros residuos podría producir fuego.
	La humedad puede condensarse en el horno o en los paneles de la puerta de cristal. Para reducir la condensación, deje funcionando el horno 10 minutos antes de comenzar el cocinado. No conserve la comida en el horno durante más de 20 minutos. Seque la cavidad con un paño suave después de cada uso.
Accesorios	Limpie todos los accesorios y déjelos secar después de cada uso. Utilice un paño suave con agua templada y un detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
	No limpie accesorios antiadherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

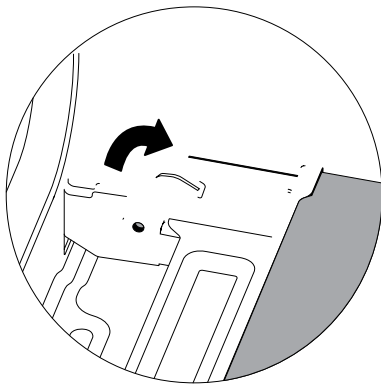
Puerta del aparato

Con un buen cuidado y limpieza, el aparato conservará su aspecto y seguirá funcionando perfectamente durante mucho tiempo. A continuación se le indica como retirar la puerta del aparato para limpiarla.

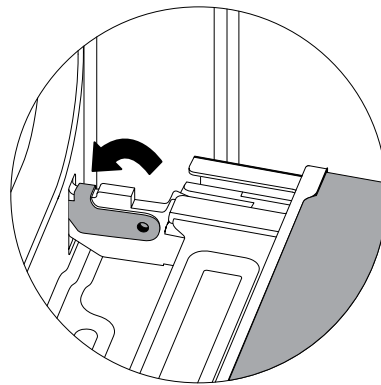
La puerta del aparato puede desmontarse para limpiarla y para retirar sus paneles.

Cada una de las bisagras de la puerta del aparato tiene una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta está fija en su sitio. No puede desmontarse. Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para poder desmontar la puerta, las bisagras están bloqueadas. No se pueden cerrar a presión.



Desbloqueado



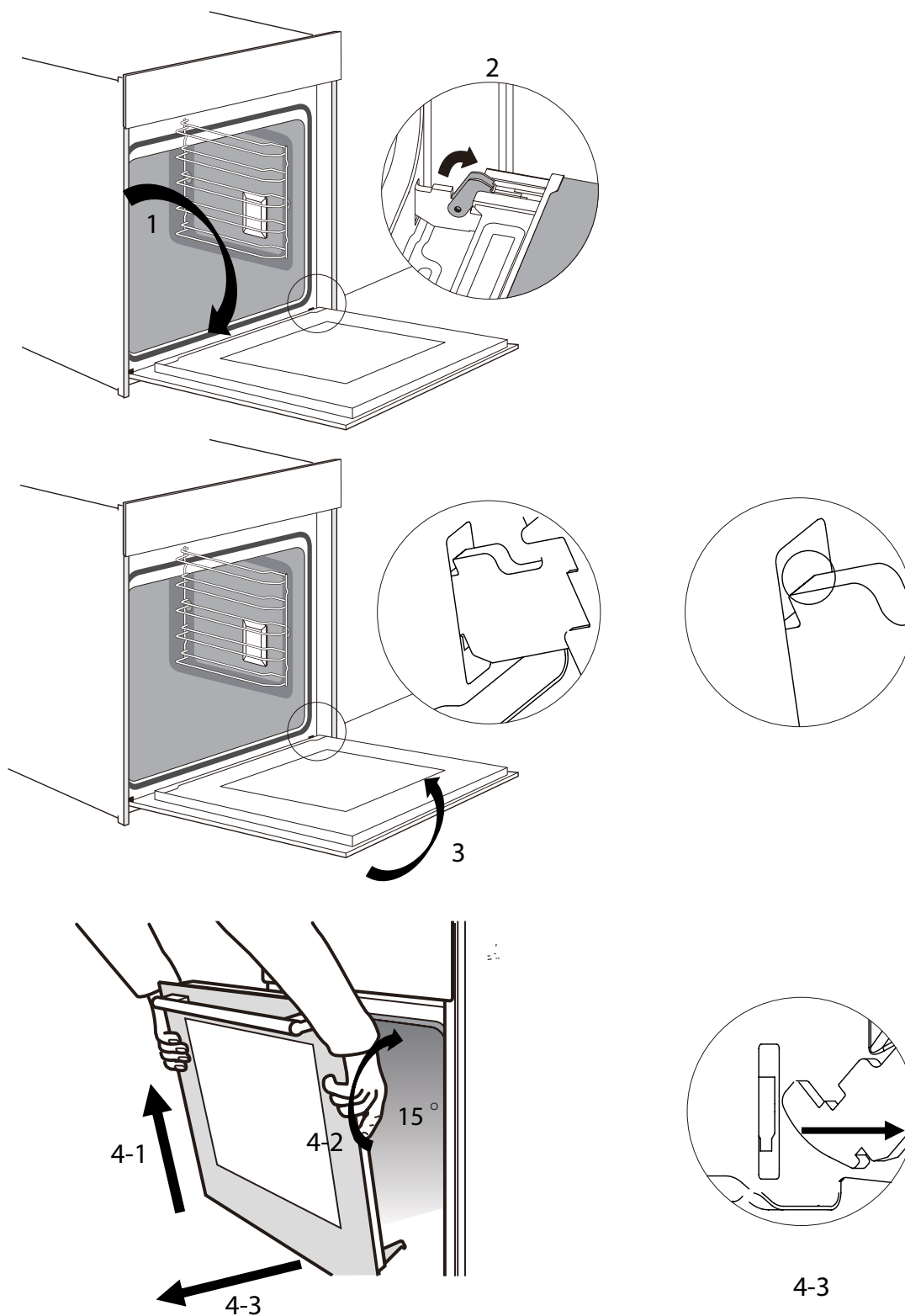
Bloqueado

Advertencia: ¡Riesgo de lesiones!

1. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse a presión ejerciendo una gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta, totalmente abiertas.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven cuando se abre y se cierra la puerta y podrían atraparle. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Retirada de la porta del aparell

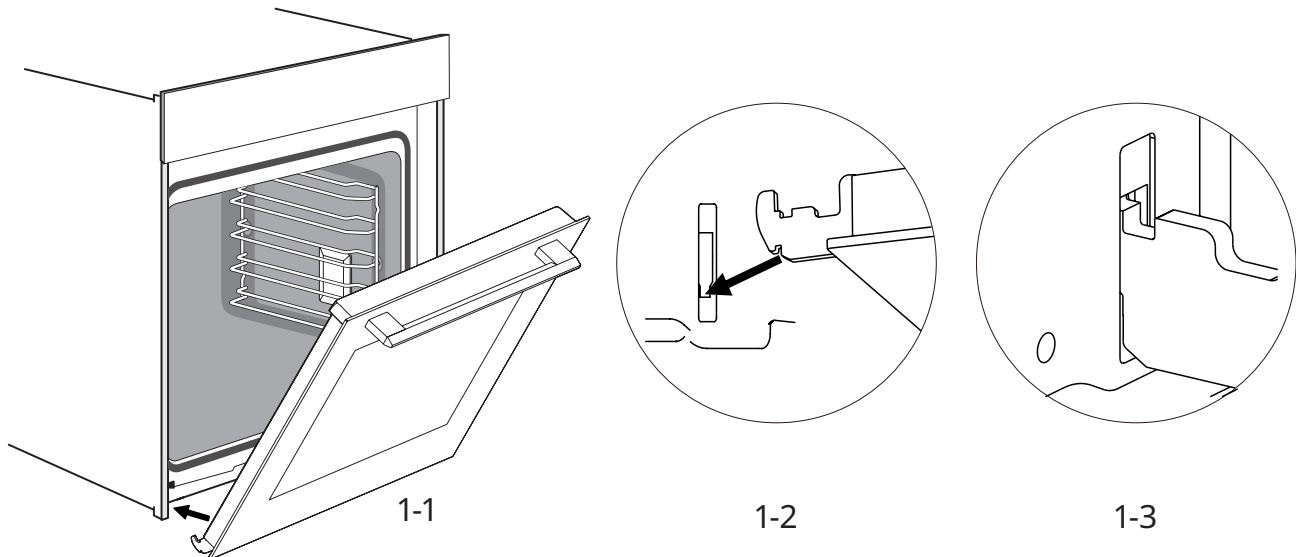
1. Abra completamente la porta.
2. Abra las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por los laterales izquierdo y derecho y tire de ella hacia arriba.



Colocación de la puerta del aparato

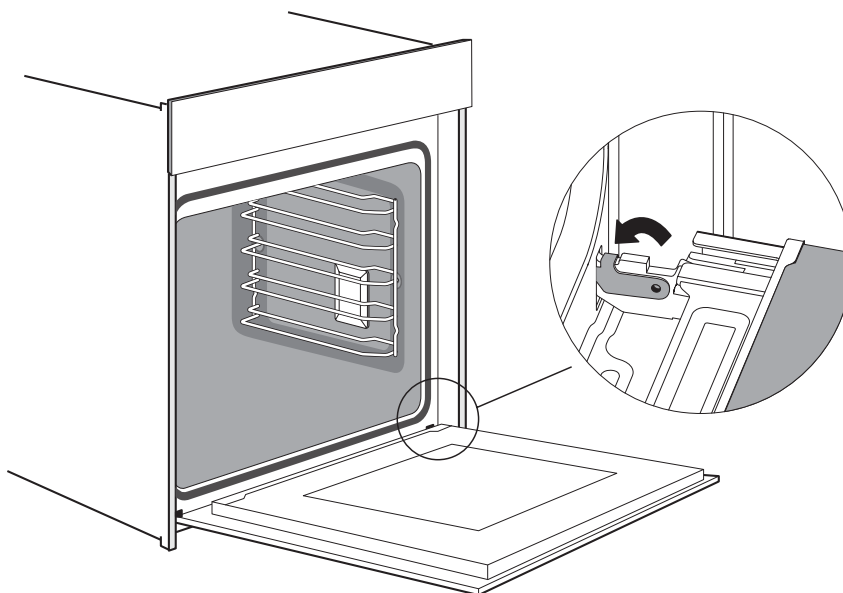
Vuelva a colocar la puerta del aparato en la secuencia contraria a la de retirada.

1. Vuelva a enganchar las bisagras, asegurándose de que ambas estén correctamente colocadas sobre los huecos para su instalación en el panel frontal, tal como se muestra a continuación.



Nota: Si nota resistencia, compruebe que las bisagras estén bien insertadas en los orificios.

2. Abra completamente la puerta. Cierre a continuación las palancas de ambas bisagras.



Nota: La puerta no se abrirá completamente si no están bien colocadas las bisagras.

3. Cierre la puerta.

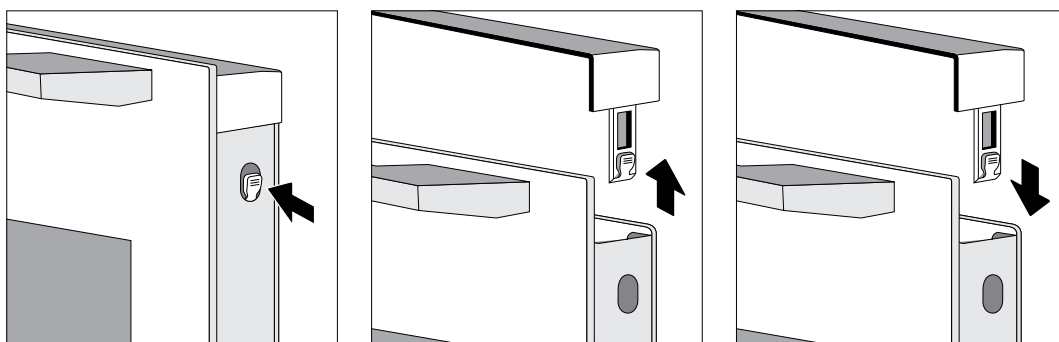
Nota: Le recomendamos encarecidamente que compruebe una vez más si la puerta está en la posición correcta.

Retirada de la cubierta de la puerta

Las incrustaciones de plástico de la cubierta de la puerta pueden perder el color. Puede retirar la cubierta para poder realizar una limpieza a fondo.

Retire la puerta del horno como se ha indicado antes.

1. Presione en los lados derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Después de retirar la cubierta de la puerta, el resto de piezas de la puerta pueden sacarse fácilmente para realizar la limpieza. Una vez finalizada la limpieza de la puerta del aparato, vuelva a colocar la cubierta en su sitio y presione hasta que note que está en su sitio al oír un clic.
4. Coloque la puerta del horno y ciérrela.



¡Precaución!

Cuando la puerta del aparato está bien instalada, también se puede retirar la cubierta después de abrir completamente la puerta.

