

MÅGEBO

pt

es

el

nl



Design and Quality
IKEA of Sweden



Consulte a última página deste manual para conhecer a lista completa de Prestadores de serviços de pós-venda designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

PORTUGUÊS

3



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

ESPAÑOL

37



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

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

71



Raadpleeg de laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing voor de volledige lijst met door IKEA benoemde dienstverleners voor service na de verkoop en de bijbehorende nationale telefoonnummers.

NEDERLANDS

105

Índice

Informações relativas à segurança	3	Cuidados e limpeza	26
Instruções importantes de instalação	7	Porta do aparelho	27
Descrição do Produto	8	O que fazer se...	31
Utilizar os acessórios	8	Dados técnicos	32
Painel de controlo	9	Eficiência energética	33
Primeira utilização	11	Questões ambientais	34
Utilização diária	13	Garantia IKEA	34
Dicas e sugestões	24		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações relativas à segurança

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, exceto se sob supervisão ou se tiverem recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas e impedidas de utilizar o aparelho como brinquedo.
- Caso o cabo de alimentação esteja danificado, a sua substituição deve ser efectuada pelo seu fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou por um técnico qualificado, a fim de evitar um acidente.
- AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem manter-se afastadas.
- Não deve utilizar aparelhos de limpeza a vapor.
A superfície de uma gaveta de armazenamento pode ficar quente.
- Não utilize produtos de limpeza fortes e abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, podendo resultar no estilhaçamento do vidro.
- Durante a utilização o aparelho fica quente. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno. (para fornos equipados com sistema para utilizar uma sonda sensível à temperatura.)
- O aparelho não deve ser instalado atrás da porta de um móvel de cozinha, de forma a evitar o sobreaquecimento.
- AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, uma vez que podem explodir.
- Utilize o produto em ambiente bem ventilado.
- Deve ser incorporado na cablagem fixa um meio para desligar todos os polos, de acordo com as regras de cablagem.
- Não utilize produtos de limpeza fortes e abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, podendo resultar no estilhaçamento do vidro.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou por sistema de controlo remoto separado.
- Não toque no forno com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Relativamente ao forno: A porta do forno não deve ser aberta frequentemente durante o período de cozedura.
- Quando a porta ou gaveta do forno estiver aberta não deixe nada sobre ela, caso contrário pode desequilibrar o seu aparelho ou partir a porta.
- Se não utilizar o aparelho durante muito tempo, é aconselhável desligá-lo.
- Ao desembalar o forno, certifique-se de que a máquina se encontra intacta. Se a máquina estiver danificada, não a utilize e, em primeiro lugar, contacte o serviço pós-venda.
- Mantenha os sacos de plástico, poliestireno, pregos e outros materiais de embalagem fora do alcance das crianças, porque estes materiais são nocivos para as crianças.
- Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode produzir um odor pungente ou fumo. Isto ocorre porque o óleo antiferrugem do tubo de aquecimento elétrico do forno é aquecido e evaporado pela primeira vez. Trata-se de um fenómeno normal. Se isto ocorrer, basta esperar que o cheiro se dissipe antes de colocar os alimentos

no forno. Recomenda-se a sua utilização pela primeira vez num local aberto ou na cozinha com o exaustor ligado durante 0,5-1 hora

- Se o forno estiver danificado ou a funcionar mal, desligue a alimentação elétrica e não lhe toque, devendo contactar atempadamente os profissionais relevantes para reparação ou reciclagem.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído por um profissional do fabricante, do seu departamento de manutenção ou de um departamento semelhante, para evitar perigos.
- São utilizados ímanes permanentes no painel de controlo ou nos elementos de controlo. Podem afetar os implantes eletrónicos, por exemplo, estimuladores cardíacos ou bombas de insulina. Os utilizadores de implantes eletrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.
- Não faça nenhuma modificação no aparelho.

Risco de choque elétrico!

- Não ligue a energia até a instalação estar concluída. Se o aparelho estiver danificado, desligue imediatamente a fonte de alimentação.
- Para evitar perigo, as peças devem ser reparadas ou substituídas por profissionais do fabricante, do seu departamento de reparação ou similares.
- Os aparelhos danificados ou defeituosos são proibidos.
- Não utilize produtos de limpeza a alta pressão ou a vapor para evitar choques elétricos.

Risco de incêndio!

- Não guarde artigos na cavidade.
- Se houver alguma chama aberta ou fumo na câmara, mantenha a porta do forno fechada e, em seguida, desligue o forno ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.
- Não coloque no forno, em circunstância alguma, artigos combustíveis (tais como aparas de papel, aparas de madeira, etc.).

Risco de ferimentos!

- Não utilize objetos ásperos ou afiados para limpar o vidro da porta; caso a superfície do vidro da porta do forno fique riscada, isto provoca o rebentamento do vidro e causará danos pessoais.
- As dobradiças da porta do forno movem-se ao abrir e fechar, por isso mantenha as mãos afastadas deste local.

Risco de queimaduras!

- Mantenha as crianças sempre afastadas deste aparelho.
- Não toque nas superfícies interiores do aparelho, elementos de aquecimento e respiradouros durante a cozedura.
- Após cozinhar, para evitar queimaduras, abra a porta do forno num pequeno ângulo, aguarde que o calor se dissipe e, em seguida, abra completamente a porta do forno.
- Utilize luvas de forno (luvas resistentes ao calor) para remover alimentos ou acessórios da cavidade do forno.
- Não derrame água fria na cavidade quente.

Instalação

- Como o aparelho está em constante atualização, o aparelho real deve prevalecer se a imagem for diferente do aparelho real.
- A espessura da placa do armário é de 18 mm.
- Se a tomada for instalada na parte de trás do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 570 mm para 600 mm.
- As dimensões das figuras encontram-se em mm.

Instruções importantes de instalação

Conteúdo que significa [obrigatório]

- O funcionamento seguro deste aparelho apenas pode ser garantido se tiver sido instalado de acordo com um padrão profissional, de acordo com estas instruções de instalação.
- O instalador será responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação incorreta.
- Todo o processo de instalação necessita de dois instaladores profissionais. Use luvas de proteção secas durante a instalação para evitar arranhões ou choques elétricos. As unidades instaladas devem ser resistentes ao calor até 90 °C, e as frentes das unidades adjacentes até 70 °C.
- Utilize uma tomada de 16 A.

Conteúdo que significa [proibido]

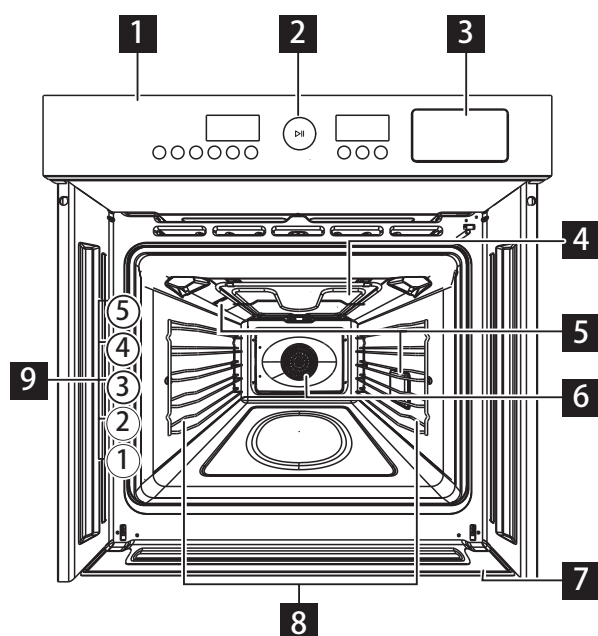
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de um móvel de cozinha, pois isto pode provocar o sobreaquecimento do aparelho.
- Verifique se o aparelho está danificado depois de o desembalar. Não ligue o aparelho se este tiver ficado danificado durante o transporte.
- Não bloqueie a ventilação do aparelho nem o espaço entre o armário e o aparelho.
- Tenha extremo cuidado ao mover ou instalar o aparelho. É muito pesado, não deve levantar o aparelho pelo puxador da porta.
- Se o cabo elétrico ou a ficha de alimentação estiverem danificados, deve parar imediatamente de utilizar o aparelho, para evitar incêndios, choques elétricos ou outros ferimentos.

Conteúdo que significa [nota]

- Tenha muito cuidado ao mover ou instalar o aparelho para evitar danos no aparelho ou danos nos armários.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, remova todos os materiais de embalagem e acessórios da cavidade.
- A tomada deve ficar acessível aos utilizadores (por exemplo, junto ao armário) para facilitar o desligamento.
- Consulte o "Esquema do armário" para os requisitos de profundidade líquida do armário. O espaço entre a placa inferior do armário e a placa traseira (ou parede) não deve ser inferior a 50 mm.

Descrição do Produto

Vista geral



- 1 Painel de controlo
- 2 Botão para definição
- 3 Gaveta de água
- 4 Grelha
- 5 Lâmpada
- 6 Ventoinha
- 7 Coletor de água
- 8 Suporte de prateleira, amovível
- 9 Posições de prateleira

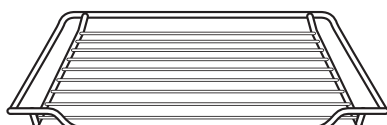
Acessórios

- **Suporte de arame x 1**
Para louça de forno, formas de bolo e pratos à prova de forno.
Para alimentos assados e grelhados
- **Tabuleiro fundo x 1**
Para tabuleiros e pequenos produtos cozidos.
- **Tabuleiro para cozedura x 1**
Para tabuleiros e pequenos produtos cozidos.
- **Corrediças telescópicas x 2**
Para suporte de arame e tabuleiros
- **Bloqueio para crianças x 1**
Permite impedir as crianças de abrir a porta e de se queimarem

Utilizar os acessórios

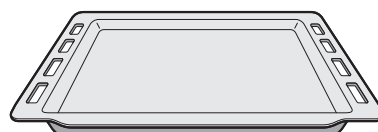
O seu aparelho é fornecido com uma gama de acessórios. Aqui, pode encontrar uma vista geral dos acessórios incluídos e informações sobre como utilizá-los corretamente.

Acessório incluído



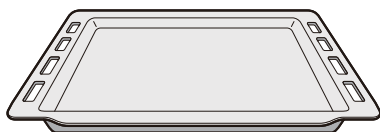
Suporte de arame

Permite grelhar alimentos ou colocar recipientes de cozedura resistentes ao calor



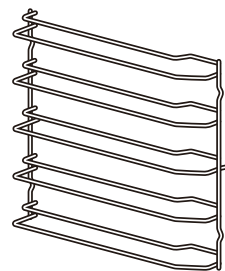
Tabuleiro para cozedura

Permite cozinhar grandes porções de alimentos ou recolher restos de comida

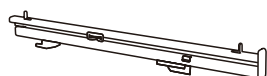


Tabuleiro fundo

Permite cozinhar grandes porções de alimentos ou apanhar restos de comida



Suporte lateral x2

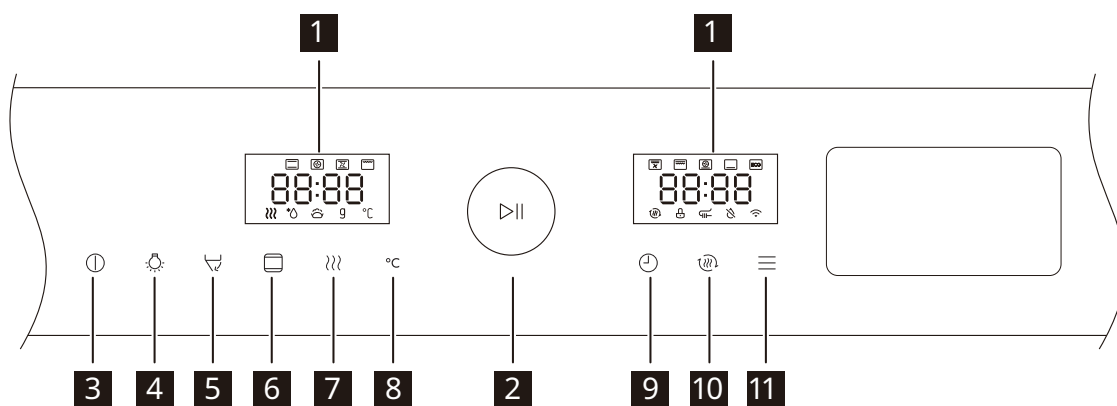


Corrediças telescópicas

Painel de controlo

O conteúdo do ecrã de visualização destina-se apenas a ajudar a compreensão, e o conteúdo específico está sujeito ao funcionamento real. Quando a cozedura estiver concluída, remova os alimentos e acessórios usando luvas resistentes ao calor.

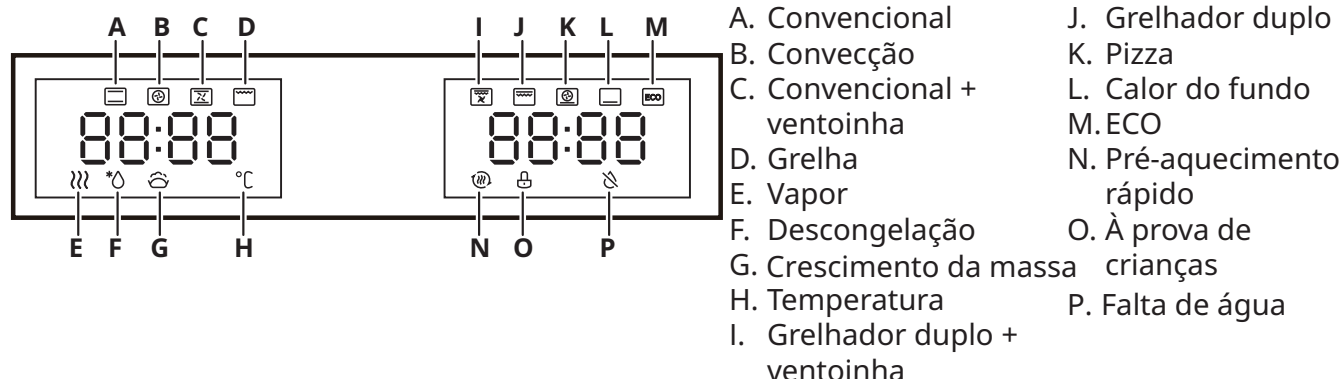
Vista geral do painel de controlo



Utilize os campos dos sensores para operar o forno.