1. Al retirar la cubierta de la puerta, se deja suelto el cristal interior, que puede moverse fácilmente y provocar daños o lesiones.
2. Cuando se retira la cubierta de la puerta y el cristal interior, se reduce el peso total de la puerta del aparato. Las bisagras pueden moverse más fácilmente al cerrar la puerta y podrían atraparle. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Vistos los dos puntos anteriores, recomendamos encarecidamente que no quite la cubierta de la puerta del aparato a menos que la haya desmontado. Los daños causados por un manejo incorrecto no están cubiertos por la garantía.

Qué hacer si...

⚠ ¡Advertencia! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Fallo	Causa posible	Observaciones/solución
El aparato no funciona.	Fusible defectuoso.	Compruebe el disyuntor en la caja de fusibles.
	Corte de alimentación.	Compruebe si funciona la luz de la cocina o si están funcionando otros aparatos en la cocina.
Se han salido los mandos de su soporte en el panel de control.	Los mandos se han soltado accidentalmente.	Los mandos se pueden quitar. Simplemente vuelva a colocarlos en su soporte en el panel de control y presione hasta que encajen y puedan girarse normalmente.
Los mandos no se pueden girar fácilmente.	Hay suciedad bajo los mandos.	Los mandos se pueden quitar. Para desencajar los mandos, simplemente sáquelos de su soporte. También puede presionar el borde exterior de los mandos para que se inclinen y puedan sacarse fácilmente. Limpie bien los mandos usando un paño y agua con jabón. Séquelos con un paño suave. No utilice materiales abrasivos ni afilados. No los lave en agua ni los meta en el lavavajillas. No quite los mandos muy a menudo, ya que el soporte podría perder estabilidad.
El ventilador no funciona todo el tiempo en el modo: «Calentamiento con el ventilador».		Es una forma normal de funcionamiento para alcanzar la mejor distribución del calor y el mejor rendimiento posibles.
Después del cocinado puede oírse un ruido y observarse una corriente de aire cerca del panel de control.		El ventilador de refrigeración sigue funcionando para evitar la formación de humedad en la cavidad del horno y para enfriarlo más rápidamente. El ventilador de refrigeración se apagará automáticamente.
Los alimentos no están suficientemente cocinados en el tiempo especificado en la receta.		Se ha empleado una temperatura distinta a la especificada en la receta. Vuelva a comprobar las temperaturas. Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las especificadas en la receta. Vuelva a comprobar la receta.

Tostado desigual.	Se ha seleccionado una temperatura demasiado alta o la altura de la bandeja no es la óptima. Vuelva a comprobar la receta y los ajustes. El acabado de la superficie, el color o el material del recipiente para el horno no son los más adecuados para la función del horno seleccionada. Cuando utilice parrilla, como en el «Calentamiento superior e inferior», utilice recipientes para horno mates, en colores oscuros y ligeros.
La luz no se enciende.	Debe cambiar la bombilla.

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensiones (internas)	Ancho Alto Fondo	503 mm 353 mm 386 mm
Área de la bandeja para horno	1159 cm ²	
Resistencia superior	900 W	
Resistencia inferior	1500 W	
Grill	1300 W	
Anillo	1800 W	
Potencia total	3150 W	
Tensión	220-240 V	
Frecuencia	50 - 60 Hz	
Número de funciones	14	

Eficiencia energética

Información del producto y ficha de información del producto*

Nombre del proveedor	Ikea
Identificación del modelo	MÁGEBÜ 905-570-61
Índice de eficiencia energética	76,9
Clase de eficiencia energética	a+
Consumo de energía con carga estándar en modo convencional	1.02kWh
Consumo de energía con carga estándar en modo de ventilación forzada	0.65kWh
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Peso	43,5 kg

* Para la Unión Europea, de conformidad con las normas UE 65/2014 y 66/2014 Para la República de Bielorrusia, conforme al STB 2478-2017, Apéndice G y STB 2477-2017, Anexos A y B.

La clase de eficiencia energética no es aplicable en Rusia.

EN 60350-1: Aparatos electrodomésticos de cocción. Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y gratinadores. Métodos de medida de la aptitud a la función.

Cuestiones medioambientales

Recicle materiales con el símbolo . Elimine el embalaje en contenedores establecidos para reciclaje. Ayude a proteger el medioambiente y la salud humana mediante el reciclaje de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No elimine los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto al centro de reciclaje local o póngase en contacto con la oficina municipal.

Garantía IKEA

¿Qué periodo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de **5 años** a partir de la fecha original de compra de su aparato en IKEA. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del aparato.

¿Quién llevará a cabo el servicio?

El proveedor de servicios de IKEA facilitará el mantenimiento a través de sus propias actividades de servicio o red de socios de servicio autorizados.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre defectos del aparato, que pueden haber sido causados por defectos 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 aparato sea accesible para su reparación sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (N.º 99/44/CE) y las correspondientes normativas locales. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?

El proveedor de servicios designado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. Si lo cubre la garantía, el proveedor de servicios de IKEA o su socio de servicio autorizado a través de sus propias actividades de servicio, según su criterio, reparará el producto defectuoso o lo reemplazará por el mismo producto o uno similar.

¿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 aparato, incluido cualquier posible arañazo y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por sustancias u objetos extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los receptáculos de 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 de fabricación.
- Casos donde no se han encontrado fallos 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 aparato en un entorno no-doméstico, por ejemplo en uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio u otra dirección, IKEA no es responsable de ningún daño que pueda ocurrir durante el transporte. Sin embargo, si IKEA entrega el producto a la dirección de entrega del cliente, la presente garantía cubrirá los daños que se produzcan durante la entrega.
- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios de IKEA o su socio de servicio autorizado repara o reemplaza el dispositivo según los términos de esta garantía, el proveedor de servicio o su socio de servicio autorizado reinstalará el dispositivo reparado o instalará el producto de reemplazo, si fuera necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado sin fallos por un especialista cualificado que utiliza nuestras piezas originales para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

¿Cómo se aplica la ley nacional?

La garantía de IKEA le proporciona derechos legales específicos, que cubren o exceden las demandas locales. No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores descritos en la legislación local.

Área de validez

Para los aparatos 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 aparato 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 posventa dedicado para aparatos de IKEA:

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

1. hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
2. solicite aclaraciones sobre la instalación del aparato de IKEA en los muebles de cocina dedicados de IKEA. El servicio no proporcionará aclaraciones relacionadas con:
 - la instalación general de la cocina de IKEA;
 - conexiones a la electricidad (si el aparato viene sin enchufe ni cable), al agua y al gas, ya que deben ser ejecutados por un técnico de servicio autorizado.
3. solicite aclaraciones sobre el contenido del manual del usuario y las especificaciones del dispositivo de IKEA.

Para que le podamos proporcionar la mejor asistencia, lea detenidamente las Instrucciones de montaje y/o la sección Manual de usuario de este folleto antes de contactarnos.

¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?



Consulte la última página de este manual para ver la lista completa de contactos designados por IKEA y los números de teléfono nacionales correspondientes.

i Para ofrecerle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se encuentran al final de este manual. Consulte siempre los números que figuran en el folleto del dispositivo en particular para el que necesita ayuda. Antes de llamarnos, asegúrese de tener a mano el número de artículo de IKEA (código de 8 dígitos) y el número de serie (código de 8 dígitos que se puede encontrar en la placa de características) para el aparato para el que necesita nuestra ayuda.

i **¡GUARDE LA FACTURA O EL RECIBO DE COMPRA!** Es la prueba de la compra y la necesitará para hacer uso de la garantía. Tenga en cuenta que el recibo también incluye el nombre y el número del artículo de IKEA (código de 8 dígitos) de los aparatos que ha comprado.

¿Necesita ayuda adicional?

Si tiene alguna otra pregunta no relacionada con la posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de atención telefónica de la tienda IKEA más cercano. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

Táboa de contidos

Información sobre seguridade	72	Suxestións e consellos	93
Instrucións importantes para a instalación	76	Coidado e limpeza	95
Descrición do aparello	77	Porta do aparello	96
Uso dos accesorios	77	Que facer se...	100
Panel de control	78	Datos técnicos	101
Primeiro uso	80	Eficiencia enerxética	102
Uso diario	82	Cuestións ambientais	103
		Garantía IKEA	103

Suxeito a cambios sen previo aviso.

Información sobre seguridade

- Este dispositivo non está deseñado para ser utilizado por persoas (incluídos nenos) con capacidade física, sensorial ou mental reducida, ou con experiencia ou coñecementos insuficientes, a menos que estean baixo supervisión ou fosen instruídas no uso seguro do aparello por unha persoa responsable da súa seguridade.
- Non debe permitirse que os nenos xoguen co aparello.
- Se o cable de alimentación presenta algún dano, para evitar riscos, deberá cambialo o fabricante, o servizo técnico autorizado ou un profesional cualificado.
- ADVERTENCIA: Asegúrate de que o aparello estea desconectado antes de cambiar a lámpada para evitar unha posible descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Hai pezas accesibles que se poden quentar durante o uso. Os nenos deben manterse lonxe do aparello.
- Non se debe utilizar un limpador a vapor.
A superficie do caixón pode quentarse moito.
- Non utilices limpadores abrasivos duros nin rascadeiras de metal afiadas para limpar a porta de vidro do forno, posto que poden rascar a superficie, o que podería resultar na rotura do vidro.
- Este aparello quéntase durante o uso. Hai que ter coidado de non tocar os elementos calefactores que se atopan no interior do forno.

- Utiliza unicamente o sensor de temperatura recomendado para este forno. (Para fornos que dispoñen da posibilidade de utilizar un sensor de temperatura).
- O aparello non se debe instalar tras unha porta de moble de cociña para evitar un quecemento excesivo.
- ADVERTENCIA: Os líquidos e outros tipos de alimentos non deben quentarse en contedores pechados, posto que poderían explotar.
- Utiliza o produto nun ambiente ben ventilado.
- Debe incorporarse un medio de desconexión de todos os polos nos cables fixos seguindo a normativa de instalacións eléctricas.
- Non utilices limpadores abrasivos duros nin rascadeiras de metal afiadas para limpar a porta de vidro do forno, posto que poden rascar a superficie, o que podería resultar na rotura do vidro.
- Este aparello non está deseñado para que funcione por medio dun temporizador externo ou dun sistema independente de control a distancia.
- Non toques o forno coas mans ou os pés mollados ou húmidos.
- Forno: a porta do forno non se debe abrir a miúdo durante a cocción.
- Non deixes nada sobre a porta ou o caixón do forno cando estean abertos, posto que podería desequilibrar o aparello ou romper a porta.
- Recoméndase desenchufar o aparello se non se vai utilizar durante un período prolongado de tempo.
- Cando desembales o forno, asegúrate de que está intacto. Se presenta danos, non o uses; antes, contacta co servizo de atención ao cliente.
- Coloca as bolsas de plástico, o polistireno, os cravos e demais material de embalaxe fóra do alcance dos nenos, posto que podería ser perigoso para eles.
- Cando se acende o forno por primeira vez, pode producir un cheiro acre ou fume. Isto débese a que o aceite antioxidante da resistencia eléctrica se evapora ao quentarse por primeira vez. É un fenómeno normal. Se sucede, simplemente espera a que se disipe o cheiro antes de inserir alimentos no forno. Recoméndase utilizalo por primeira vez nun lugar aberto ou na cociña coa campá extractora conectada entre media hora e unha hora.

- Se o forno está danado ou non funciona correctamente, desconecta a corrente, non o toques e contacta cun profesional para a súa reparación ou para a reciclaxe no seu momento.
- Se o cable de subministración eléctrica está danado, debe ser substituído por un profesional do fabricante, do servizo técnico ou dun departamento similar para evitar calquera tipo de perigo.
- No panel de control ou nos elementos de control, utilízanse imáns permanentes. Estes poderían afectar os implantes electrónicos, como marcapasos ou bombas de insulina. Quen utilice implantes electrónicos debe manter unha distancia de polo menos 10 cm co panel de control.
- Non realices ningunha modificación no aparello.

Risco de descarga eléctrica!

- Non conectes a alimentación ata que se complete a instalación. Se o aparello está danado, desconecta inmediatamente a alimentación de corrente.
- Para evitar riscos, as pezas deben ser reparadas ou substituídas por profesionais do fabricante, do servizo técnico ou similar.
- Non está permitido o uso de aparellos danados ou defectuosos.
- Non utilices limpadores a presión ou de vapor para evitar o risco de descargas eléctricas.

Risco de incendio!

- Non gardes utensilios na cavidade.
- Se hai unha lapa aberta ou fume na cámara, mantén pechada a porta do forno e desenchúfao ou desconecta o interruptor na caixa de fusibles.
- En ningunha circunstancia coloques dentro do forno combustible ou elementos combustibles (como restos de papel, labras de madeira, etc.).

Risco de lesións!

- Non utilices obxectos ásperos nin afiados para limpar a porta de vidro; se ten rascadelas, podes provocar que o vidro da porta estrale e producir lesións persoais.
- As bisagras da porta do forno móvense ao abrirse ou pecharse, polo que as mans deben manterse afastadas delas.

Risco de queimaduras!

- Mantén os nenos afastados do aparello en todo momento.
- Non toques as superficies interiores, as resistencias nin os orificios de ventilación durante a cocción.
- Despois da cocción, para evitar queimaduras, abre un pouco a porta do forno, agarda a que se disipe a calor e ábrea completamente.
- Utiliza luvas para forno (resistentes á calor) para retirar a comida ou os accesorios da cavidade do forno.
- Non vertas auga fría no compartimento quente.

Instalación

- Dado que este aparello se está a mellorar constantemente, o aparello real prevalecerá no caso de ser diferente do representado na imaxe.
- O grosor do taboleiro do moble é de 18 mm.
- Se a toma de corrente está instalada na parte posterior do aparello, a profundidade da abertura do moble debe aumentarse nun mínimo de 570 mm a 600 mm.
- As dimensións das ilustracións están en mm.

Instrucións importantes para a instalación

Obrigatorio

- Só se pode garantir o funcionamento seguro deste aparello se se instalou a nivel profesional seguindo estas instrucións de instalación.
- O instalador será responsable de calquera dano resultante dunha instalación incorrecta.
- Para o proceso completo de instalación, son necesarios dous instaladores profesionais. Utiliza luvas de protección secas durante a instalación para evitar rascadelas ou descargas eléctricas. Os mobles para encaixar deben ser resistentes á calor ata 90 °C e as frontes dos mobles contiguos, ata 70 °C.
- Utiliza unha toma de 16 A.

Prohibido

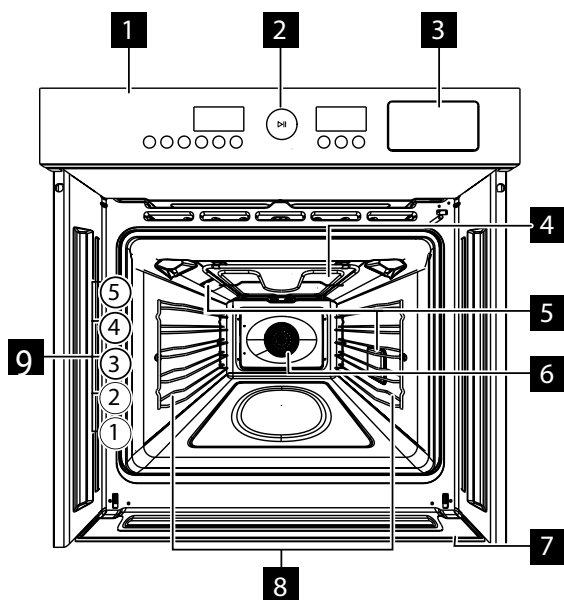
- Non instales o aparello detrás dunha porta decorativa ou a porta dun armario de cociña, posto que podería causar un quentamento excesivo do aparello.
- Comproba que o aparello non presente danos despois de desembalalo. Non conectes o aparello se resultou danado durante o transporte.
- Non bloquees os orificios de ventilación do aparello nin o oco entre o moble e o dispositivo.
- Ten moito coidado ao mover ou instalar o aparello. É moi pesado, non o levantes polo tirador da porta.
- Se o cable de alimentación ou o enchufe están danados, deixa de utilizar o aparello inmediatamente para evitar lumes, descargas eléctricas ou outro tipo de lesións.

Advertencia

- Ten moito coidado ao mover ou instalar o aparello para evitar danalo ou danar os mobles.
- Antes de poñer en marcha o aparello, retira todos os materiais de embalaxe e accesorios do interior da cavidade.
- A toma de corrente debe estar accesible para os usuarios (por exemplo, ao lado do armario) para poder desenchufalo facilmente.
- Consulta o "Diagrama do moble" para saber os requisitos de profundidade total do moble. O espazo entre o taboleiro inferior do moble e o panel posterior (ou a parede) non debe ser inferior a 50 mm.

Descrición do aparello

Descrición xeral



- 1** Panel de control
- 2** Compartimento para a auga
- 3** Grill
- 4** Lámpada
- 5** Ventilador
- 6** Colector de auga
- 7** Soportes para as bandexas, extraíbles
- 8** Posicións das bandexas
- 9** Mando de axuste

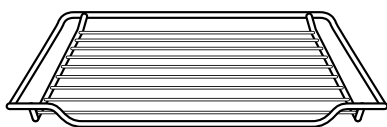
Accesorios

- **1 grella metálica**
Para fontes de forno, moldes para biscoitos e pratos aptos para fornos. Para asados e comidas á grella.
- **1 bandexa fonda**
Para enfnar en bandexa e pequenos produtos enfnados.
- **1 bandexa para enfnar**
Para enfnado en bandexa e pequenos produtos enfnados.
- **2 guías telescópicas**
Para a grella metálica e as bandexas.
- **1 bloqueo para nenos**
Evita que os nenos abran a porta e se queimen

Uso dos accesorios

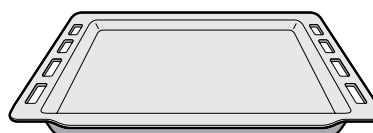
O aparello vén acompañado dunha ampla gama de accesorios. Velaquí unha descrición xeral dos accesorios incluídos e información sobre como utilízalos correctamente.

Accesorios incluídos



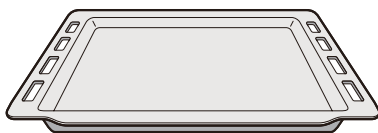
Grella metálica

Para cociñar alimentos á grella ou colocar recipientes resistentes á calor.



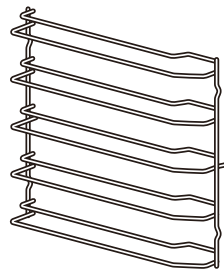
Bandexa para enfnar

Para cociñar porcións grandes de comida ou para recoller restos.

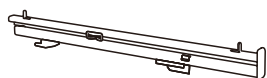


Bandexa fonda

Para cociñar grandes porcións de comida ou para recoller restos.



2 soportes laterais



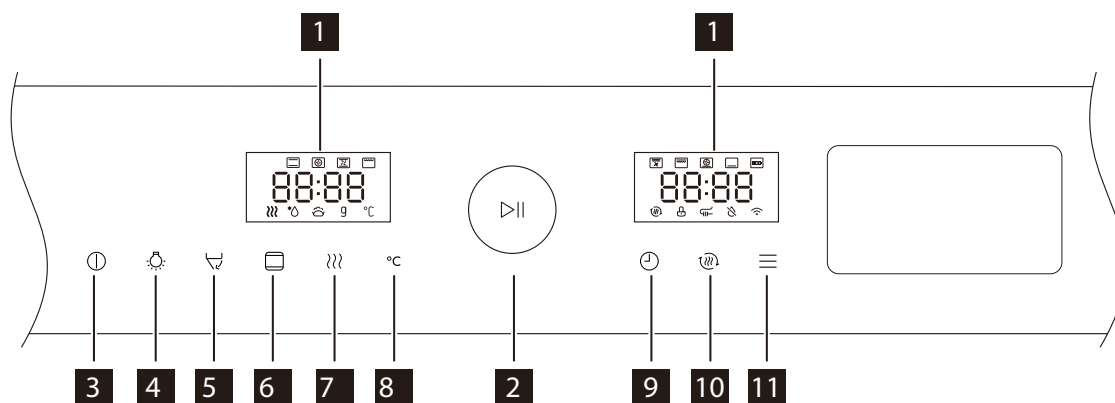
Guías telescópicas

Panel de control

O contido da pantalla utilízase como axuda. O contido específico dependerá do funcionamento real.

Unha vez finalizada a cocción, retira a comida e os accesorios utilizando luvas resistentes á calor.

Vista xeral do panel de control



Utiliza os botóns táctiles para manexar o forno.

	Botón táctil	Función	Descrición
1	-	Pantalla	Mostra os axustes actuais do forno.
2		Mando xiratorio	Xira o mando para axustar o tempo de cocción, a temperatura ou o volume de vapor. Preme o mando xiratorio para iniciar ou poñer en pausa a cocción.
3		Cancelar	Cancela os axustes actuais e volve ao modo de espera.
4		Lámpada	A luz do forno acéndese ou apágase cunha pulsación curta.
5		Compartimento para a auga	Saca o depósito de auga.
6		Selección de modo	Selección do modo de cocción.
7		Vapor	Fai clic para inserir os axustes de uso do vapor.
8	°C	Temperatura	Preme este botón para seleccionar a temperatura de cocción.
9		Tempo	Fai clic para seleccionar o tempo de cocción xirando o mando.
10		Prequecemento rápido	Prequece a cavidade para garantir o sabor e os nutrientes dos alimentos.
11		Menú automático	Selección de menú automático (A01-A18)

Pantalla

A

B

C

D

88:88

°C

E

F

G

H

I

J

K

L

M

88:88

N

O

P

A. Convencional

B. Convección

C. Convencional + ventilador

D. Grill

E. Vapor

F. Desconxelación

G. Masa de fermentación

H. Temperatura

I. Dobre grill + ventilador

J. Dobre grill

K. Pizza

L. Calor inferior

M. ECO

N. Prequecemento rápido

O. Bloqueo para nenos

P. Falta de auga

Primeiro uso

Antes de utilizalo por primeira vez, limpa tanto o forno como os accesorios.

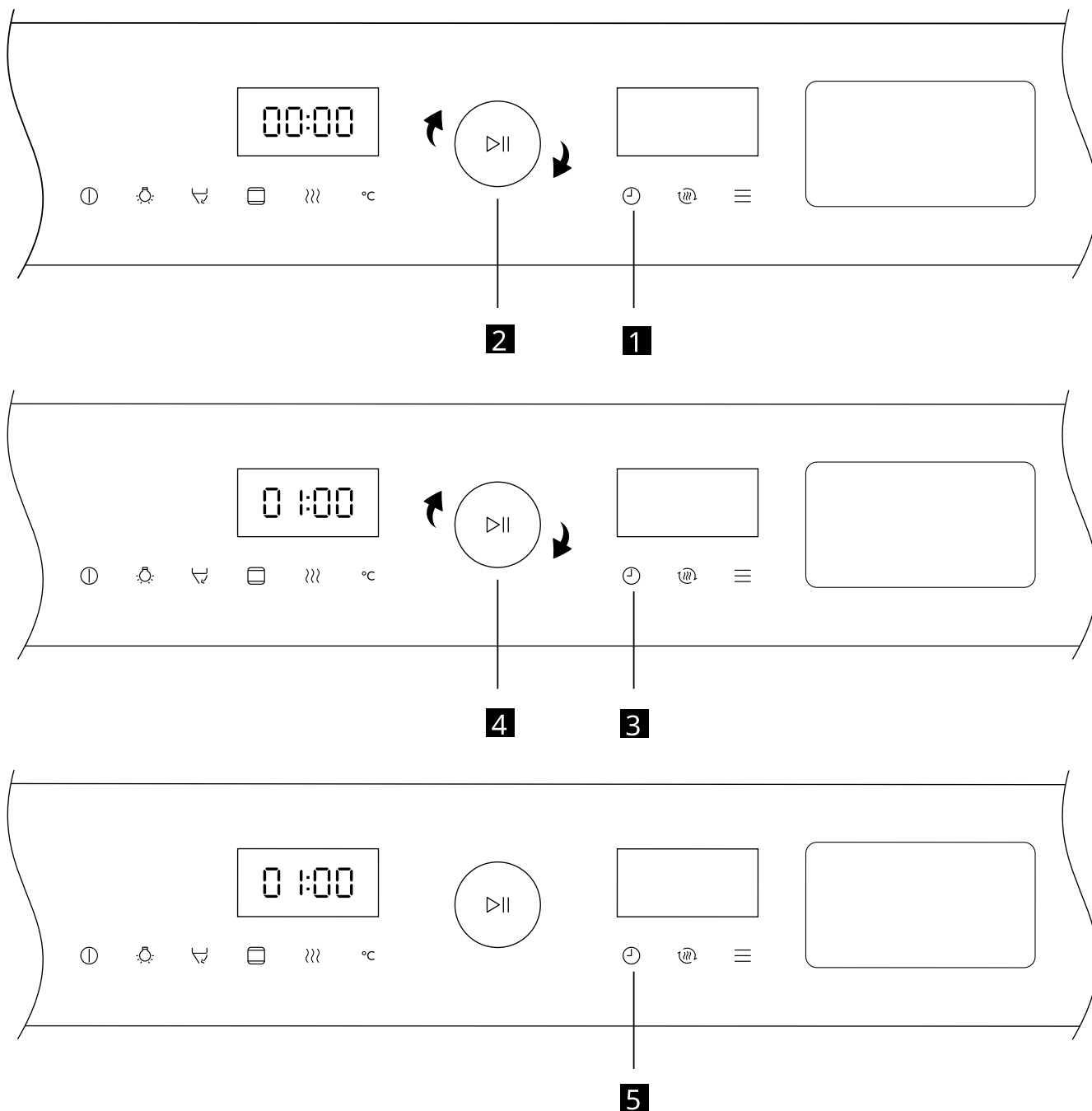
- Retira as pezas de protección para o transporte da embalaxe do forno.
- Retira todos os accesorios (por exemplo, bandexas para enfiar, grellas, espuma, etc.) da cavidade.
- Limpa ben os accesorios con auga con xabón e un trapo ou un cepillo suave.
- Limpa a cavidade e as superficies do forno cun pano suave humedecido.
- Para evitar incendios, asegúrate de que non quede na cavidade ningún material de embalaxe nin accesorios cando vaías usar o forno por primeira vez. Cando o fagas, mantén a cociña ben ventilada (pon en marcha a campá e abre as fiestras).
- Durante este proceso, mantén os nenos e as mascotas fóra da cociña e mantén pechadas as portas das habitacións próximas.
- Fai o seguinte para eliminar o cheiro dos produtos novos:

Modo	Temperatura	Tempo
 Convencional + ventilador	250 °C	0,5-1 hora

Axuste do reloxo

Axusta o reloxo antes de utilizar o forno.