	Campo de sensor	Função	Descrição
1	-	Ecrã	Mostra as definições atuais do forno.
2		Botão	Rode o botão para ajustar o tempo de cozedura/ temperatura/volume de cozedura. Clique no botão para iniciar/colocar em pausa a cozedura.
3		Cancelar	Permite cancelar a definição atual e regressar ao estado de espera.
4		Lâmpada	Pressão breve, a luz da fornalha acende ou apaga.
5		Caixa de água	Permite retirar o depósito de água.
6		Seleção de modo	Seleção do modo de cozedura
7		Vapor	Clique para aceder às definições de assistência a vapor.
8	°C	Temperatura	Prima esta tecla para ajustar a temperatura de cozedura.
9		Tempo	Clique nesta tecla para ajustar o tempo de cozedura, rodando o botão.
10		Pré-aquecimento rápido	Permite pré-aquecer a cavidade para garantir o sabor e a nutrição dos alimentos.
11		Menu automático	Seleção de menu automático (A01-A18).

Ecrã



Primeira utilização

Antes de o utilizar pela primeira vez, limpe moderadamente o forno e os acessórios.

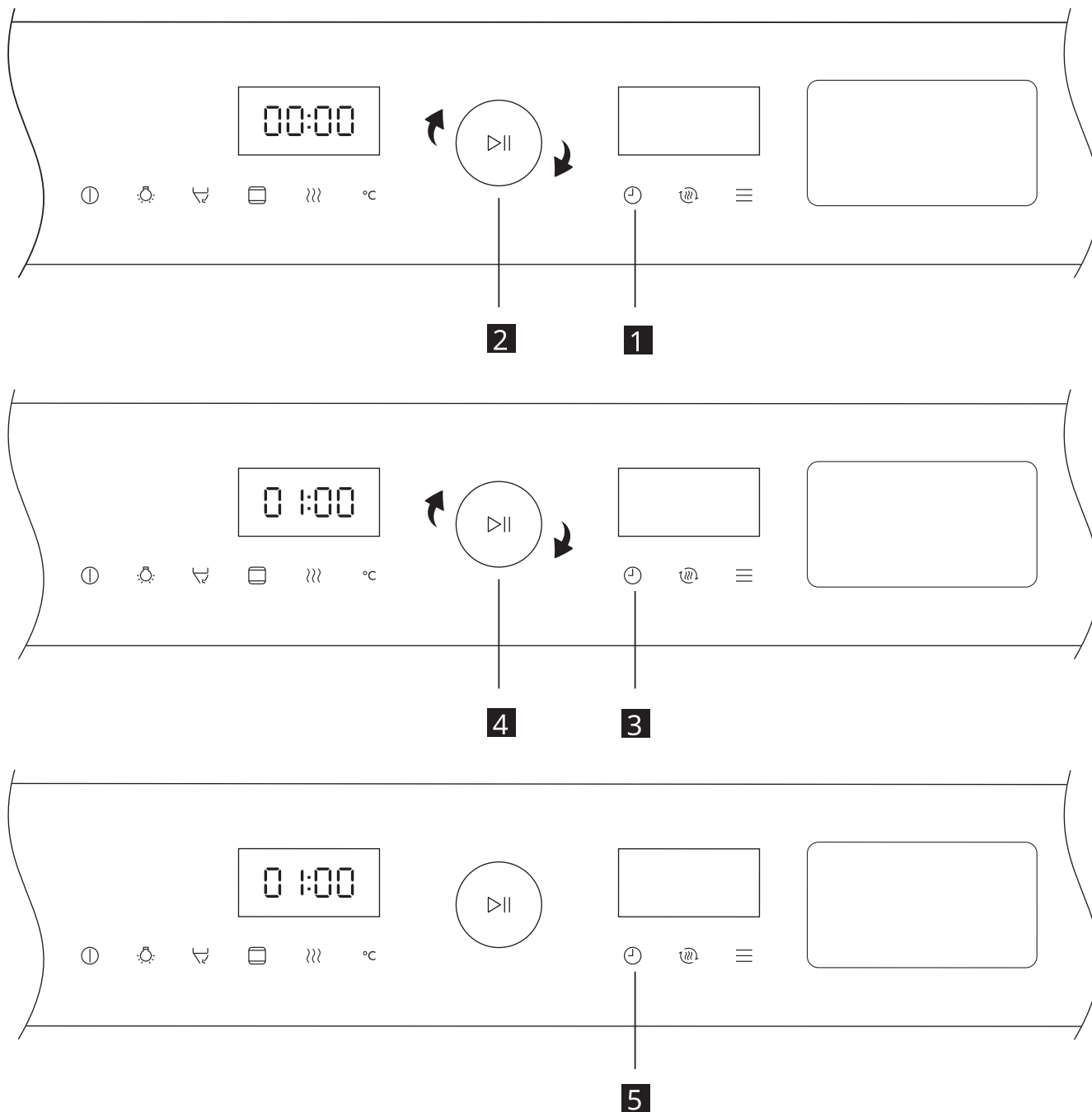
- Remova as peças de proteção de expedição das embalagens do forno.
- Retire todos os acessórios (por exemplo: tabuleiros, grelhadores, espuma, etc.) da cavidade.
- Limpe cuidadosamente o acessório com água com sabão e um trapo ou escova macia.
- Limpe a cavidade e as superfícies do forno com um pano macio e húmido.
- Para evitar incêndio, certifique-se de que a cavidade está vazia, sem quaisquer materiais de embalagem e acessórios remanescentes quando a utilizar pela primeira vez. Quando a utilizar pela primeira vez, mantenha a cozinha bastante ventilada (abra o exaustor e as janelas).
- Durante este período, mantenha as crianças e os animais de estimação fora da cozinha e mantenha as portas dos quartos adjacentes fechadas.
- Para remover o cheiro de novos produtos, execute o seguinte modo:

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

Definições do relógio

Antes de utilizar o seu forno, defina o relógio.

1. No modo de espera, prima uma vez a tecla "⌂".
2. Rode o **botão** para definir a hora.
3. Clique na tecla "⌂".
4. Rode o **botão** para definir os minutos.
5. Clique na tecla "⌂" novamente para concluir a definição de relógio.

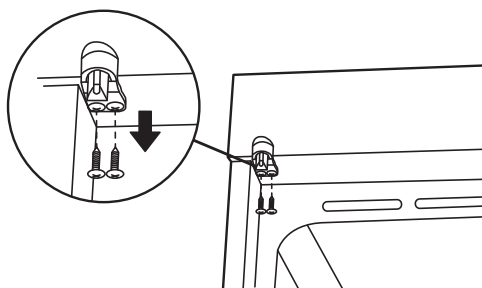
**Nota**

Se necessita de modificar o relógio novamente, proceda da mesma forma que no passo 1.

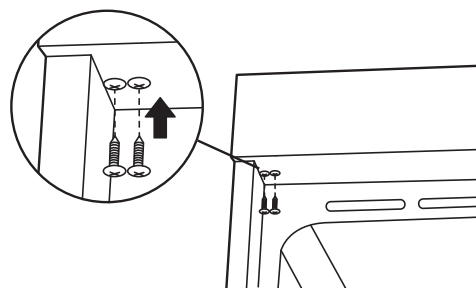
Desmontagem do bloqueio da porta para crianças

O seu aparelho está equipado com um bloqueio de porta para crianças. Se o bloqueio da porta para crianças não for necessário, siga os passos abaixo para o desmontar.

1. Desaperte dois parafusos no bloqueio da porta para crianças no canto inferior esquerdo do painel de controlo.



3. Volte a aparafusar os dois parafusos no orifício do painel de controlo após remover o bloqueio da porta para crianças.



2. Retire o bloqueio da porta para crianças do painel de controlo, e mantenha-o em segurança.

⚠ Aviso! Tenha cuidado para não riscar o painel de controlo.

Utilização diária

⚠ Aviso! Consulte os capítulos referentes à segurança.

Navegar nos menus

1. No modo de espera, clique na tecla "☐" repetidamente para selecionar o modo de cozedura.
2. Rode o **botão** para ajustar a temperatura de cozedura.
3. Clique na tecla "⌚".
4. Rode o **botão** para definir o tempo de cozedura.
5. Clique na tecla "▶||" no botão para iniciar a cozedura.

A definição de tempo é opcional.

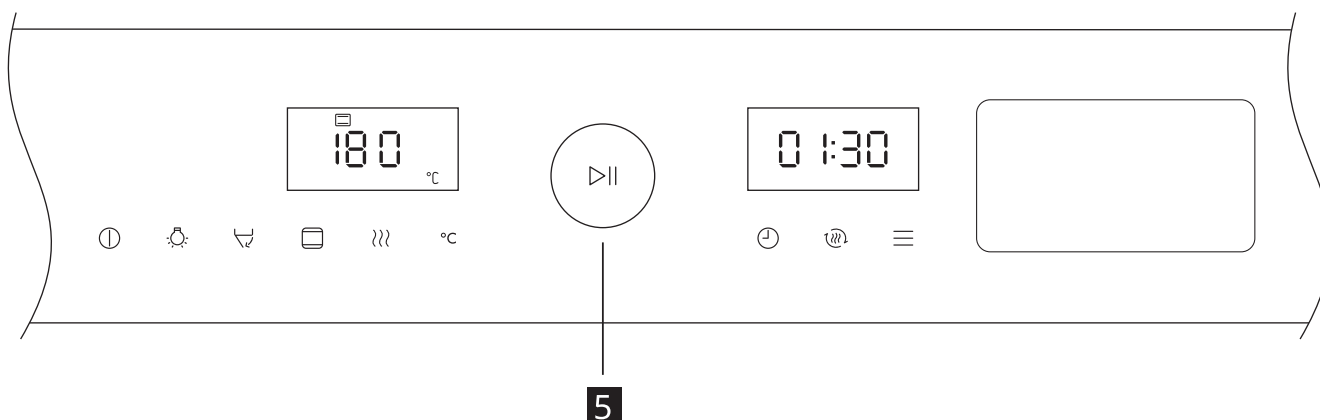
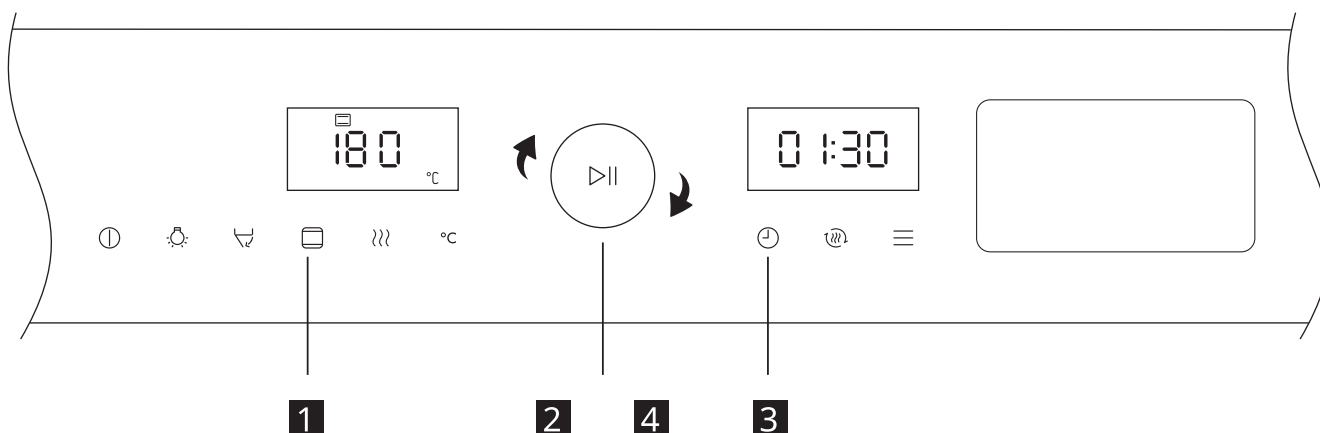
Vista geral dos menus

Menu principal

Modo	Descrição do modo
 Convencional	Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam ao mesmo tempo, tornando-os ideais para cozer bolos maiores. O intervalo de definição da temperatura é de 30 - 250 °C.
 Convecção	No modo de convecção, o ventilador liga-se automaticamente, fornecendo calor uniforme para cozedura numa ou em várias camadas. Especialmente adequado para cozer alimentos que necessitem de ser uniformemente tostados. O intervalo de definição da temperatura é de 50 - 250 °C.
 Convencional+ventoinha	A combinação de ventoinhas e elementos de aquecimento proporciona uma penetração mais uniforme do calor, economizando até 30-40% de energia. O intervalo de definição da temperatura é de 50 - 250 °C.
 Grelha	Permite cozer quantidades pequenas de alimentos. Coloque os alimentos na camada intermédia da cavidade. O intervalo de definição da temperatura é de 150 - 250 °C.
 Grelhador duplo + ventoinha	Churrasco de alimentos planos. O calor é distribuído uniformemente e os dois elementos superiores de aquecimento funcionam simultaneamente. O intervalo de definição da temperatura é de 50 - 250 °C.
 Grelhador duplo	Permite cozer quantidades pequenas de alimentos planos. Os dois elementos superiores de aquecimento funcionam simultaneamente. O intervalo de definição da temperatura é de 150 - 250 °C.
 Pizza	Pizza cozinhada. O intervalo de definição da temperatura é de 50 - 250 °C.
 Calor do fundo	Tosta o fundo dos alimentos planos. O intervalo de definição da temperatura é de 30 - 200 °C.
 ECO	Para cozinhar com poupança de energia. A temperatura pode ser definida dentro da gama de 140 - 240 °C.
 Descongelação	Descongelar alimentos congelados.
 Crescimento da massa	Massa fermentada ou iogurte. O intervalo de definição de temperatura é de 30 - 45 °C.
 Função de secagem	É utilizada para secar a câmara do forno e impedir o crescimento de bactérias.
 Descalcificação	Adicionando ácido cítrico à caixa de água, para remover a calcificação no tubo.