1. No modo de espera, preme unha vez o botón "⌚".
2. Xira o **mando** para seleccionar a hora.
3. Preme o botón "⌚".
4. Xira o **mando** para seleccionar os minutos.
5. Preme de novo o botón "⌚" para completar o axuste do reloxo.

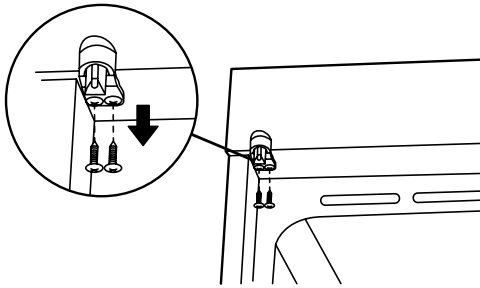
**Nota**

Se tes que volver modificar o reloxo, realiza o descrito no paso 1.

Desmontaxe do bloqueo da porta para nenos

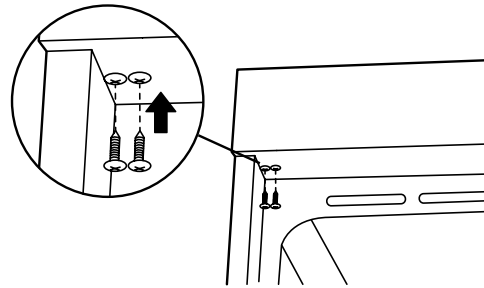
O aparello está equipado cun bloqueo da porta para nenos. Se non o necesitas, realiza os seguintes pasos para desmontalo.

1. Afrouxa os dous parafusos do bloqueo da porta para nenos da esquina inferior esquerda do panel de control.



2. Retira o bloqueo da porta para nenos do panel de control e gárdao nun lugar seguro.

3. Volve aparafusar os dous parafusos no orificio do panel de control despois de retirar o bloqueo da porta para niños.



- ⚠ **Advertencia!** Ten coidado de non rascar o panel de control.

Uso diario

- ⚠ **Advertencia!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Navegación polos menús

1. No modo de espera, preme varias veces o botón "☐" para seleccionar o modo de cocción.
2. Xira o **mando** para axustar a temperatura de cocción.
3. Preme o botón "⌚".
4. Xira o **mando** para seleccionar o tempo de cocción.
5. Preme o botón "▶||" no mando para iniciar a cocción.

O axuste de tempo é opcional.

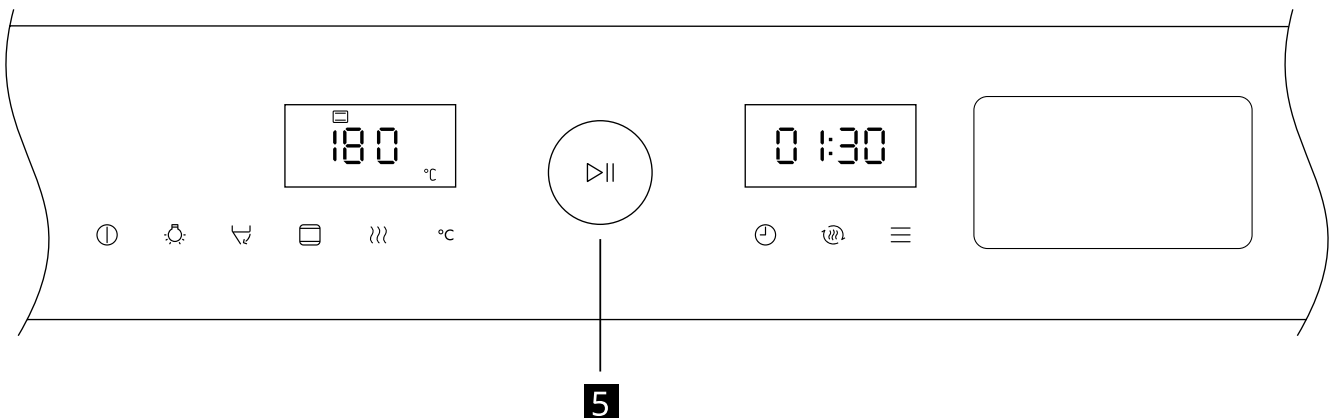
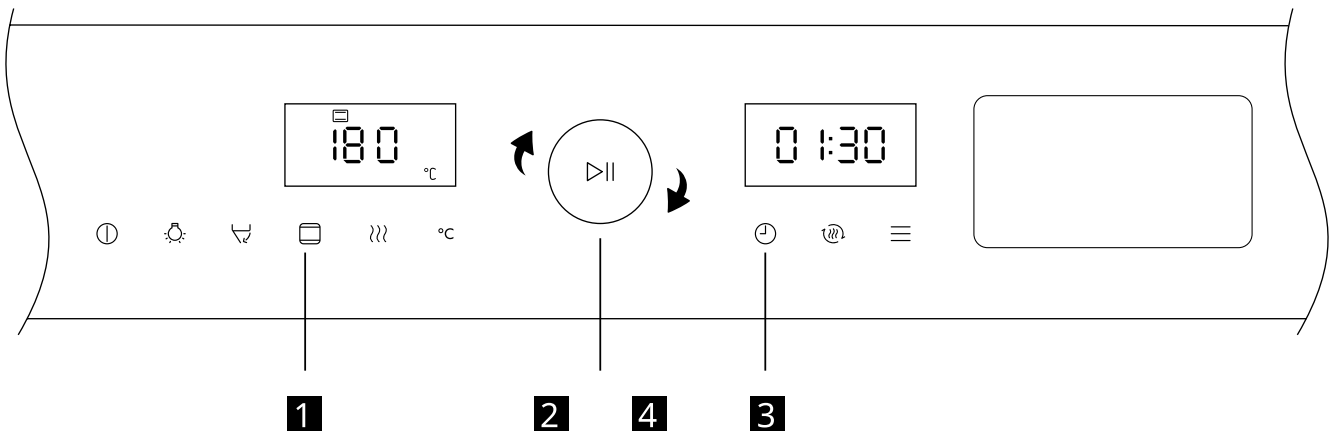
Descrición xeral dos menús

Menú principal

Modo	Descrición do modo
 Convencional	As resistencias superior e inferior funcionan ao mesmo tempo, polo que é ideal para enfornar biscoitos grandes. O intervalo de axuste de temperatura é de 30 °C a 250 °C.
 Convección	No modo de convección, o ventilador xira automaticamente, proporcionando unha calor uniforme ao enfornado nunha ou varias bandexas. É especialmente axeitado para enfornar comidas que necesitan torrarse de xeito uniforme. O intervalo de axuste de temperatura é de 50 °C a 250 °C.
 Convencional + ventilador	A combinación dos ventiladores e as resistencias facilita unha penetración máis uniforme da calor, o que aforra ata un 30-40% de enerxía. O intervalo de axuste de temperatura é de 50 °C a 250 °C.
 Grella	Para enfornar pequenas cantidades de alimentos. Coloca os alimentos a media altura na cavidade. O intervalo de axuste de temperatura é de 150 °C a 250 °C.
 Dobre grill + ventilador	Alimentos planos á grella. Funcionan conxuntamente a calor uniformemente distribuída e as dúas resistencias. O intervalo de axuste de temperatura é de 50 °C a 250 °C.
 Dobre grill	Para enfornar pequenas cantidades de alimentos planos. As dúas resistencias superiores funcionan simultaneamente. O intervalo de axuste de temperatura é de 150 °C a 250 °C.
 Pizza	Pizza ao forno. O intervalo de axuste de temperatura é de 50 °C a 250 °C.
 Calor inferior	Para torrar a parte inferior de comidas planas. O intervalo de axuste de temperatura é de 30 °C a 200 °C.
 Eco	Para cociñar aforrando enerxía. A temperatura pode axustarse no intervalo entre 140 °C e 240 °C
 Desconxelación	Para desconxelar os alimentos conxelados.
 Masa de fermentación	Para masa levedada ou iogur. O intervalo de axuste de temperatura é de 30 °C a 45 °C.
 Función de secado	Utilízase para secar a cámara do forno e previr o crecemento de bacterias.
 Descalcificación	Engádese ácido cítrico ao caixón da auga para eliminar a cal da tubaxe.

Funcionamento normal

1. No modo de espera, preme varias veces o botón "☐" para seleccionar o modo de cocción.
2. Xira o **mando** para axustar a temperatura de cocción.
3. Preme o botón "⌚".
4. Xira o **mando** para seleccionar o tempo de cocción.
5. Preme o botón "▶||" no mando para iniciar a cocción.



O axuste de tempo é opcional.

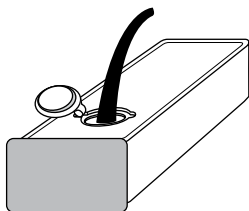
Uso do compartimento para a auga

Cando volvas colocar o compartimento para a auga no seu aloxamento, asegúrate de premelo ata o final.

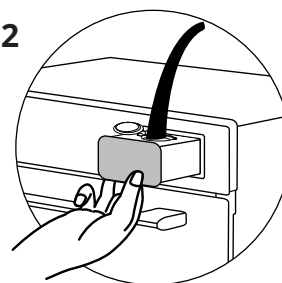
Elimina a auga que quede no compartimento para a auga despois da cocción para previr o crecemento de bacterias.

Cando utilices a función auxiliar de vapor e o menú automático, enche previamente o depósito con auga purificada.

modo 1



modo 2



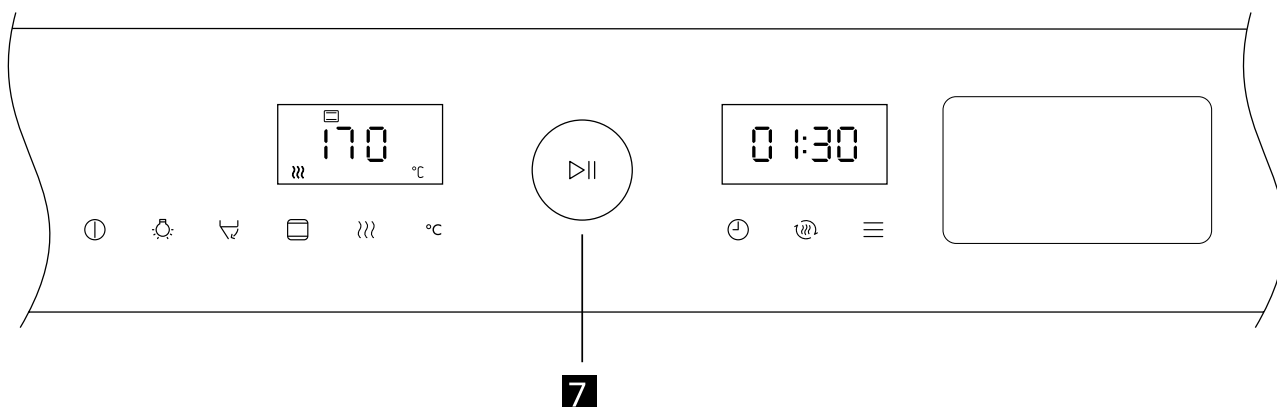
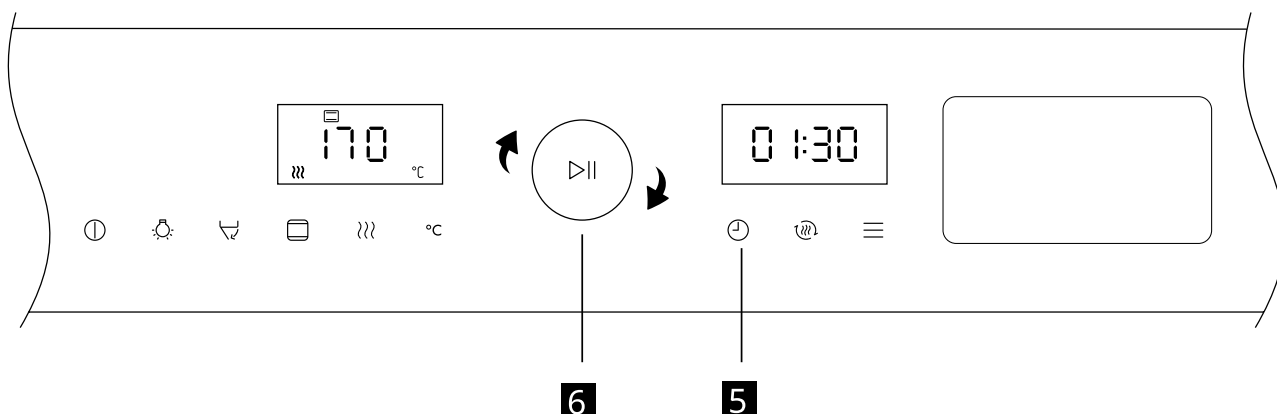
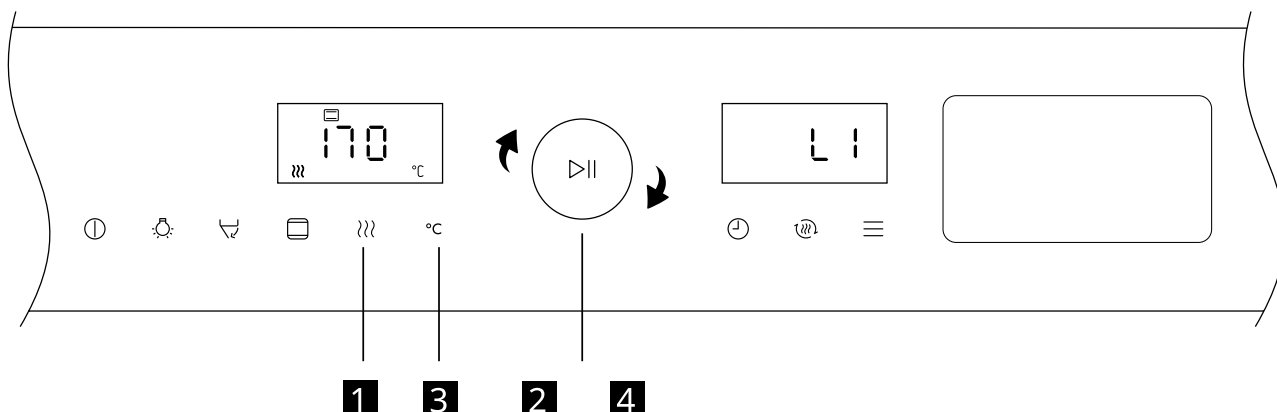
1. Preme o botón "☑" para sacar completamente o compartimento para a auga, abre a tampa de goma e engade auga.
2. Preme o botón "☑" para que saia o compartimento para a auga, abre a tampa de goma e engade auga.

Función de descalcificación

1. Preme o botón "☑" para sacar o compartimento para a auga, engade auga e medio paquete de ácido cítrico no compartimento para a auga, e volve colocalo no aloxamento do depósito.
2. No modo de espera, preme o botón "☐" para seleccionar a función de descalcificación e preme o mando para comezar.
3. Cando transcorra a conta atrás de "08:00 min", saca o depósito, engade auga e volve colocalo no seu aloxamento. Preme o mando para reiniciar o funcionamento.

Vapor

1. Preme o botón "☰" para seleccionar o modo de cocción con vapor.
2. Xira o **mando** para axustar a temperatura de cocción.
3. Preme o botón "°C" para inserir o axuste do volume de vapor.
4. Xira o **mando** para axustar o volume de vapor (o valor vaise incrementando de L1 a L3).
5. Preme o botón "⌚" para acceder ao axuste do tempo de cocción.
6. Xira o mando para axustar o tempo de cocción.
7. Preme o botón "▶||" no mando para iniciar a cocción.



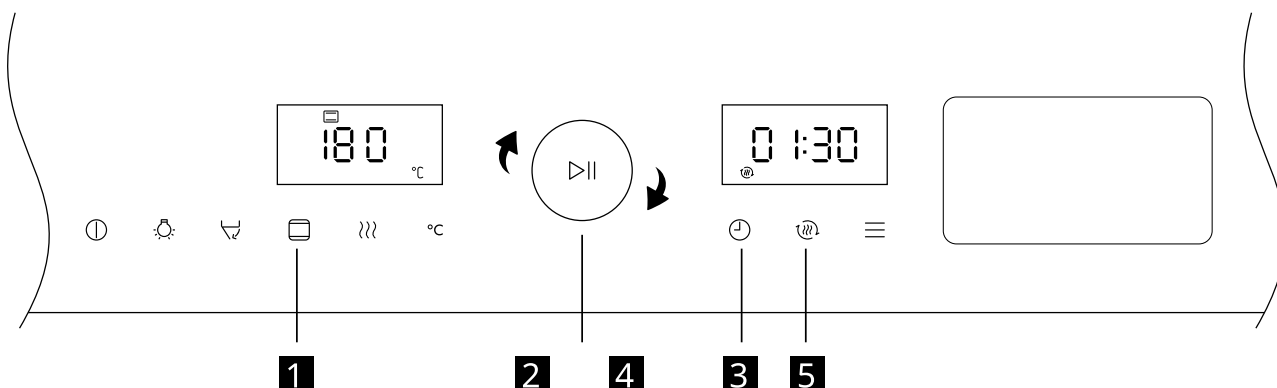
Modo de cocción con función vapor

Modo	Descrición do modo
 Convencional	As resistencias superior e inferior funcionan ao mesmo tempo, polo que é ideal para enfiar biscoitos grandes. O vapor consegue que os alimentos queden máis suaves por dentro e crocantes por fóra. O intervalo de axuste de temperatura é de 30 °C a 250 °C. O nivel de vapor vai de LI a L3.
 Convección	No modo de convección, o ventilador xira automaticamente, proporcionando unha calor uniforme ao enfiado nunha ou varias bandexas. É especialmente axeitado para comidas que necesitan torrarse de xeito uniforme. O vapor consegue que os alimentos queden máis suaves por dentro e crocantes por fóra. O intervalo de axuste de temperatura é de 50 °C a 250 °C. O nivel de vapor vai de LI a L3.
 Convencional + ventilador	A combinación dos ventiladores e as resistencias facilita unha penetración máis uniforme da calor, o que aforra ata un 30-40% de enerxía. O vapor consegue que os alimentos queden máis suaves por dentro e crocantes por fóra. O intervalo de axuste de temperatura é de 50 °C a 250 °C. O nivel de vapor vai de LI a L3.
 Grella	Para enfiar pequenas cantidades de alimentos. Coloca os alimentos a media altura na cavidade. O vapor consegue que os alimentos queden máis suaves por dentro e crocantes por fóra. O intervalo de axuste de temperatura é de 150 °C a 250 °C. O nivel de vapor vai de LI a L3.
 Calor inferior	Para torrar a parte inferior de comidas planas. O vapor consegue que os alimentos queden máis suaves por dentro e crocantes por fóra. O intervalo de axuste de temperatura é de 30 °C a 200 °C. O nivel de vapor vai de L1 a L3.
 Limpeza con vapor	Para limpar facilmente a cavidade. A duración é de 5 minutos.

Prequecemento rápido

O programa de prequecemento pode seleccionarse cos seguintes modos de cocción (      ).

1. No modo de espera, preme o botón "" para seleccionar o modo de cocción.
2. Xira o mando para axustar a temperatura de cocción.
3. Preme o botón ".
4. Xira o mando para seleccionar o tempo de cocción.
5. Preme o botón "" para iniciar o prequecemento.

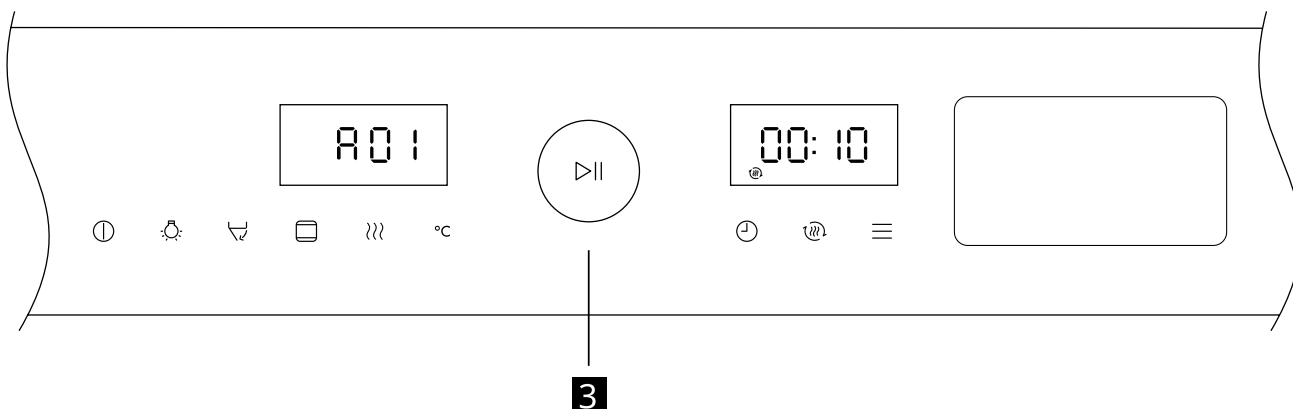
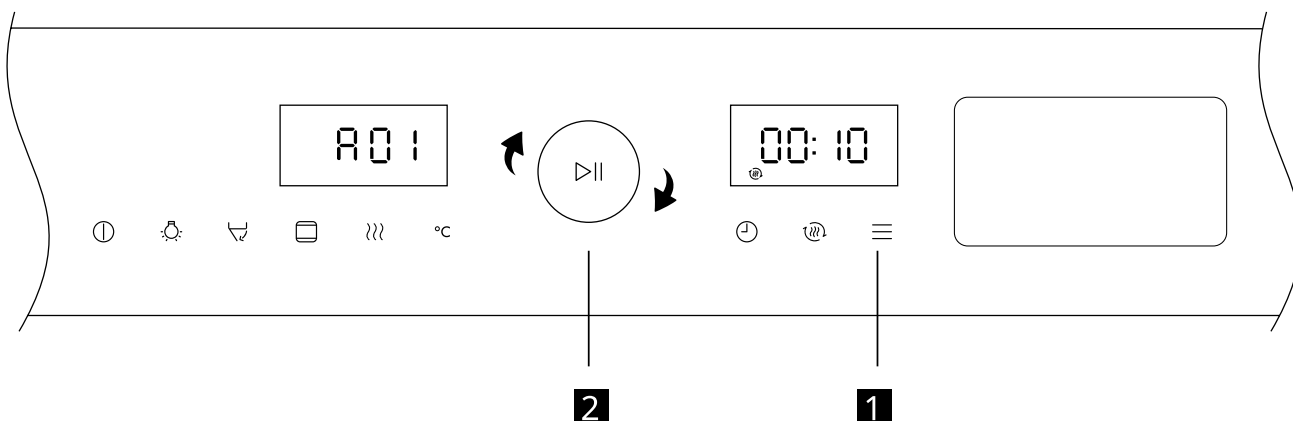


Nota

- Emítese un asubío para indicar que rematou o prequecemento. Abre a porta do forno, pon no seu interior os alimentos e pecha a porta do forno para empezar a cocción.
- Non coloques os alimentos no interior do forno durante o prequecemento.

Menú automático

1. Preme "≡" para acceder á pantalla de selección de menús.
2. Xira o mando para seleccionar un menú (A01-A18).
3. Preme o botón "▷||" no mando para iniciar a cocción.