Funcionamento regular

1. No modo de espera, clique na tecla "" repetidamente para selecionar o modo de cozedura.
2. Rode o **botão** para ajustar a temperatura de cozedura.
3. Clique na tecla "".
4. Rode o **botão** para definir o tempo de cozedura.
5. Clique na tecla ">||" no botão para iniciar a cozedura.



A definição de tempo é opcional.

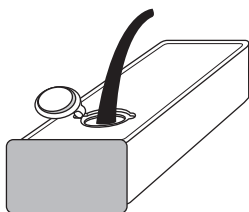
Caixa de água de utilização

Ao voltar a colocar a caixa de água no assento do depósito, certifique-se de que o depósito de água é empurrado completamente até ao limite.

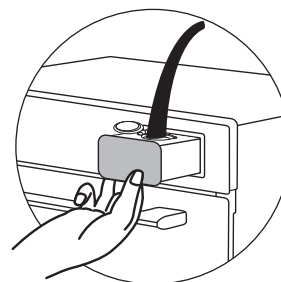
Após cozinhar, deite fora qualquer água restante na caixa de água e seque-a, para impedir o crescimento de bactérias.

Ao utilizar a função de assistência a vapor e o menu automático, adicione previamente água purificada ao depósito de água.

via 1



via 2



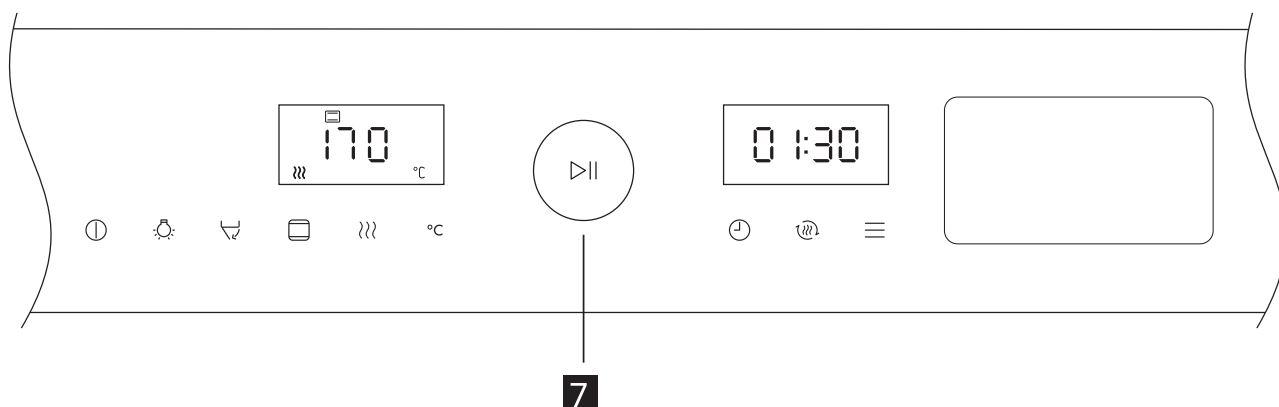
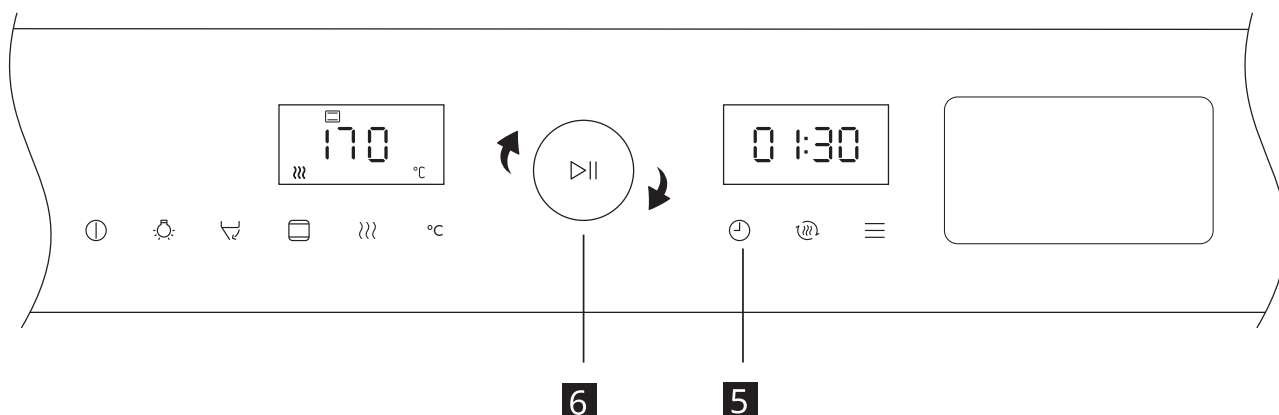
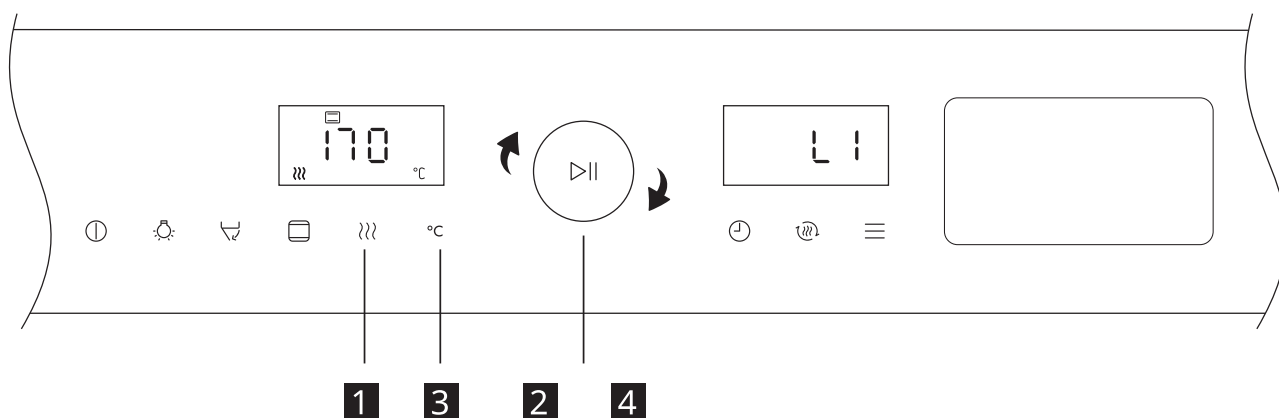
1. Clique na tecla "☑" para retirar a caixa de água completa, abra o anel de borracha e adicione água.
2. Clique na tecla "☑" para extrair a caixa de água completa, abra o anel de borracha e adicione água.

Função de descalcificação

1. Prima o botão "☑" para retirar a caixa de água, adicione água e meio pacote de ácido cítrico à caixa de água e volte a colocar a caixa de água de novo no assento do depósito.
2. Em modo de espera, prima o botão "☐" para selecionar a função de descalcificação e, em seguida, prima o botão para iniciar.
3. Quando o tempo for contado até "08:00 min", retire o depósito, adicione água e volte a colocá-lo no assento do depósito. Prima o botão para reiniciar o trabalho.

Auxiliar de vapor

1. Clique na tecla "|||" para selecionar o modo de cozedura auxiliado por vapor.
2. Rode o **botão** para ajustar a temperatura de cozedura.
3. Clique na tecla "°C" para introduzir o ajuste de volume de vapor.
4. Rode o **botão** para ajustar o volume de vapor (aumento de volume de vapor L1-L3).
5. Clique na tecla "⌚" para introduzir os estado de ajuste de período de cozedura.
6. Rode o botão para ajustar o período de cozedura.
7. Clique na tecla "▷||" no botão para iniciar a cozedura.



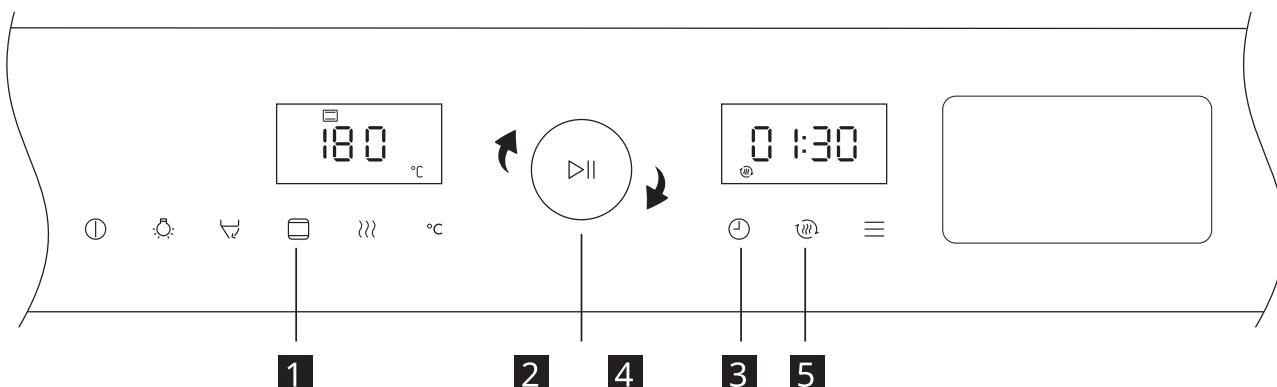
Modo de cozedura com função auxiliar de vapor

Modo	Descrição do modo
 Convencional	Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam ao mesmo tempo, tornando-os ideais para cozer bolos maiores. O auxiliar de vapor pode tornar os alimentos mais macios por dentro e mais estaladiços por fora. O intervalo de definição da temperatura é de 30 - 250 °C. O nível de vapor é L1-L3.
 Convecção	No modo de convecção, o ventilador liga-se automaticamente, fornecendo calor uniforme para cozedura numa ou em várias camadas. Especialmente adequado para cozinhar alimentos que necessitam de ser tostados uniformemente. O auxiliar de vapor pode tornar os alimentos mais macios por dentro e mais estaladiços por fora. O intervalo de definição da temperatura é de 50 - 250 °C. O nível de vapor é L1-L3.
 Convencional + ventoinha	A combinação de ventoinhas e elementos de aquecimento proporciona uma penetração mais uniforme do calor, economizando até 30-40% de energia. O auxiliar de vapor pode tornar os alimentos mais macios por dentro e mais estaladiços por fora. O intervalo de definição da temperatura é de 50 - 250 °C. O nível de vapor é L1-L3.
 Grelha	Permite cozer quantidades pequenas de alimentos. Coloque os alimentos na camada intermédia da cavidade. O auxiliar de vapor pode tornar os alimentos mais macios por dentro e mais estaladiços por fora. O intervalo de definição da temperatura é de 150 - 250 °C. O nível de vapor é L1-L3.
 Calor do fundo	Tosta o fundo dos alimentos planos. O auxiliar de vapor pode tornar os alimentos mais macios por dentro e mais estaladiços por fora. O intervalo de definição da temperatura é de 30 - 200 °C. O nível de vapor é L1-L3.
 Limpeza a vapor	Para limpar facilmente a cavidade. A duração é de 5 minutos.

Pré-aquecimento rápido

Os seguintes modos de cozedura () podem definir o programa de pré-aquecimento.

1. No modo de espera, clique na tecla "" para seleccionar o modo de cozedura.
2. Rode o **botão** para ajustar a temperatura de cozedura.
3. Clique na tecla "".
4. Rode o **botão** para definir o tempo de cozedura.
5. Clique no botão "" para iniciar o pré-aquecimento.

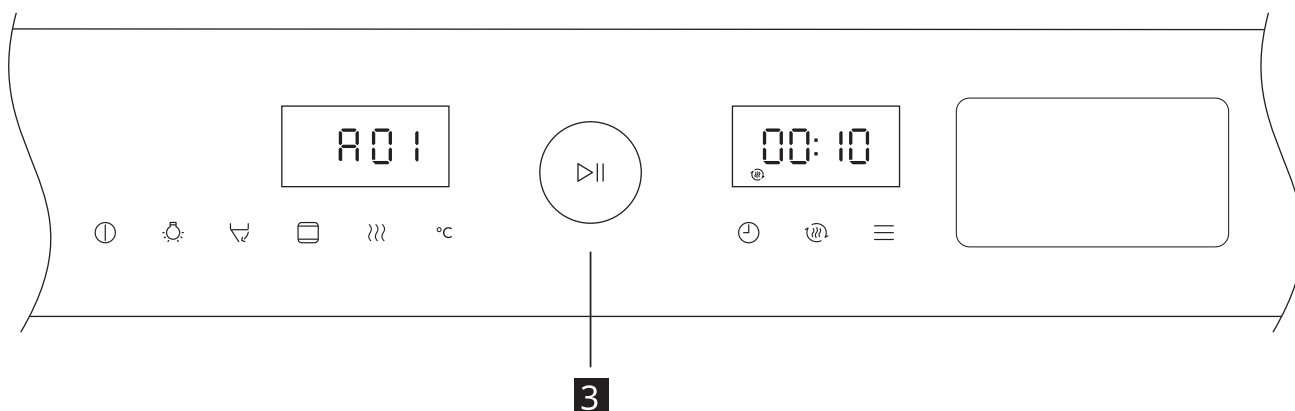
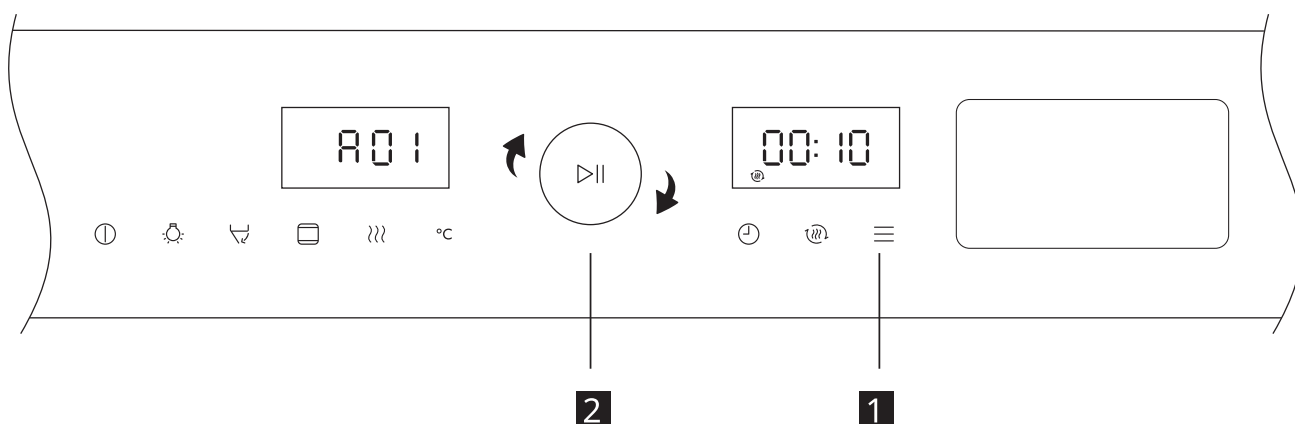


Nota

- A campainha apita para indicar que o pré-aquecimento está concluído. Neste momento, abra a porta do forno, coloque os ingredientes e, em seguida, feche a porta do forno para começar a cozinhar.
- Durante o pré-aquecimento, não coloque ingredientes na cavidade do forno.

Menu automático

1. Clique na tecla "≡" para aceder à interface de seleção de menu.
2. Rode o **botão** para selecionar um menu (A01-A18).
3. Clique na tecla "▷||" no botão para iniciar a cozedura.



Ficha de menu automático

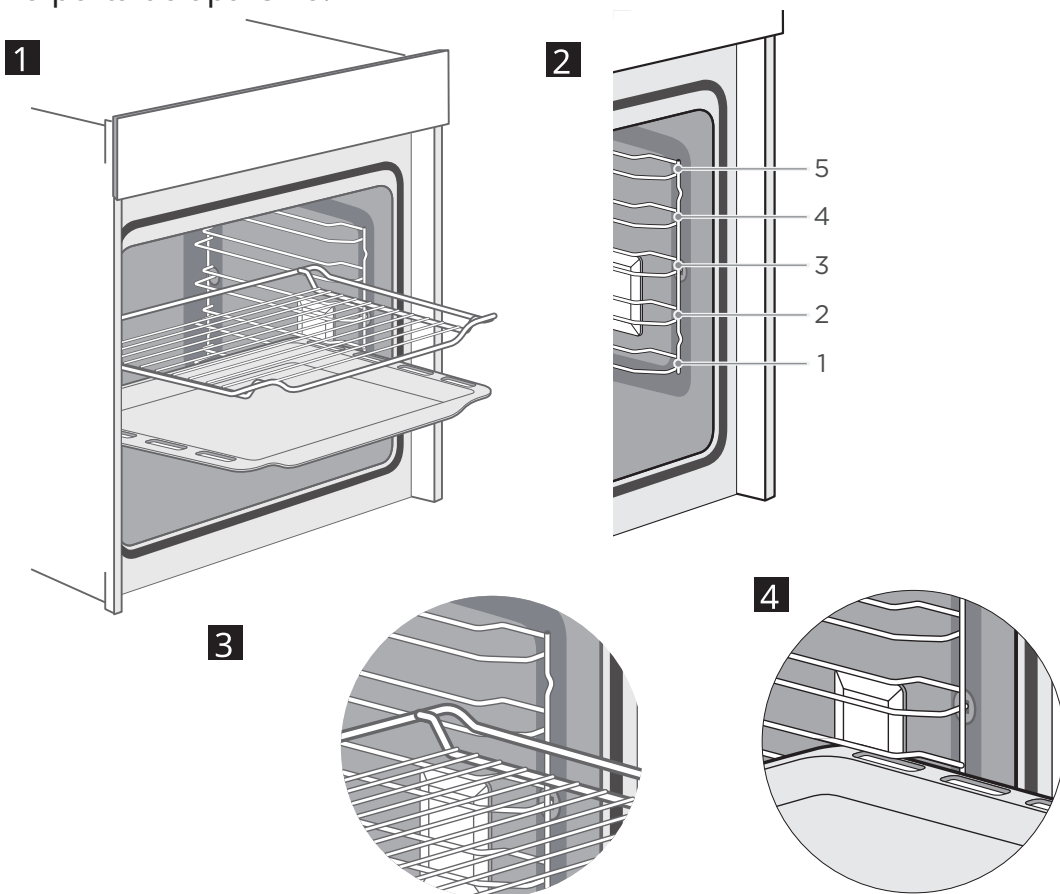
Ecrã	Menu	Modo ou Temperatura	Tempo	Pré-aquecimento
A01	Costeletas de carne assada	 250 °C	4 min.	SIM
A02	Bife de vaca com pimenta preta	 250 °C	8 min.	SIM
A03	Bolo Chiffon	 150 °C	50 min.	SIM
A04	Queque red velvet	 160 °C	35 min.	SIM
A05	Costeleta de porco assada à francesa	 200 °C	50 min.	SIM
A06	Tarte de fruta italiana (8 polegadas)	 190 °C	22 min.	SIM
A07	Profiterole	 190 °C	24 min.	SIM
A08	Bacalhau assado	 250 °C	8 min.	SIM
A09	Asas de frango assadas	 L1 230 °C	25 min.	SIM
A10	Costeletas de porco assado	 L1 200 °C	25 min.	NÃO
A11	Lúcio de cavala assado	 L1 220 °C	14 min.	SIM
A12	Frango inteiro assado	 L1 200 °C	45 min.	SIM
A13	Carne de porco assada	 L1 180 °C	50 min.	SIM
A14	Costeleta de borrego à francesa	 L1 220 °C	25 min.	SIM
A15	Pernil de porco à francesa	 L1 230 °C	80 min.	NÃO
A16	Cheesecake	 L1 160 °C	55 min.	SIM
A17	Pão de arando de chocolate	 L1 180 °C	25 min.	SIM
A18	Pão de nozes	 L1 190 °C	30 min.	SIM

Inserção de acessórios

A cavidade tem cinco posições de prateleira. As posições das prateleiras são contadas de baixo para cima. Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente até meio sem tombar.

Notas

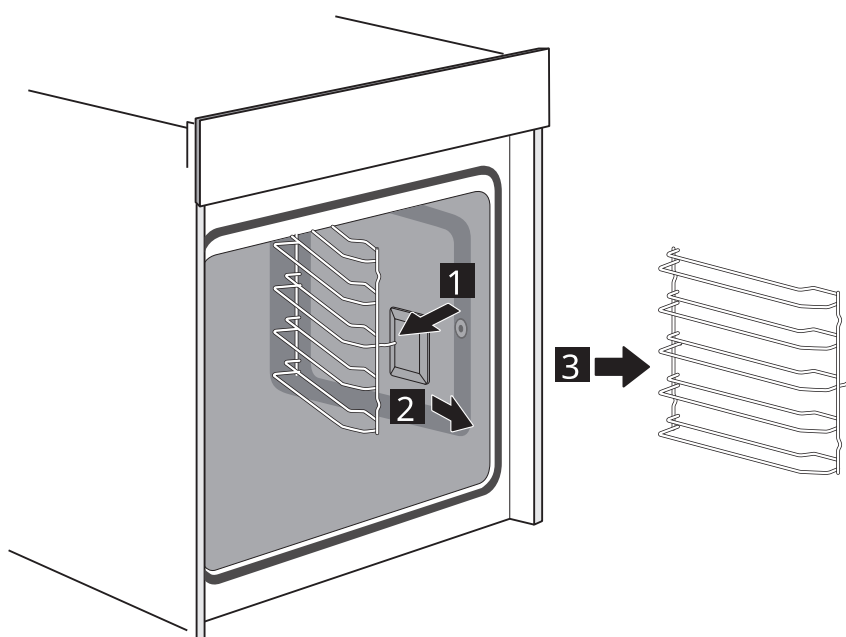
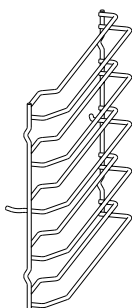
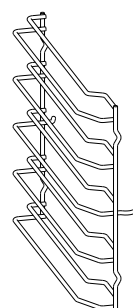
1. Certifique-se de que insere sempre os acessórios na cavidade da forma correta.
2. Insira sempre os acessórios completamente na cavidade de modo a que não toquem na porta do aparelho.



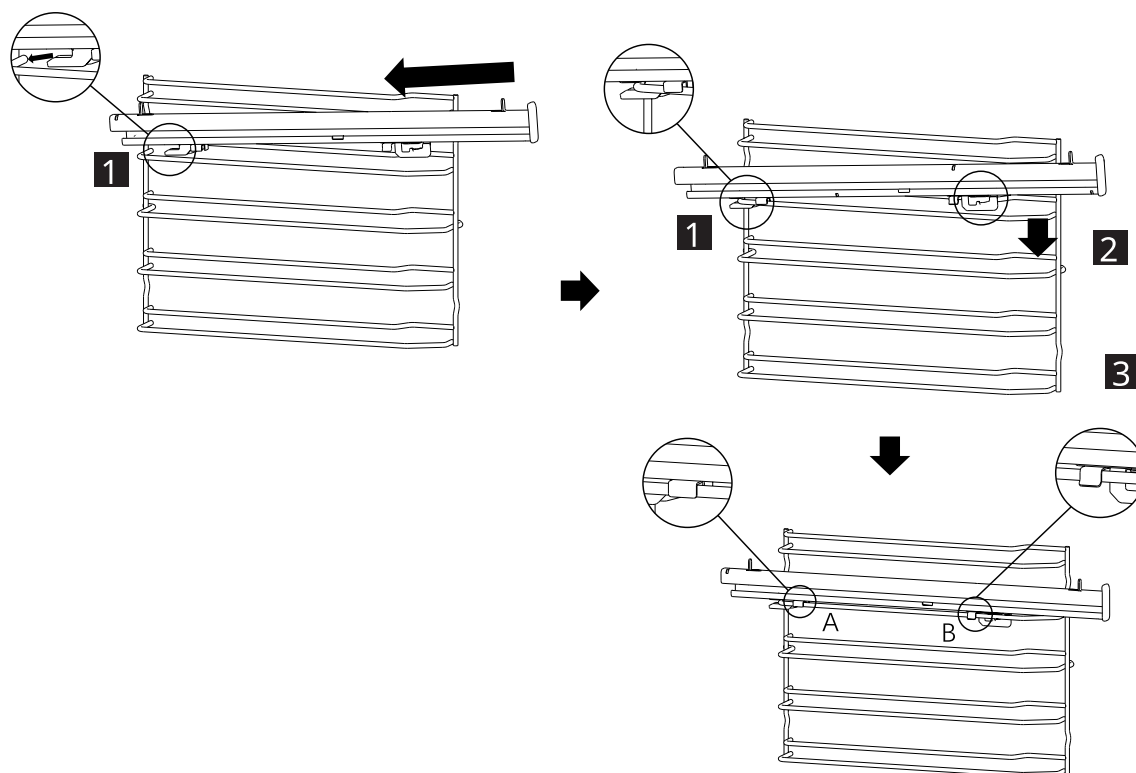
Carris

Quando quiser fazer uma boa limpeza dos carris e cavidade, pode retirar as prateleiras e limpá-las. Desta forma, o seu aparelho manterá a sua aparência e permanecerá plenamente funcional durante muito tempo.