Táboa de menús automáticos

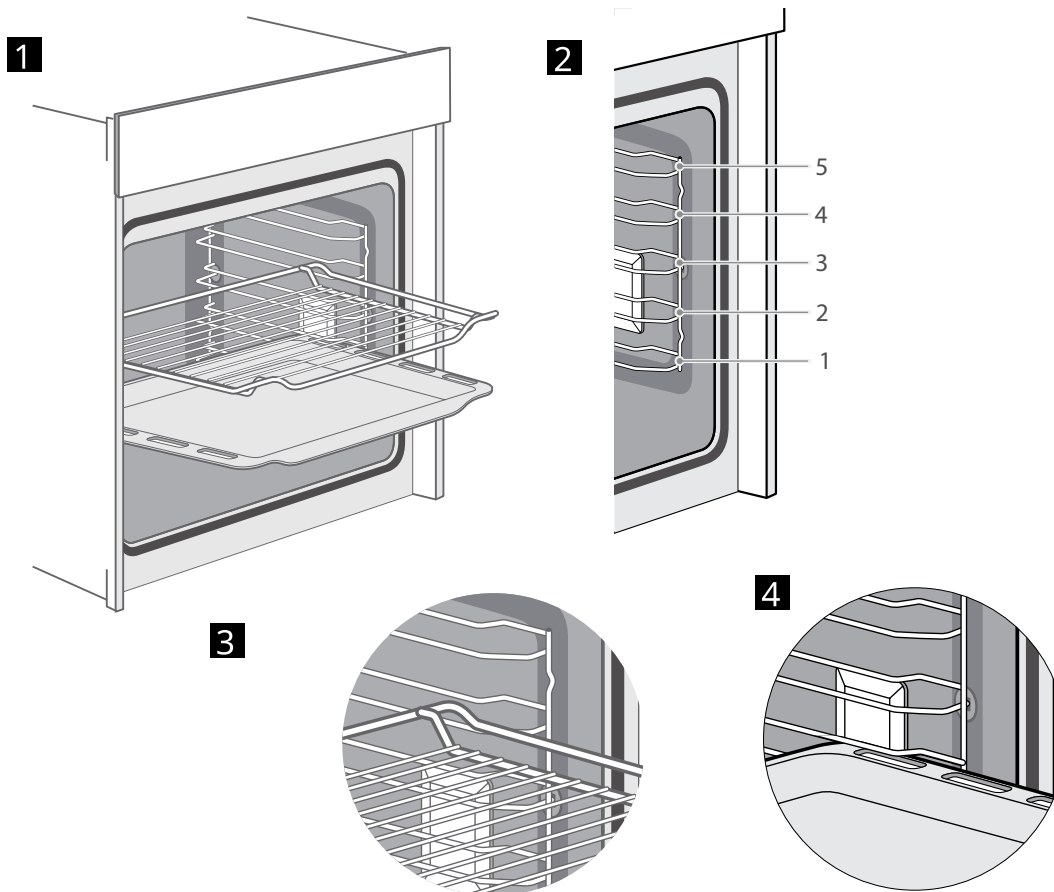
Pantalla	Menú	Modo ou temperatura	Tempo	Prequecemento
A01	Costelas de tenreira asadas	 250 °C	4 min	si
A02	Bisté de tenreira con pementa negra	 250 °C	8 min	si
A03	Pastel chifón	 150 °C	50 min	si
A04	Cupcake de veludo vermello	 160 °C	35 min	si
A05	Costeleta de porco asada á francesa	 200 °C	50 min	si
A06	Pastel de froitas italiano (20 cm)	 190 °C	22 min	si
A07	Profiterois	 190 °C	24 min	si
A08	Bacallau asado	 250 °C	8 min	si
A09	Ás de polo asadas	 L1 230 °C	25 min	si
A10	Costelas de porco asadas	 L1 200 °C	25 min	na
A11	Alcrique asado	 L1 220 °C	14 min	si
A12	Polo enteiro asado	 L1 200 °C	45 min	si
A13	Porco asado	 L1 180 °C	50 min	si
A14	Costeleta de año á francesa	 L1 220 °C	25 min	si
A15	Lomedro de porco asado á francesa	 L1 230 °C	80 min	na
A16	Torta de queixo	 L1 160 °C	55 min	si
A17	Pan de chocolate e arandos	 L1 180 °C	25 min	si
A18	Pan con noces	 L1 190 °C	30 min	si

Colocación dos accesorios

A cavidade ten cinco posicións para as bandexas. A posición das bandexas cóntase de abaixo cara arriba. Os accesorios poden sacarse aproximadamente ata a metade sen que envorquen.

Observacións

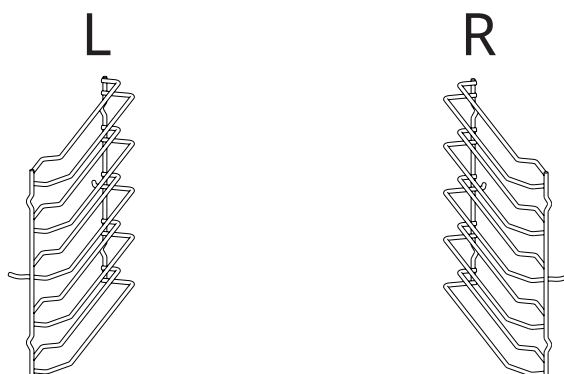
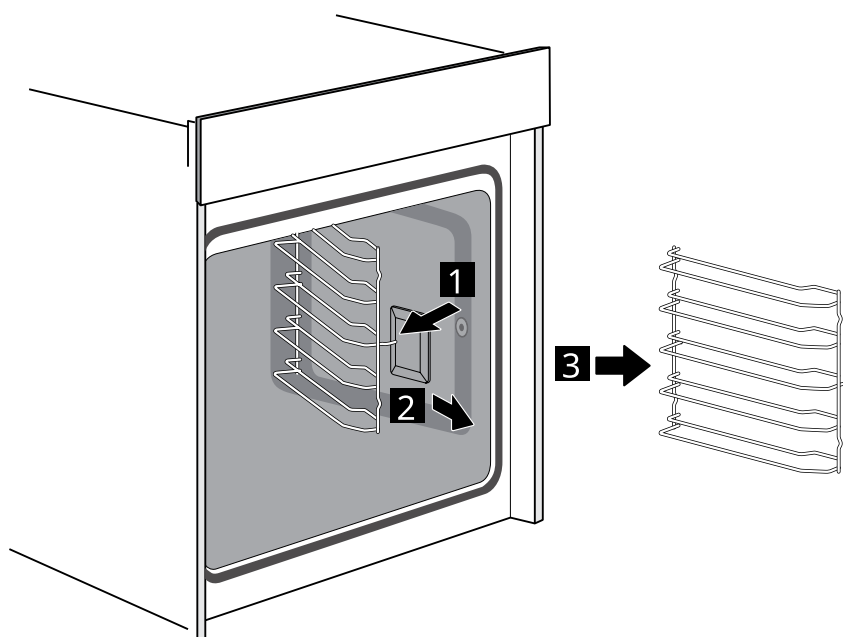
1. Asegúrate de inserir sempre os accesorios na cavidade no sentido correcto.
2. Insire completamente os accesorios de xeito que non toquen a porta do aparello.

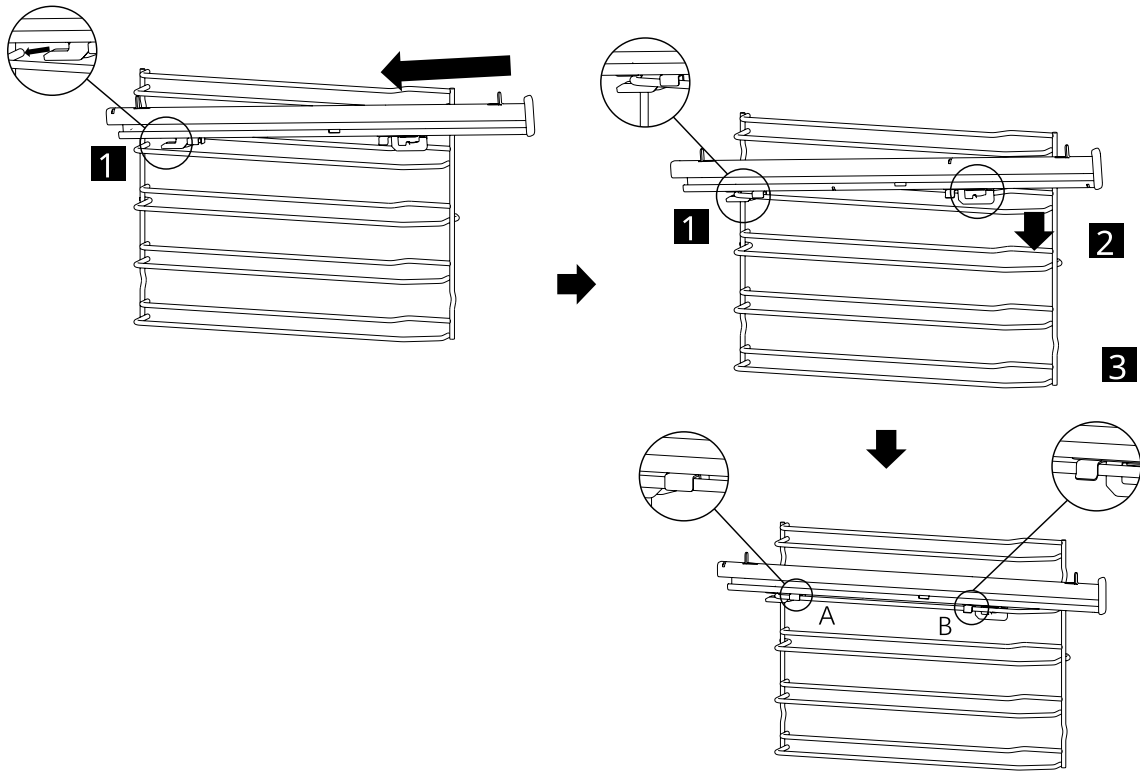
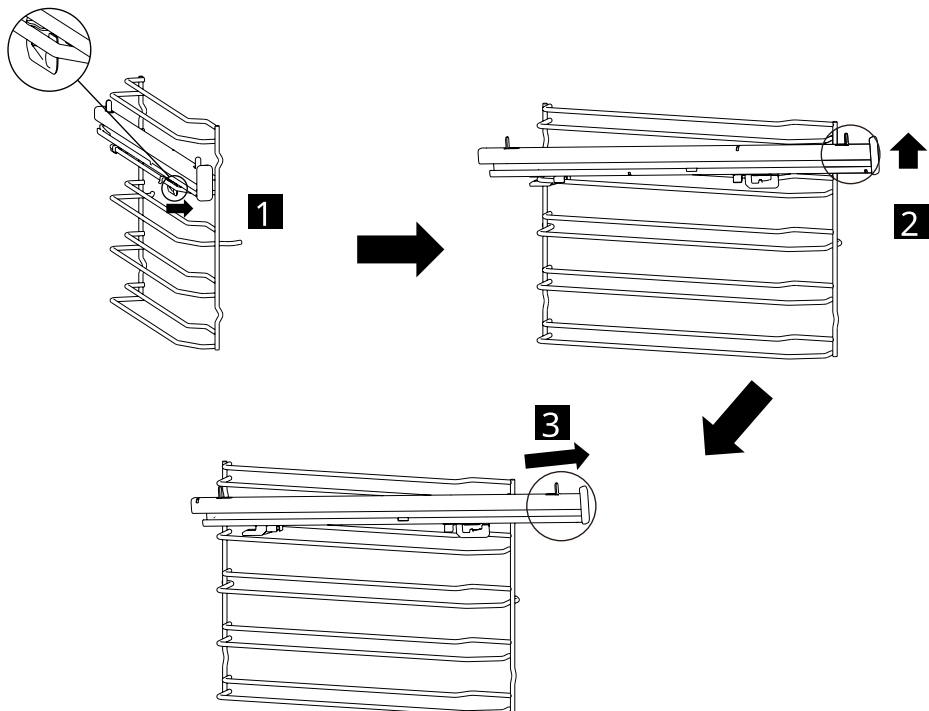


Raís

Se desexas realizar unha boa limpeza dos raís da cavidade, podes retirar os raís de apoio para limpalos. Deste xeito, o aparello conservará o seu aspecto e seguirá funcionando perfectamente durante moito tempo.

1. Tira horizontalmente da parte frontal dos raís laterais na dirección oposta ata que o saínte **1** estea fóra; a continuación, poderás retirar os raís de apoio tal como se indica na figura.
2. Para volver colocar o raíl lateral na cavidade, insire en primeiro lugar a parte traseira correctamente no orificio da cavidade e, a continuación, insire a parte frontal de **1** no seu orificio.



Fixación das guías telescópicas**Retirada das guías telescópicas**

Suxestións e consellos

Recomendacións para a cocción

Sempre que prequezas o aparello, retira todas as bandexas (incluídas as de reixa) da cavidade para que o proceso sexa máis rápido.

O forno ten cinco posicións para as bandexas. As posicións das bandexas cóntanse dende a parte inferior da cavidade.

O forno ten un sistema especial que fai circular constantemente o aire e recicla o vapor. Con este sistema, podes cociñar nun ambiente con vapor e manter os alimentos suaves por dentro e crocante por fóra. Deste xeito, redúcese ao mínimo o tempo de cocción e o consumo de enerxía.

A humidade pode condensarse no forno ou nos paneis da porta de vidro durante a cocción. Sepárate sempre do forno cando abras a porta.

Unha vez arrefríe o forno, limpa a cavidade cun pano suave.

Enfornado de biscoitos

Non abras a porta do forno ata que transcorra polo menos 3/4 do tempo de cocción seleccionado.

Se utilizas simultaneamente dúas bandexas, deixa libre un nivel entre elas.

Cocción de carne e peixe

Utiliza unha fonte donda para a comida moi graxenta para previr que se produzan manchas que poderían ser permanentes.

Deixa a carne aproximadamente 15 minutos antes de trinchala para que non perda o zume.