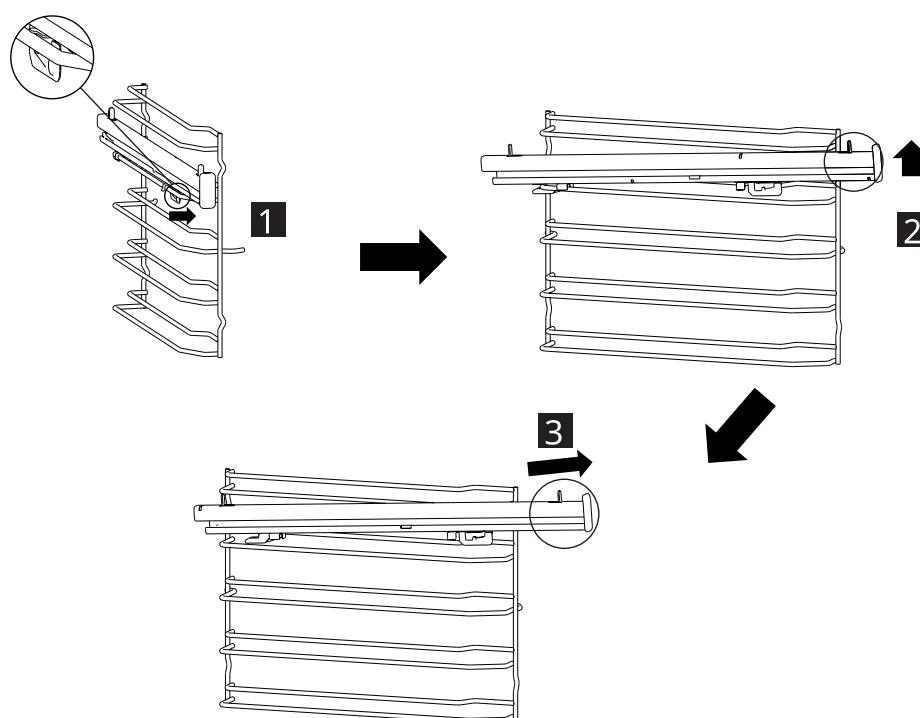
1. Puxe a parte da frente dos carris laterais horizontalmente para a direção oposta até o acessório **1** sair; posteriormente, poderá retirar as prateleiras como na imagem.
2. Coloque o carril lateral de novo na cavidade, inserindo primeiro corretamente a parte de trás do carril lateral no orifício da cavidade e, em seguida, insira a parte da frente do **1** no orifício.

**L****R**

Fixar as corrediças telescópicas



Remover as corrediças telescópicas



Dicas e sugestões

Recomendações para cozedura

Sempre que pré-aqueça, retire as prateleiras e os tabuleiros de arame da cavidade para ter desempenho mais rápido.

O forno tem cinco posições de prateleira. Conte as posições das prateleiras a partir do fundo da cavidade.

O forno tem um sistema especial que faz circular o ar e recicla constantemente o vapor. Com este sistema é possível cozinhar num ambiente vaporoso, mantendo os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Reduz o tempo de cozedura e o consumo de energia a um mínimo.

A humidade pode condensar-se no forno ou nos painéis de vidro da porta durante a cozedura. Afaste-se sempre ao abrir a porta do forno.

Quando o forno arrefecer, limpe a cavidade com um pano macio.

Cozedura de bolos

Não abra a porta do forno antes de ter terminado 3/4 do tempo de cozedura estabelecido.

Se utilizar dois tabuleiro para cozedura em simultâneo, mantenha um nível vazio entre eles.

Cozinhar carne e peixe

Utilize uma panela profunda para alimentos muito gordurosos para evitar que o forno fique manchado com manchas que possam ser permanentes.

Deixe a carne durante aproximadamente 15 minutos antes de a cortar, para que os sucos não saiam.

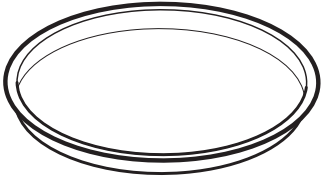
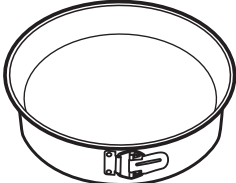
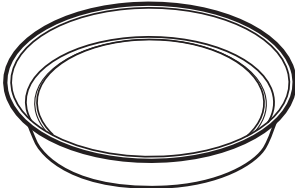
Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, adicione um pouco de água na panela profunda. Para evitar a condensação do fumo, adicione água de cada vez que seque.

Cozedura húmida com ventoinha

 Para obter melhores resultados, siga as sugestões listadas no quadro abaixo.

**Cozedura húmida com ventoinha -
acessórios recomendados**

Utilize formas e recipientes escuros e não reflexivos. Têm melhor absorção de calor do que os de cor clara e os pratos refletivos.

Acessórios	Tamanho	Imagem
Panela de pizza, escura, não reflexiva	28 cm de diâmetro	
Assadeira, escura, não reflexiva	26 cm de diâmetro	
Ramekins, cerâmica	8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	
Forma de base de flan, escura, não reflexiva	28 cm de diâmetro	

**Informação para os institutos de
verificação**

Testes em conformidade com a norma
IEC 60350-1.

Cuidados e limpeza

 **Aviso!** Consulte os capítulos referentes à segurança.

Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza	Limpe a frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar superfícies metálicas.
	Limpe as nódoas com um detergente suave.
Utilização quotidiana	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndio.
	A humidade pode condensar-se no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno trabalhar durante 10 minutos antes de cozinhar. Não armazene os alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.
Acessórios	Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios em máquina de lavar louça.
	Não limpe os acessórios antiaderentes utilizando produtos de limpeza abrasivos ou objetos afiados.

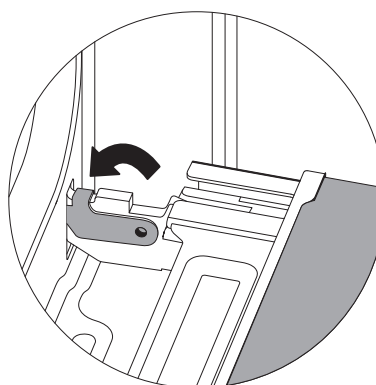
Porta do aparelho

Com boa manutenção e limpeza, o seu aparelho manterá a sua aparência e permanecerá plenamente funcional durante muito tempo. Aqui terá informações sobre como remover a porta do aparelho e limpá-la.

Para efeitos de limpeza e para remover os painéis da porta, pode retirar a porta do aparelho. As dobradiças da porta do aparelho têm cada uma, uma alavanca de bloqueio. Quando as alavancas de bloqueio são fechadas, a porta do aparelho fica fixa na posição pretendida. Não se pode separar. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para retirar a porta do aparelho, as dobradiças encontram-se bloqueadas. Não podem fechar-se.



Desbloqueado



Bloqueado

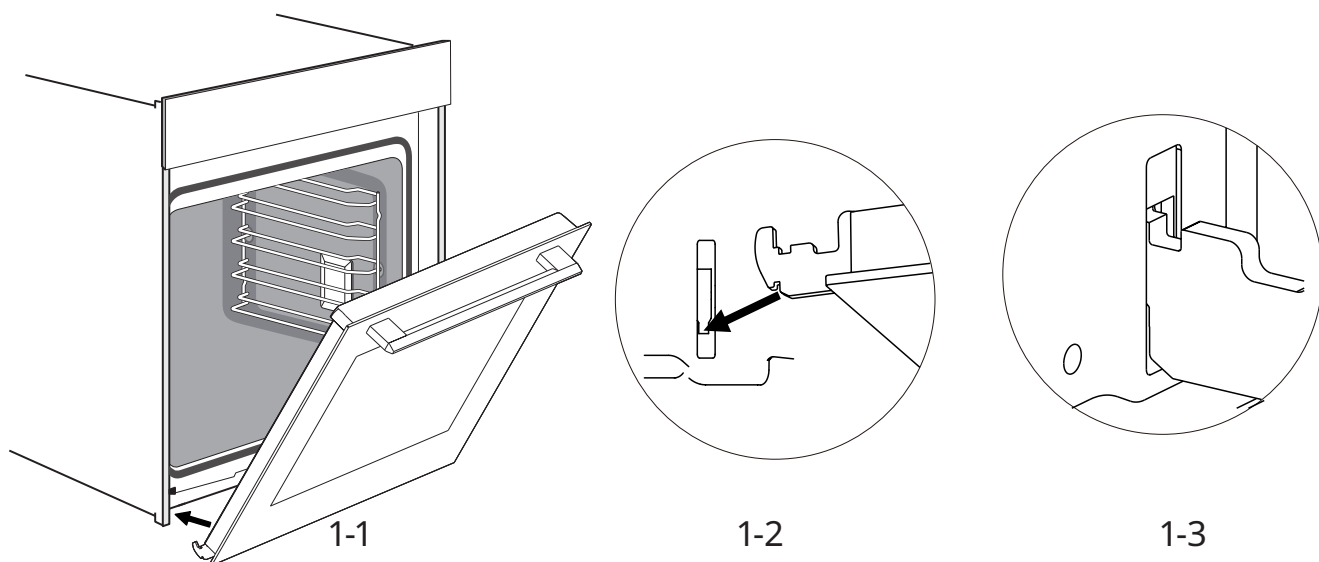
Aviso - Risco de ferimentos!

1. Se as dobradiças não estiverem fechadas, podem partir-se com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio ficam sempre totalmente fechadas ou, ao soltar a porta do aparelho, totalmente abertas.
2. As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta, e você pode ficar entalado. Mantenha as suas mãos afastadas das dobradiças.

Ajustar a porta do aparelho

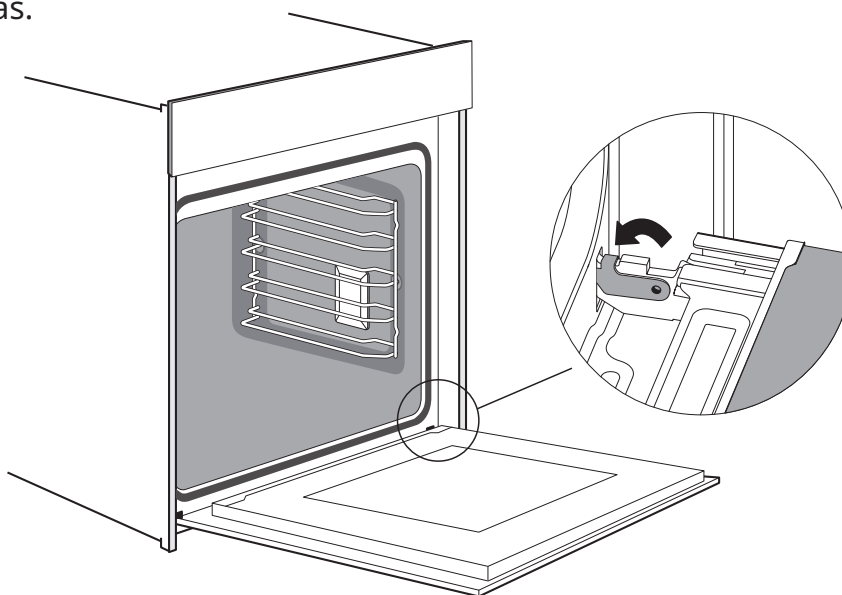
Volte a fixar a porta do aparelho pela ordem oposta à sua remoção.

1. Prenda a dobradiça, assegure-se de que ambas as dobradiças são colocadas diretamente nos orifícios de instalação do painel frontal, como se mostra abaixo.



Nota: Se conseguir sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão inseridas corretamente nos orifícios.

2. Abra completamente a porta do aparelho. E em seguida feche as alavancas em ambas as dobradiças.



Nota: A porta não fica totalmente aberta se as dobradiças não forem colocadas corretamente.

3. Feche a porta.

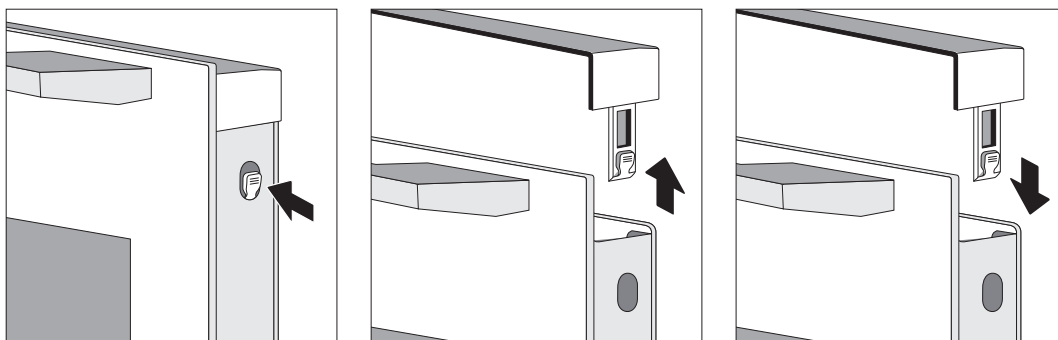
Nota: Recomendamos vivamente que verifique mais uma vez, se a porta se encontra na posição correta.

Retirar a tampa da porta

A incrustação de plástico na tampa da porta pode ficar descolorida. Para realizar uma limpeza completa, pode retirar a tampa

Remova a porta do aparelho, como instruído acima.

1. Prima do lado direito e esquerdo da tampa.
2. Remova a tampa.
3. Após remover a tampa da porta, as partes restantes da porta do aparelho podem ser facilmente retiradas para que possa continuar a limpeza. Quando a limpeza da porta do aparelho tiver terminado, volte a colocar a tampa na posição correta e pressione-a até que encaixe audivelmente na posição correta.
4. Ajuste a porta do aparelho e feche-a.



Atenção!

Quando a porta estiver bem instalada, a tampa da porta também pode ser removida após a porta ser completamente aberta.

1. Retirar a tampa da porta significa libertar o vidro interior da porta do aparelho, o vidro pode deslocar-se facilmente e provocar danos ou ferimentos.
2. Remover a tampa da porta e o vidro interior significa reduzir o peso total da porta do aparelho. As dobradiças podem ser mais fáceis de mover quando se fecha a porta e podem ficar presas. Mantenha as suas mãos afastadas das dobradiças.

Devido aos 2 pontos acima, recomendamos vivamente que não remova a tampa da porta, a menos que a porta do aparelho seja removida. Os danos provocados por funcionamento incorreto não são cobertos pela garantia.