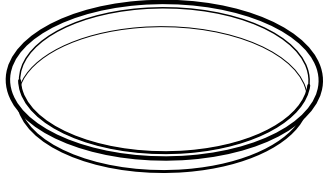
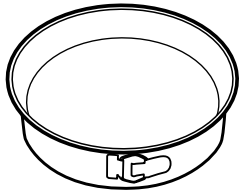
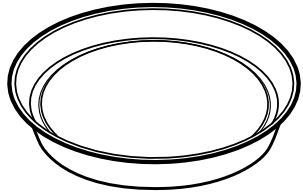
Para evitar que se produza moito fume no forno durante o asado, engade un chisco de auga na fonte fonda. Para evitar a condensación de fume, engade auga cada vez que seque.

Cocción con ventilador e humidade

❶ Para obter os mellores resultados, sigue as suxestións da seguinte táboa.

Cocción con ventilador e humidade: accesorios recomendados

Utiliza moldes e fontes escuros e non reflectores. Absorben mellor a calor que os recipientes de cores claras e reflectoras.

Accesorios	Tamaño	Imaxe
Bandexa para pizza, escura, non reflectora	28 cm de diámetro	
Molde para forno, escuro, non reflector	26 cm de diámetro	
Ramequíns, cerámicos	8 cm de diámetro, 5 cm de altura	
Molde para flan, escuro, non reflector	28 cm de diámetro	

Información para institutos de probas

Probas conforme á IEC 60350-1.

Coidado e limpeza

⚠ Advertencia! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Observacións sobre a limpeza

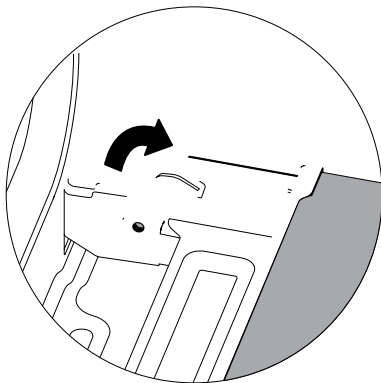
Limpadores	Limpa a fronte do forno cun pano suave con auga tépeda e un deterxente suave.
	Utiliza unha solución limpadora para as superficies metálicas.
	Limpa as manchas cun deterxente suave.
Uso diario	Limpa a cavidade despois de cada uso. A acumulación de graxa ou doutros residuos podería producir lume.
	A humidade pode condensarse no forno ou nos paneis da porta de vidro. Para reducir a condensación, deixa funcionando o forno 10 minutos antes de comezar a cocción. Non conserves a comida no forno durante máis de 20 minutos. Seca a cavidade cun pano suave despois de cada uso.
Accesorios	Limpa todos os accesorios e déixaos secar despois de cada uso. Utiliza un pano suave con auga tépeda e un deterxente suave. Non laves os accesorios na lavalouza.
	Non limpes accesorios antiadherentes utilizando un limpador abrasivo nin obxectos afiados.

Porta do aparello

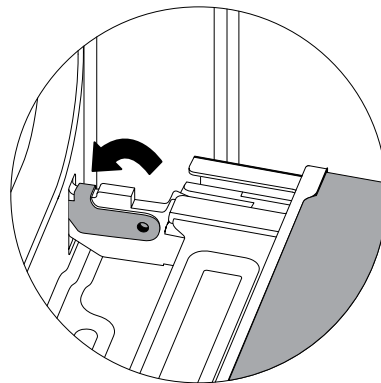
Cun bo coidado e limpeza, o aparello conservará o seu aspecto e seguirá funcionando perfectamente durante moito tempo. A continuación, indícase como retirar a porta do aparello para limpala.

A porta do aparello pode desmontarse para limpala e para retirar os seus paneis. Cada unha das bisagras da porta do aparello ten unha panca de bloqueo.

Cando as pancas de bloqueo están pechadas, a porta está fixa no seu sitio. Non se pode desmontar. Cando as pancas de bloqueo están abertas para poder desmontar a porta, as bisagras están bloqueadas. Non se poden pechar a presión.



Desbloqueado



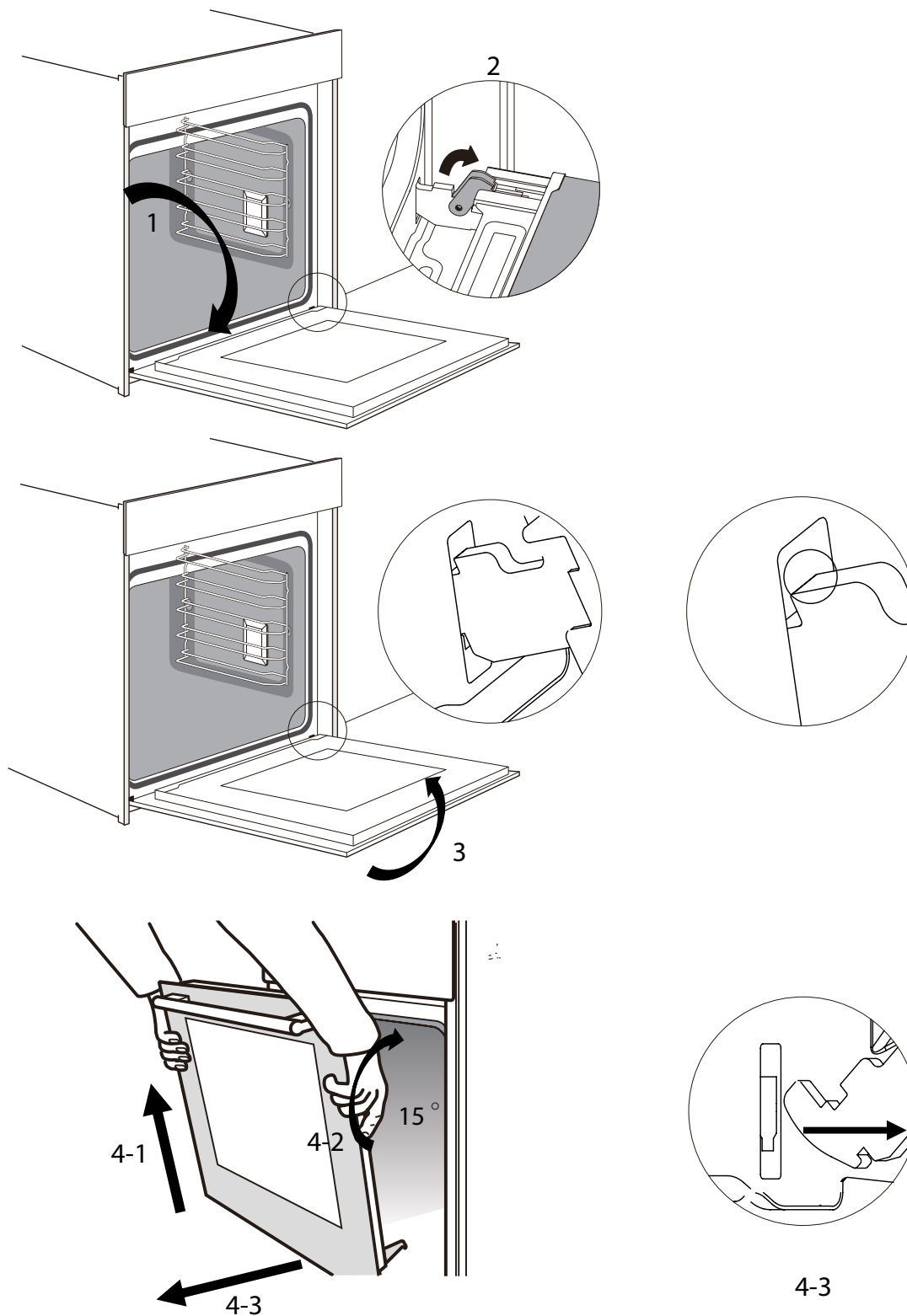
Bloqueado

Advertencia: Risco de lesións!

1. Se as bisagras non están bloqueadas, poden pecharse a presión exercendo unha gran forza. Asegúrate de que as pancas de bloqueo estean sempre completamente pechadas ou, ao desmontar a porta, totalmente abertas.
2. As bisagras da porta do aparello móvense cando se abre e se pecha a porta e poderían atraparte. Mantén as mans afastadas das bisagras.

Retirada da porta do aparello

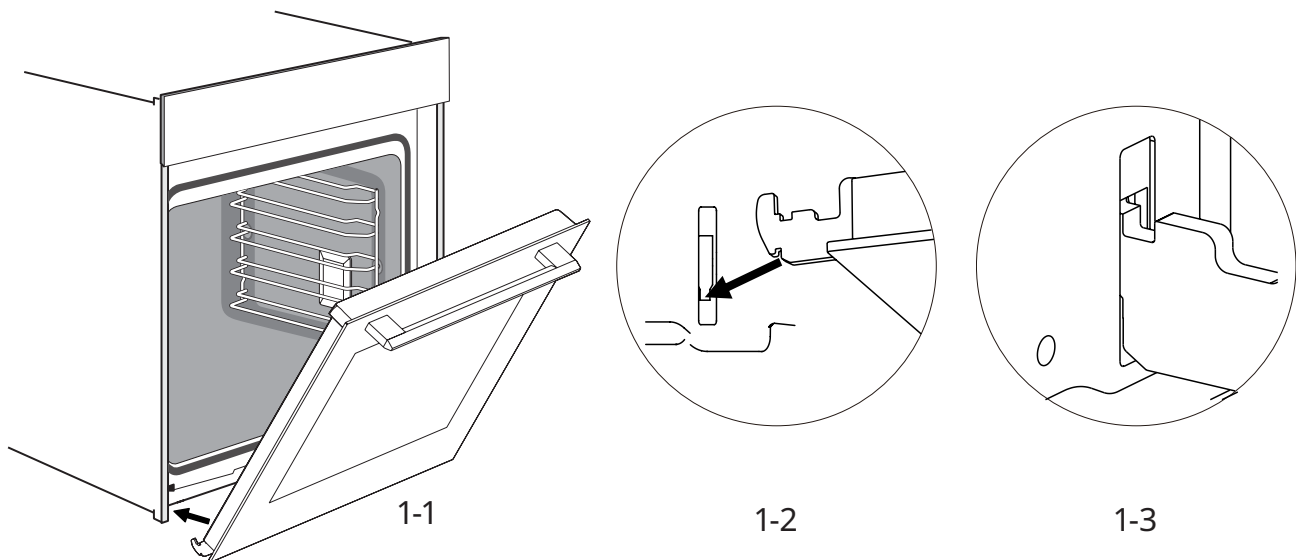
1. Abre completamente a porta.
2. Abre as dúas pancas de bloqueio da esquerda e a dereita.
3. Pecha a porta do aparello ata o tope.
4. Con dúas mans, agarra a porta polos laterais esquerdo e dereito e tira dela cara a arriba.



Colocación da porta do aparello

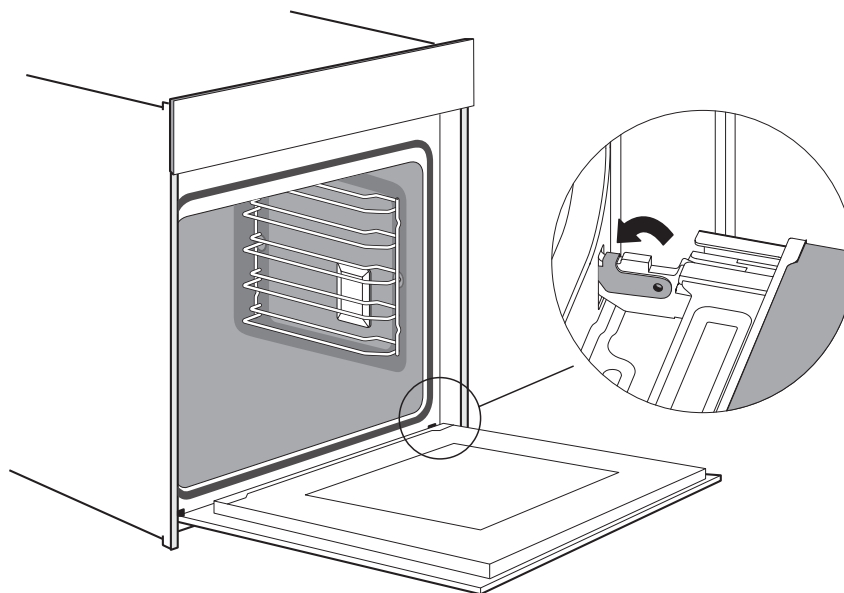
Volve colocar a porta do aparello na secuencia contraria á de retirada.

1. Volve enganchar as bisagras, asegurándote de que ambas estean correctamente colocadas sobre os ocos para a súa instalación no panel frontal, tal como se mostra a seguir.



Nota: Se notas resistencia, comproba que as bisagras estean ben inseridas nos orificios.

2. Abre completamente a porta. A continuación, pecha as pancas de ambas bisagras.



Nota: A porta non se abrirá completamente se non están ben colocadas as bisagras.