O que fazer se...

⚠ Aviso! Consulte os capítulos referentes à segurança.

O que fazer se...

Avaria	Causa possível	Notas/solução
O aparelho não funciona.	Fusível defeituoso.	Verifique o disjuntor na caixa de fusíveis.
	Corte de energia.	Verifique se a luz da cozinha ou os restantes eletrodomésticos de cozinha estão a funcionar.
Os botões caíram do suporte no painel de controlo.	Os botões foram acidentalmente desligados.	Os botões podem ser removidos. Basta colocar os botões novamente no respetivo suporte no painel de controlo e empurrá-los para que se encaixem e possam ser rodados como habitualmente.
Já não é possível rodar facilmente os botões.	Há sujidade sob os botões	Os botões podem ser removidos. Para desengatar os botões, basta retirá-los do suporte. Em alternativa, prima a borda exterior dos botões de modo a que estes se inclinem e possam ser recolhidos facilmente. Limpe cuidadosamente os botões usando um pano e água com sabão. Seque com um pano macio. Não utilize qualquer material afiado ou abrasivo. Não molhe nem lave na máquina de lavar louça. Não retire os botões com demasiada frequência para que o suporte permaneça estável.
A ventoinha não funciona sempre no modo: "Aquecimento de ventoinha"		Esta é uma operação normal devido à melhor distribuição de calor possível e ao melhor desempenho possível do forno.
Após um processo de cozedura pode ouvir-se um ruído e observar-se um fluxo de ar no painel de controlo no seu interior.		A ventoinha de refrigeração continua a funcionar, para evitar condições de humidade elevada na cavidade e arrefecer o forno para sua comodidade. A ventoinha de refrigeração desliga-se automaticamente.
Os alimentos não ficam suficientemente cozinhados no tempo indicado na receita.		É utilizada uma temperatura diferente da indicada na receita. Verifique novamente as temperaturas. As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita. Verifique novamente a receita.

Tostagem irregular	O ajuste da temperatura é demasiado elevado, ou o nível da prateleira poderia ser otimizado. Verifique novamente a receita e as definições. O acabamento superficial e/ou a cor e/ou material da louça não foram a melhor escolha para a função do forno selecionada. Quando utilizar grelha como, por exemplo, o modo "Aquecimento Superior e Inferior", utilize artigos de forno com acabamento mate, de cor escura e de peso leve.
A lâmpada não se acende	É necessário substituir a lâmpada.

Dados técnicos

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	503 mm 353 mm 386 mm
Área do tabuleiro para cozedura	1159 cm ²	
Elemento de aquecimento superior	900 W	
Elemento de aquecimento inferior	1500 W	
Grelha	1300 W	
Anel	1800 W	
Classificação total	3150 W	
Tensão	220 - 240 V~	
Frequência	50 - 60 Hz	
Número de funções	14	

Eficiência energética

Informação e Ficha de Informação do Produto*

Nome do fabricante	IKEA
Identificação do modelo	MÅGEBO 905-570-61
Índice de eficiência energética	76,9
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga padrão, modo convencional	1.02kWh
Consumo de energia com uma carga padrão, modo forçado por ventoinha	0.65kWh
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno integrado
Massa	43,5 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos da UE 65/2014 e 66/2014. Para a República da Bielorrússia, em conformidade com o STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.

A classe de eficiência energética não é aplicável para a Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos eletrodomésticos para cozinhar - Parte 1: Gamas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

Questões ambientais

Recicle todos os materiais com o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores relevantes para a respetiva reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde humana reciclando os resíduos de aparelhos elétricos

e eletrónicos. Não elimine aparelhos com o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Entregue o produto no seu centro de reciclagem local ou contacte a sua Câmara Municipal.

Garantia IKEA

Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante **5 anos** a contar da data de compra original do seu eletrodoméstico na loja IKEA. A fatura ou talão de compra original é necessário como prova de compra. Se for realizada uma assistência ao abrigo da garantia, tal não irá aumentar o período de garantia do eletrodoméstico.

Quem irá realizar o serviço de assistência?

O prestador de serviços da IKEA irá prestar o serviço através da sua própria rede de assistência ou de um parceiro de assistência autorizado.

O que é que esta garantia cobre?

A garantia cobre as avarias do eletrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia aplica-se apenas a um uso doméstico. As exceções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão de obra e deslocação estão cobertos, desde que o eletrodoméstico esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições são aplicáveis as orientações da UE (n.º 99/44/CE) e respetivos regulamentos locais. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.

O que fará a IKEA para corrigir o problema?

O prestador de serviços designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, a seu critério exclusivo, se este está, ou não, coberto pela garantia. Se considerar que está coberto, o prestador de serviços da IKEA ou seu parceiro autorizado, através das suas próprias operações de assistência, procederão, ou não, a seu critério exclusivo, à reparação do produto defeituoso ou sua substituição por um produto igual ou comparável.

O que é que esta garantia não cobre?

- O desgaste e deterioração normais.
- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação incorreta ou ligação a uma tensão incorreta, danos causados por uma reação química ou eletroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, sem quaisquer limitações, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida e danos provocados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
- Peças não funcionais e decorativas que não afetam a utilização normal do eletrodoméstico, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por objetos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.

- Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protetores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram provocados por defeitos de fabrico.
- Casos em que não tenha sido detetada qualquer avaria durante uma visita do técnico.
- Reparações não efetuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparações provocadas por uma instalação incorreta ou que não cumpra as especificações de instalação.
- Utilização do equipamento num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
- Danos de transporte. Se um cliente transportar o produto para a sua residência ou outro endereço, a IKEA não assume quaisquer responsabilidades por quaisquer danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA entregar o produto no endereço de entrega do cliente, os danos que ocorram durante esta entrega serão cobertos por esta garantia.
- Gastos na realização da instalação inicial do equipamento IKEA. No entanto, se um prestador de serviços da IKEA ou seu parceiro autorizado reparar ou substituir o eletrodoméstico nos termos da presente garantia, o prestador de serviços ou seu parceiro autorizado irá reinstalar o eletrodoméstico reparado ou o seu substituto, se necessário.

Esta restrição não é aplicável a trabalhos sem quaisquer avarias levados a cabo por um especialista qualificado com peças originais, a fim de adaptar o eletrodoméstico às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional?

A garantia IKEA concede-lhe direitos específicos, que abrangem ou excedem as exigências locais. No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

Área de validade

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

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

Serviço pós-venda específico para eletrodomésticos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço pós-venda IKEA para:

1. fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos sobre a instalação do eletrodoméstico IKEA numa cozinha IKEA. O serviço não oferecerá esclarecimentos sobre:
 - a instalação geral de cozinhas IKEA;
 - ligações elétricas (se a máquina não incluir uma ficha e cabo), à água e ao gás, já que estas operações têm de ser executadas por um engenheiro autorizado;
3. o conteúdo do manual do utilizador e especificações do eletrodoméstico IKEA.

Para garantir que lhe oferecemos a melhor assistência, leia atentamente as Instruções de montagem e/ou a secção do Manual do utilizador neste livreto antes de entrar em contacto connosco.

Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?



Consulte a última página deste manual para conhecer a lista completa de contactos designados pela IKEA e respetivos números de telefone nacionais.

i Para lhe prestarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos indicados na última página deste manual. Consulte sempre os números listados no livreto do eletrodoméstico específico que necessite de assistência. Antes de entrar em contacto connosco, certifique-se de que tem junto de si o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o Número de série (código de 8 dígitos que poderá encontrar na placa de características) do eletrodoméstico que necessita de assistência.

i **GUARDE O RECIBO DE COMPRA!** É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. Tenha em conta que o recibo também reporta o nome e o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada um dos eletrodomésticos adquiridos.

Necessita ajuda adicional?

Para quaisquer outras questões não relacionadas com o pós-venda dos seus eletrodomésticos, contacte o call centre da sua loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a documentação do equipamento antes de nos contactar.

Tabla de contenidos

Información de seguridad	37	Sugerencias y consejos	58
Instrucciones importantes para la instalación	41	Cuidado y limpieza	60
Descripción del aparato	42	Puerta del aparato	61
Uso de los accesorios	42	Qué hacer si...	65
Panel de control	43	Datos técnicos	66
Primer uso	45	Eficiencia energética	67
Uso diario	47	Cuestiones medioambientales	68
		Garantía IKEA	68

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Información de 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

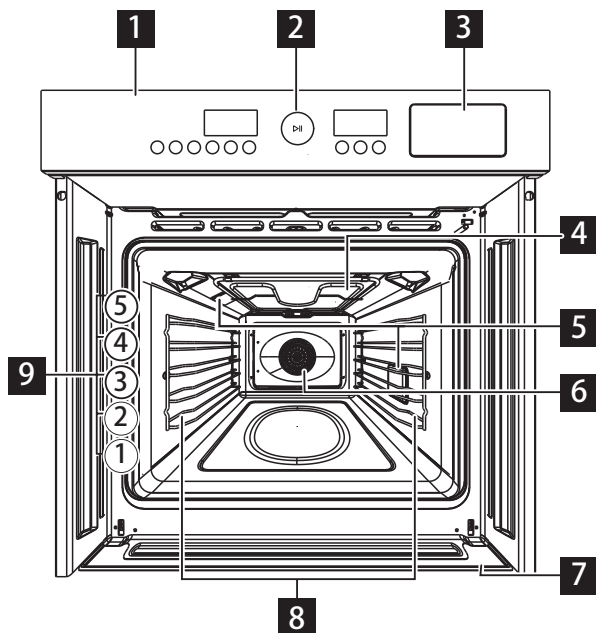
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o la puerta de un armario de cocina, ya que podría causar el sobrecalentamiento de aparato.
- Compruebe que el aparato no presente daños después de desembalarlo. No conecte el aparato si ha resultado dañado durante el transporte.
- No bloquee los 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** Mando de ajuste
- 3** Compartimento para el agua
- 4** Grill
- 5** Lámpara
- 6** Ventilador
- 7** Colector de agua
- 8** Soportes para las bandejas, extraíbles
- 9** Posiciones de las bandejas

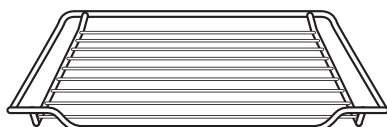
Accesorios

- **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

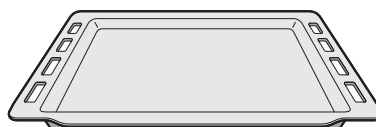
El aparato viene acompañado de una amplia gama de accesorios. Aquí encontrará una descripción general de los accesorios incluidos e información sobre cómo utilizarlos correctamente.

Accesorios incluidos



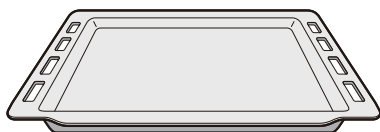
Rejilla metálica

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



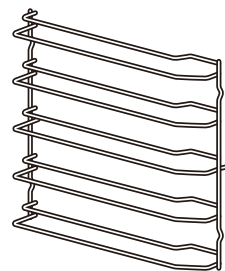
Bandeja para hornear

Para cocinar porciones grandes de comida o para recoger restos.

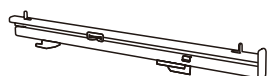


Bandeja honda

Para cocinar grandes porciones de comida
o para recoger restos



2 soportes laterales



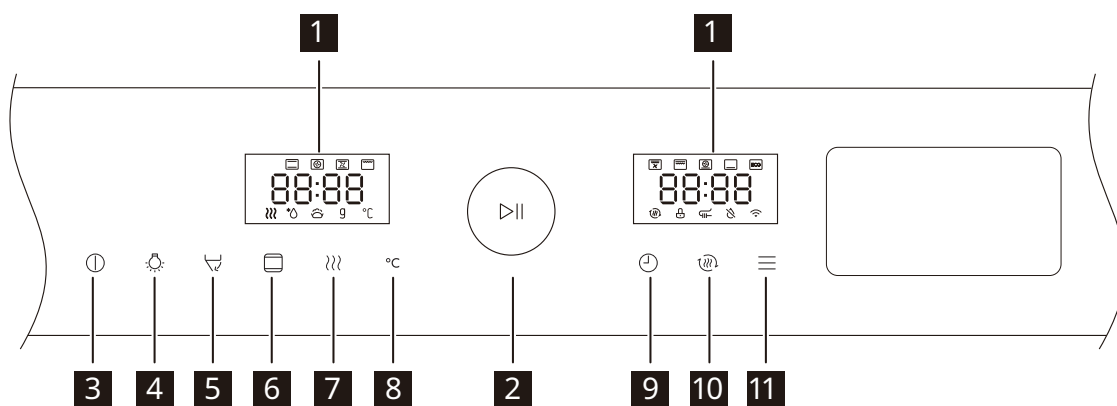
Guías telescópicas

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.

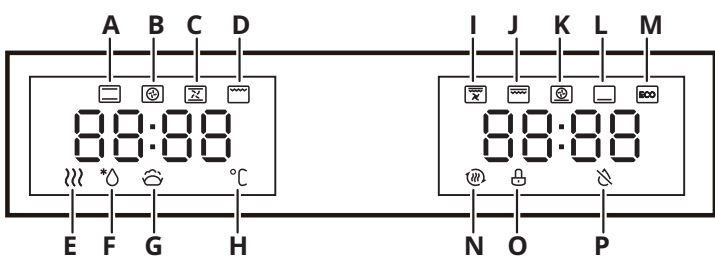
Vista general del panel de control



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		Compartmento 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. 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.

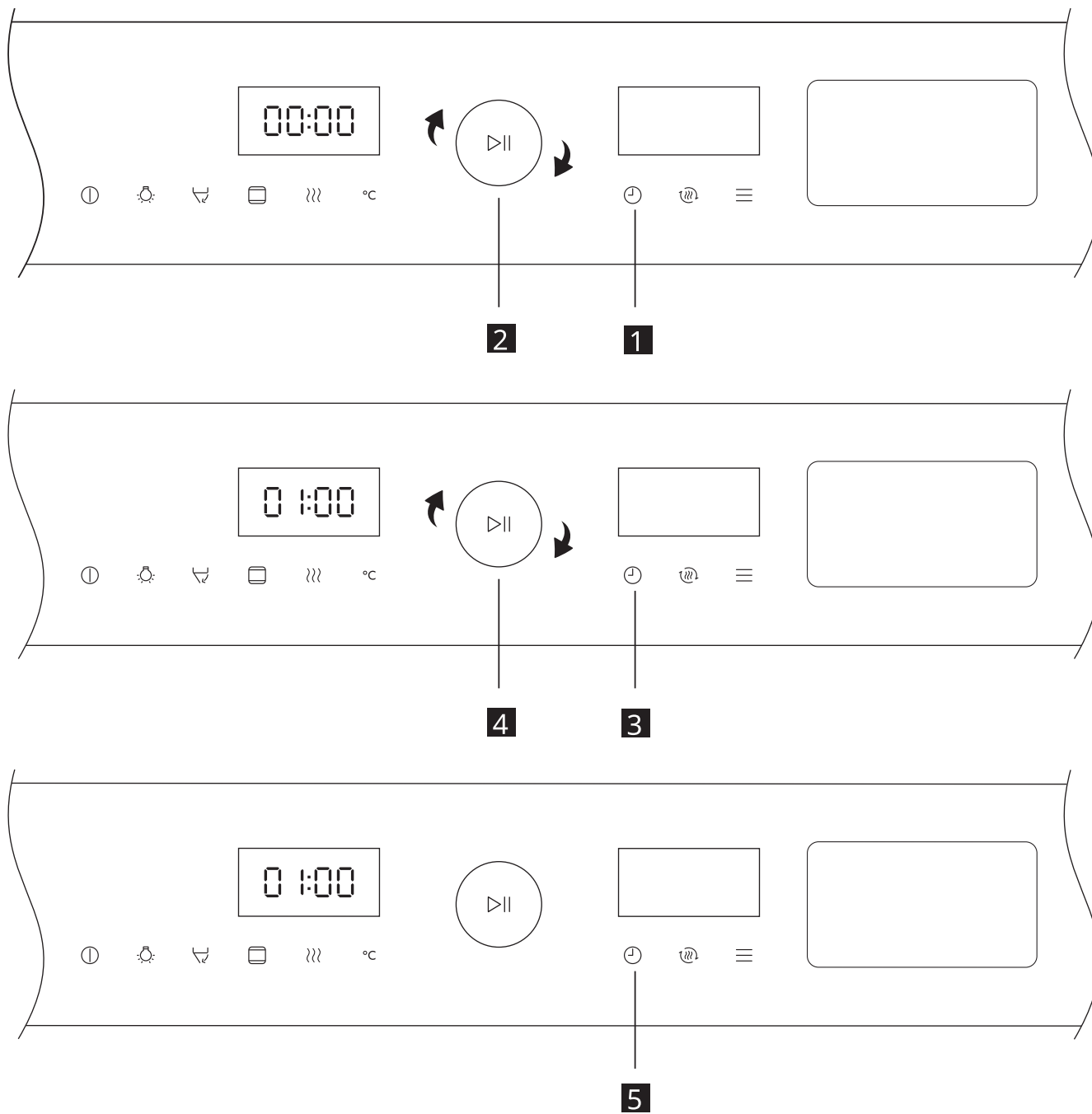
- Retire las piezas de protección para el transporte del embalaje del horno.
- Retire todos los accesorios (p. ej. bandejas para hornear, rejillas, espuma, etc.) de la cavidad.
- Limpie bien los accesorios con agua con jabón y un trapo o un cepillo suave.
- Limpie la cavidad y las superficies del horno 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.

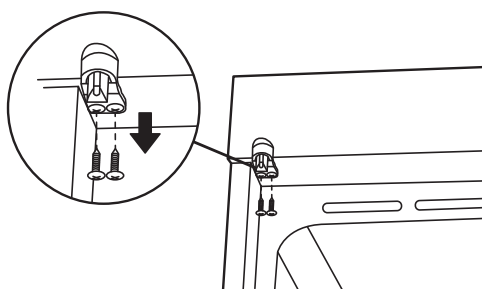
**Nota**

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

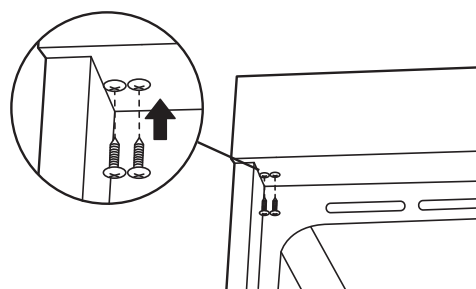
Desmontaje del bloqueo de la puerta para niños

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.

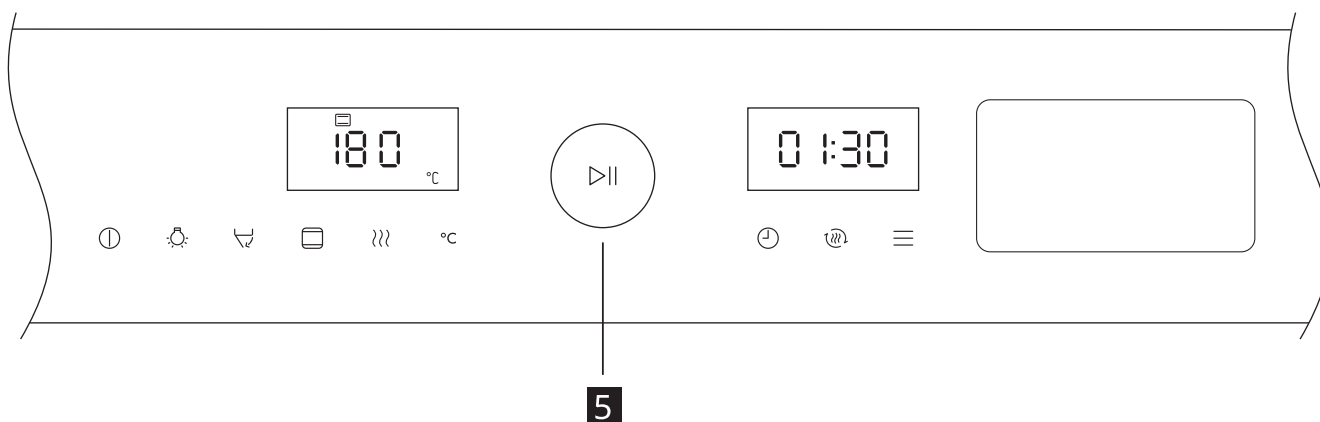
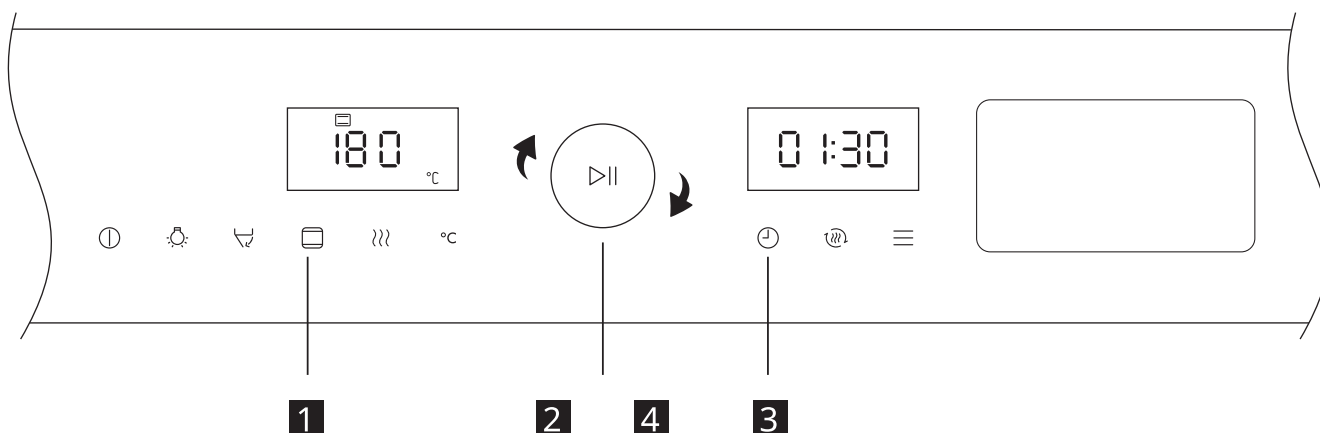
Descripción general de los menús

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.

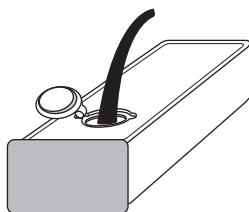
Uso del compartimento para el agua

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

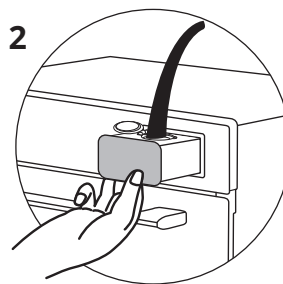
Elimine el agua que quede en el compartimento para el agua después del cocinado para prevenir el crecimiento de bacterias.

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

modo 1



modo 2



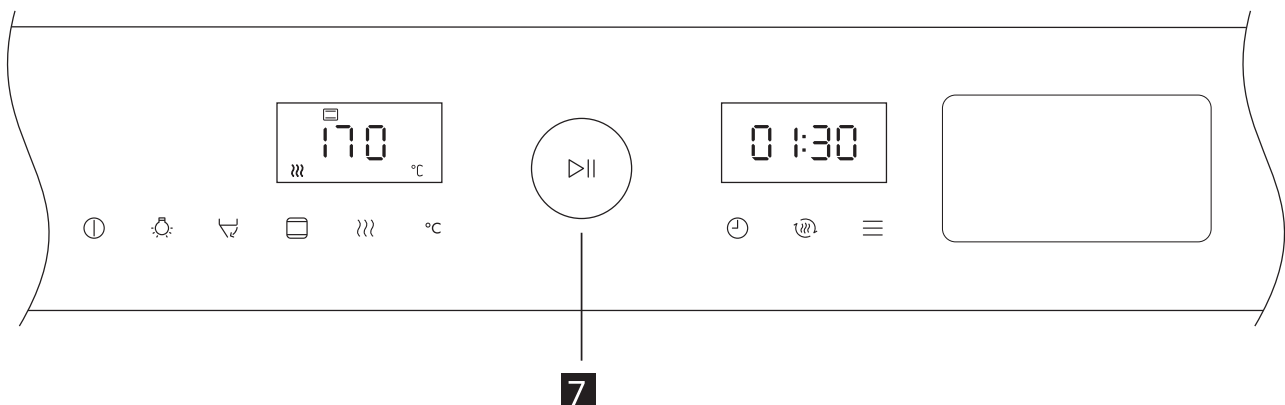
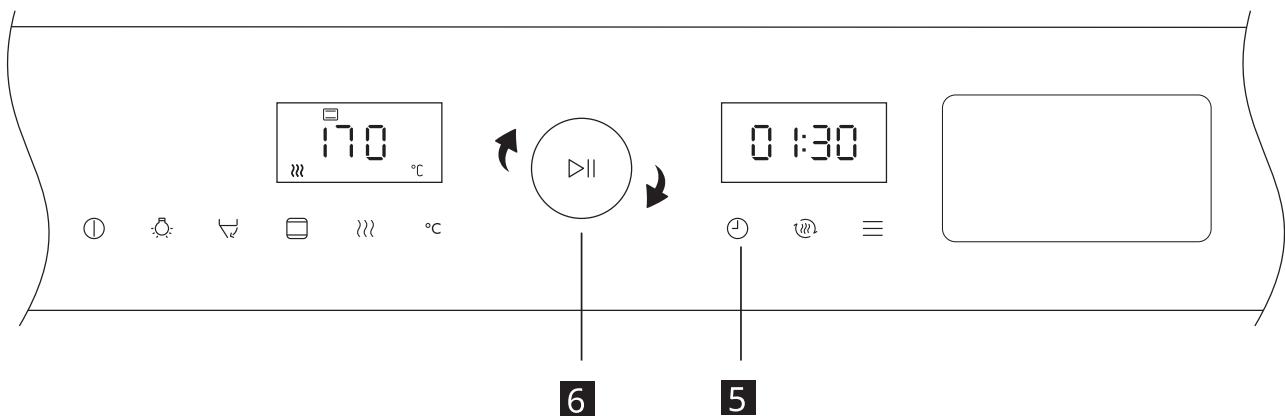
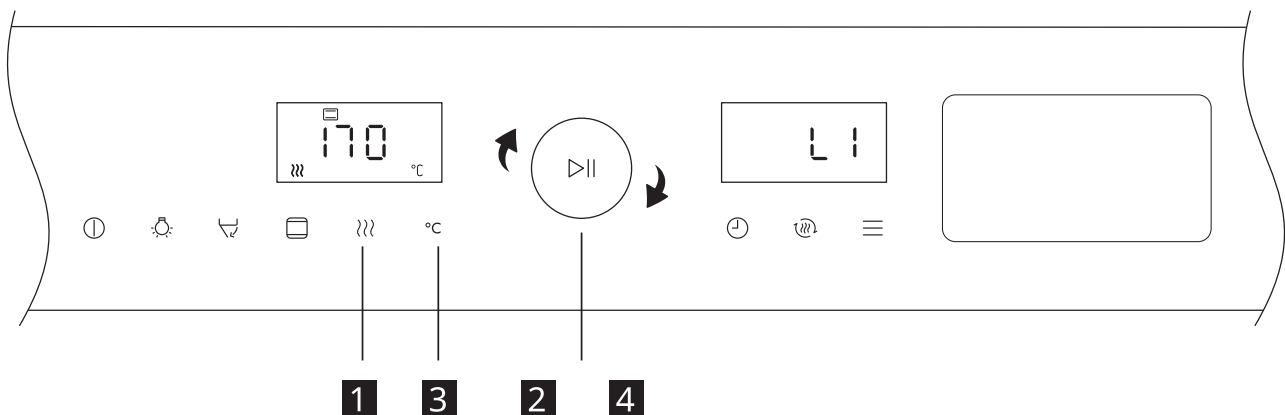
1. Pulse el botón «» para sacar completamente el compartimento para el agua, abra la tapa de goma y añada agua.
2. Pulse el botón «» para que salga el compartimento para el agua, abra la tapa de goma y añada agua.