3. Pecha a porta.

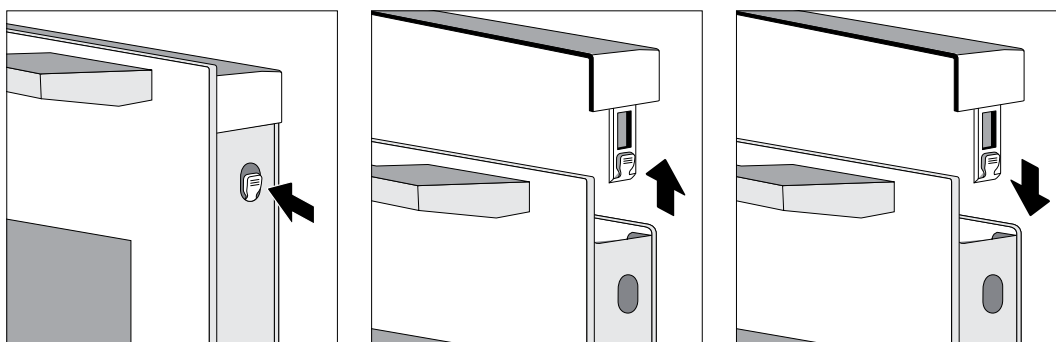
Nota: Recomendámosche encarecidamente que comprobes unha vez máis se a porta está na posición correcta.

Retirada da cuberta da porta

As incrustacións de plástico da cuberta da porta poden perder a cor. Podes retirar a cuberta para poder realizar unha limpeza a fondo.

Retira a porta do forno como se indicou antes.

1. Preme os lados dereito e esquerdo da cuberta.
2. Retira a cuberta.
3. Despois de retirar a cuberta da porta, o resto de pezas da porta poden sacarse facilmente para realizar a limpeza. Unha vez finalizada a limpeza da porta do aparello, volve colocar a cuberta no seu sitio e preme ata notar que está no seu sitio ao oír un clic.
4. Coloca a porta do forno e péchaa.



Precaución!

Cando a porta do aparello está ben instalada, tamén se pode retirar a cuberta despois de abrir completamente a porta.

1. Ao retirar a cuberta da porta, o vidro interior queda solto, móvese facilmente e pode provocar danos ou lesións.
2. Cando se retira a cuberta da porta e o vidro interior, redúcese o peso total da porta do aparello. As bisagras poden moverse máis facilmente ao pechar a porta e poderían atraparte. Mantén as mans afastadas das bisagras.

Vistos os dous puntos anteriores, recomendamos encarecidamente que non quites a cuberta da porta do aparello a menos que a teñas desmontada. Os danos causados por un manexo incorrecto non están cubertos pola garantía.

Que facer se...

⚠ Advertencia! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Que facer se...

Fallo	Causa posible	Observacións/solución
O aparello non funciona.	Fusible defectuoso.	Comproba o interruptor automático na caixa de fusibles.
	Corte de alimentación.	Comproba se funciona a luz da cociña ou se están funcionando outros aparellos na cociña.
Os mandos saíron do seu soporte no panel de control.	Os mandos soltáronse accidentalmente.	Os mandos pódense quitar. Simplemente volve colocalos no seu soporte no panel de control e preme ata que encaixen e poidan xirarse normalmente.
Os mandos non se poden xirar facilmente.	Hai sucidade baixo os mandos.	Os mandos pódense quitar. Para desencaixar os mandos, simplemente sácaos do seu soporte. Tamén podes premer o bordo exterior dos mandos para que se inclinen e se poidan sacar facilmente. Limpa ben os mandos usando un pano e auga con xabón. Sécaos cun pano suave. Non utilices materiais abrasivos nin afiados. Non os laves en auga nin os metas na lavalouza. Non quites os mandos con frecuencia, posto que o soporte podería perder estabilidade.
O ventilador non funciona todo o tempo no modo: "Quecemento co ventilador".		É unha forma normal de funcionamento para alcanzar a mellor distribución da calor e o mellor rendemento posibles.
Despois da cocción, pode oírse un ruído e observarse unha corrente de aire preto do panel de control.		O ventilador de refrixeración segue a funcionar para evitar a formación de humidade na cavidade do forno e para arrefrialo máis rapidamente. O ventilador de refrixeración apagarase automaticamente.
Os alimentos non están suficientemente cociñados no tempo especificado na receita.		Empregouse unha temperatura distinta á especificada na receita. Volve comprobar as temperaturas. As cantidades dos ingredientes son diferentes ás especificadas na receita. Volve comprobar a receita.

Torrado desigual.	Seleccionouse unha temperatura demasiado alta ou a altura da bandexa non é a óptima. Volva comprobar a receita e os axustes. O acabado da superficie, a cor ou o material do recipiente para o forno non son os máis axeitados para a función do forno seleccionada. Cando utilices a grella, como en "Quecemento superior e inferior", utiliza recipientes para forno mates, en cores escuras e lixeiros.
A luz non acende.	Debes cambiar a lámpada.

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensións (internas)	Ancho Alto Fondo	503 mm 353 mm 386 mm
Área da bandexa para forno	1159 cm ²	
Resistencia superior	900 W	
Resistencia inferior	1500 W	
Grill	1300 W	
Anel	1800 W	
Potencia total	3150 W	
Tensión	220-240 V	
Frecuencia	50-60 Hz	
Número de funcións	14	

Eficiencia enerxética

Información do produto e ficha de información do produto*

Nome do proveedor	Ikea
Identificación do modelo	MÁGEBÜ 905-570-61
Índice de eficiencia enerxética	76,9
Clase de eficiencia enerxética	a+
Consumo de enerxía con carga estándar en modo convencional	1,02 kWh
Consumo de enerxía con carga estándar en modo de ventilación forzada	0,65 kWh
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encaixado
Peso	43,5 kg

* Para a Unión Europea, de conformidade coas normas UE 65/2014 e 66/2014 Para a República de Bielorrusia, conforme ao STB 2478-2017, Apéndice G e STB 2477-2017, Anexos A e B.

A clase de eficiencia enerxética non é aplicable en Rusia.

EN 60350-1: aparellos electrodomésticos de cocción. Parte 1: Cociñas, fornos, fornos de vapor e gratinadores. Métodos de medida da aptitude á función.

Cuestións ambientais

Recicla materiais co símbolo . Elimina a embalaxe en contedores establecidos para reciclaxe. Axuda a protexer o medio e a saúde humana mediante a reciclaxe dos residuos de aparellos eléctricos e electrónicos.

Non elimines os aparellos marcados co símbolo  xunto cos residuos domésticos. Leva o produto ao centro de reciclaxe local ou contacta coa oficina municipal.

Garantía IKEA

Que período de validez ten a garantía de IKEA?

Esta garantía ten unha validez de **5 anos** a partir da data orixinal de compra do aparello en IKEA. Como xustificante da compra, necesitarás a factura ou recibo de compra orixinal. Se se realizan reparacións no período de garantía, non se ampliará o período de garantía do aparello.

Quen levará a cabo o servizo?

O provedor de servizos de IKEA facilitará o mantemento a través das súas propias actividades de servizo ou rede de socios de servizo autorizados.

Que cobre esta garantía?

A garantía cobre defectos do aparello posiblemente causados por defectos de fabricación ou de materiais a partir da data de compra en IKEA. Esta garantía só se aplica ao uso doméstico. As excepcións especifícanse no título "Que non cobre esta garantía?". Dentro do período de garantía, os custos para remediar o fallo, por exemplo, reparacións, pezas, man de obra e desprazamentos quedarán cubertos sempre que o aparello sexa accesible para a súa reparación sen gastos especiais. Nestas condicións, aplícanse as directrices da UE (N.º 99/44/CE) e as correspondentes normativas locais. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

Que fará IKEA para solucionar o problema?

O provedor de servizos designado por IKEA examinará o produto e decidirá, segundo o seu criterio, se está cuberto pola garantía. Se o cobre a garantía, o provedor de servizos de IKEA ou o seu socio de servizo autorizado a través das súas propias actividades de servizo, segundo o seu criterio, reparará ou substituirá o produto defectuoso polo mesmo produto ou un similar.

Que non cobre esta garantía?

- O deterioro ou desgaste normal.
- Danos deliberados ou causados por negligencia; danos causados polo incumprimento das instrucións de funcionamento, instalación incorrecta ou conexión a unha tensión incorrecta; danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos causados pola auga, entre outros, danos causados por un exceso de cal na auga; e danos provocados por condicións ambientais anormais.
- Pezas consumibles, incluídas as baterías e as lámpadas.
- Pezas non funcionais e decorativas, que non afecten o uso normal do aparello, incluída calquera posible rascadura e as diferenzas de cor.
- Danos accidentais provocados por substancias ou obxectos estraños, pola limpeza ou polo desbloqueo dos filtros, os sistemas de baleirado ou os receptáculos de xabón.

- Danos provocados nas seguintes pezas: vidro cerámico, accesorios, cestos para a louza e os cubertos, tubaxes de enchedura ou baleirado, xuntas, lámpadas ou as súas cubertas, pantallas, mandos, revestimentos e partes dos revestimentos protectores. Salvo que se demostre que tales danos fosen provocados por fallos de fabricación.
- Casos onde non se atoparon fallos durante a visita dun técnico.
- Reparacións non realizadas polos nosos provedores de servizos ou un servizo autorizado por IKEA, ou cando se utilicen pezas non orixinais.
- Reparacións provocadas por unha instalación defectuosa ou que non cumpra as especificacións de instalación.
- Uso do aparello nun ámbito non doméstico, por exemplo, nun uso profesional.
- Danos de transporte. Se un cliente transporta o produto ao seu domicilio ou a outro enderezo, IKEA non é responsable de ningún dano que poida ocorrer durante o transporte. Con todo, se IKEA entrega o produto ao enderezo de entrega do cliente, a presente garantía cubrirá os danos que se produzan durante a entrega.
- Custo da instalación inicial do aparello IKEA. Non obstante, se un proveedor de servizos de IKEA ou o seu socio de servizo autorizado repara ou substitúe o dispositivo segundo os termos desta garantía, o proveedor de servizo ou o seu socio de servizo autorizado reinstalará o dispositivo reparado ou instalará o produto de substitución, se fose necesario.

Esta restrición non se aplica ao traballo realizado sen fallos por un especialista cualificado que utiliza as nosas pezas orixinais para adaptar o electrodoméstico ás especificacións técnicas de seguridade doutro país da UE.

Como se aplica a lei nacional?

A garantía de IKEA concédeche dereitos legais específicos, que cobren ou exceden as demandas locais. Con todo, estas condicións non limitan de ningún xeito os dereitos dos consumidores descritos na lexislación local.

Área de validez

Para os aparellos comprados nun país da UE e que son levados a outro país da UE, proporcionaranse os servizos de acordo coas condicións da garantía normais no novo país. Só existe a obriga de realizar servizos no marco da garantía se o aparello cumpre e está instalado de acordo co seguinte:

- as especificacións técnicas do país no que se realiza a reclamación;
- as instrucións de montaxe e a información de seguridade do Manual de usuario.

O servizo posvenda dedicado para aparellos de IKEA:

Non dubides en contactar co servizo posvenda de IKEA para:

1. Facer unha reclamación consonte esta garantía.
2. solicitar aclaracións sobre a instalación do aparello de IKEA nos mobles de cociña dedicados de IKEA. O servizo non proporcionará aclaracións relacionadas con:
 - a instalación xeral da cociña de IKEA;
 - conexións á electricidade (se o aparello vén sen enchufe nin cable), á auga e ao gas, posto que deben ser executadas por un técnico de servizo autorizado.
3. Solicitar aclaracións sobre o contido do manual do usuario e as especificacións do dispositivo de IKEA.

Para que che poidamos proporcionar a mellor asistencia, le detidamente as instrucións de montaxe ou a sección Manual de usuario deste folleto antes de contactar connosco.

Como contactar connosco se precisas o noso servizo?



Consulta a última páxina deste manual para ver a lista completa de contactos designados por IKEA e os números de teléfono nacionais correspondentes.

i Para ofrecerche un servizo máis rápido, recomendámosche que utilices os números de teléfono específicos que se atopan ao final deste manual. Consulta sempre os números que figuran no folleto do dispositivo en particular para o que necesitas axuda. Antes de chamarnos, asegúrate de ter á man o número de artigo de IKEA (código de 8 díxitos) e o número de serie (código de 8 díxitos que se pode atopar na placa de características) para o aparello para o que necesitas a nosa axuda.

i **GARDA A FACTURA OU O RECIBO DE COMPRA!** É a proba da compra e é necesaria para facer uso da garantía. Ten en conta que o recibo tamén inclúe o nome e o número do artigo de IKEA (código de 8 díxitos) dos aparellos que mercaches.

Necesitas máis axuda?

Se tes algunha outra pregunta non relacionada coa posventa dos teus aparellos, contacta co centro de atención telefónica da tenda IKEA máis próxima. Recomendámosche que leas atentamente a documentación do aparello antes de contactar connosco.

Pais o Idiomas	Teléfono	Tarifas	Horarios
Castellano	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
Euskara	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
Català	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
Galego	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables