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 coccinado.
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 coccinado.
6. Gire el mando para ajustar el tiempo de coccinado.
7. Pulse el botón «▷||» en el mando para iniciar el cocinado.



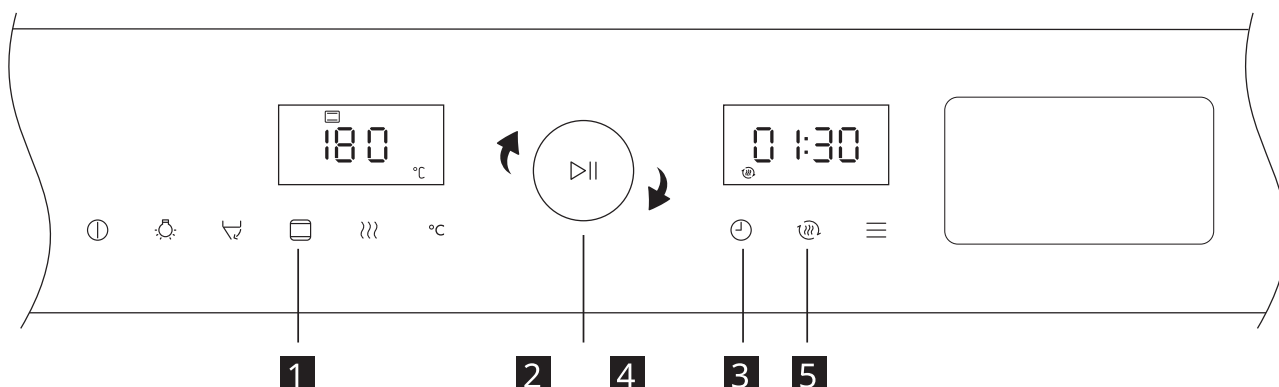
Modo de cocinado con función vapor

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 L1 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 L1 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 L1 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 L1 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 cocinado (     ).

1. En el modo de espera, pulse 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 «» 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.

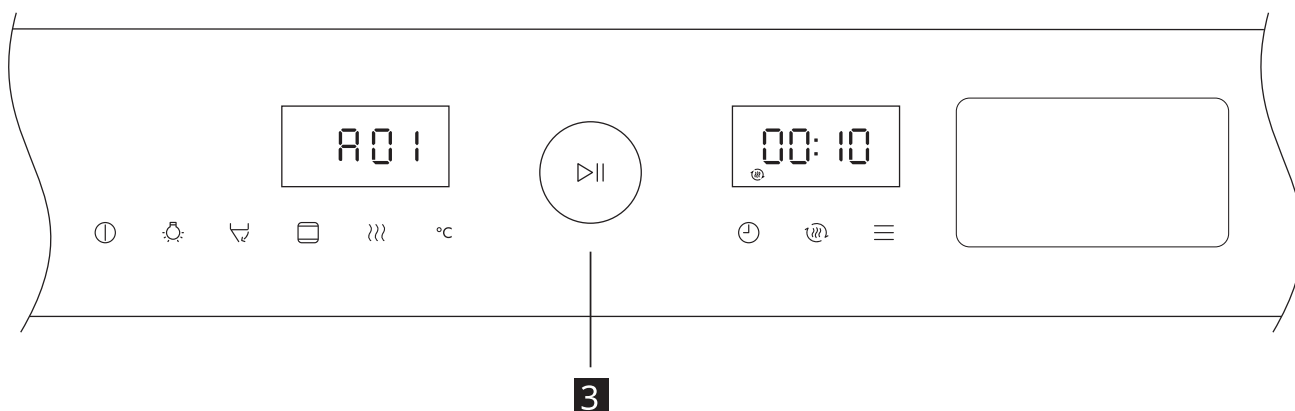
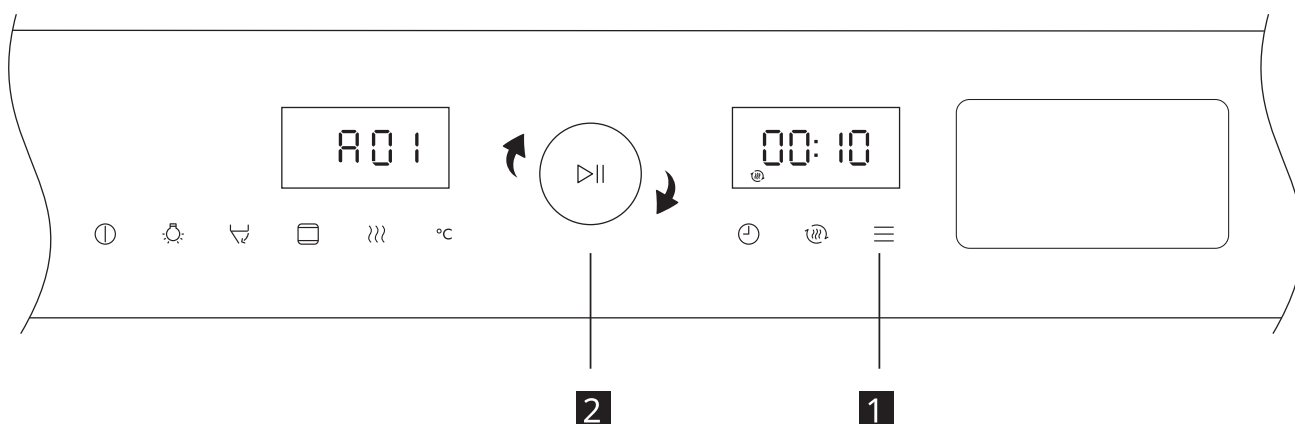


Tabla de menús automáticos

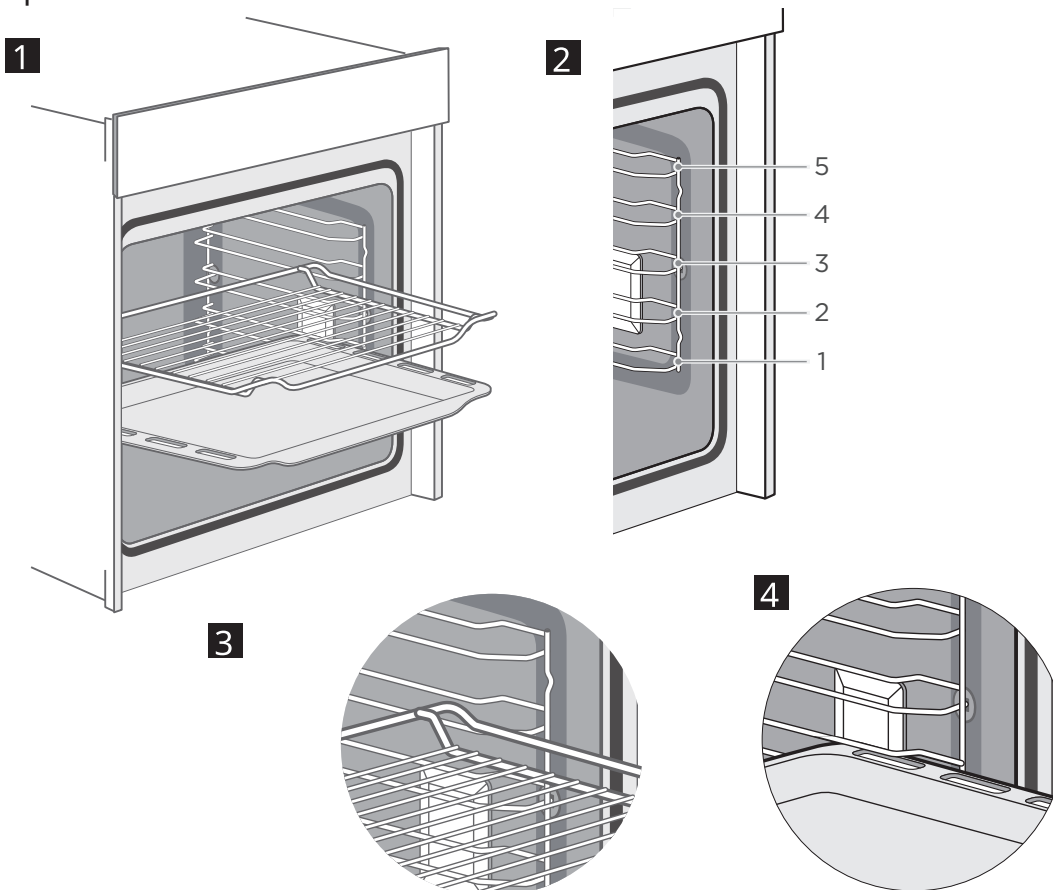
Pantalla	Menú	Modo o temperatura	Tiempo	Precalentamiento
A01	Costillas de ternera asadas	 250 °C	4 min	SÍ
A02	Bistec de ternera con pimienta negra	 250 °C	8 min	SÍ
A03	Pastel chifón	 150 °C	50 min	SÍ
A04	Cupcake red velvet	 160 °C	35 min	SÍ
A05	Chuleta de cerdo asada a la francesa	 200 °C	50 min	SÍ
A06	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

Colocación de los accesorios

La cavidad tiene cinco posiciones para las bandejas. La posición de las bandejas se cuenta de abajo a arriba. Los accesorios pueden sacarse aproximadamente hasta la mitad sin que se vuelquen.

Observaciones

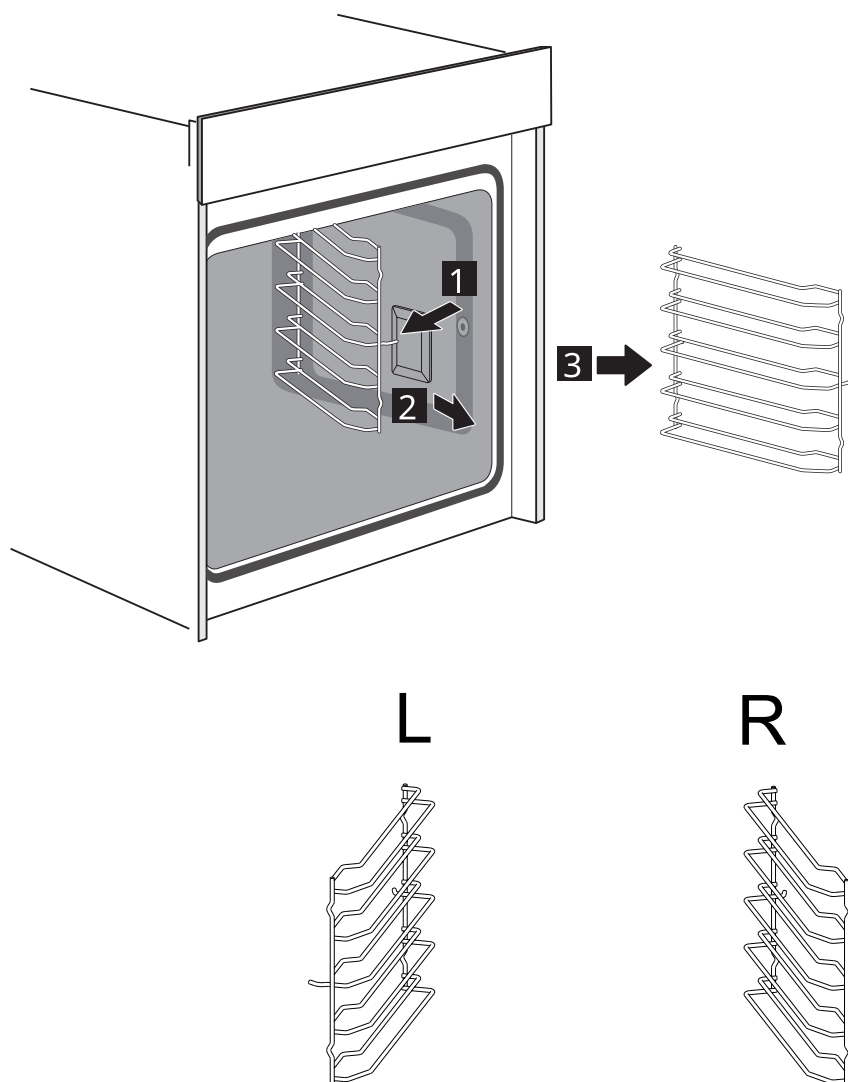
1. Asegúrese de introducir siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.
2. Introduzca completamente los accesorios de modo que no toquen la puerta del aparato.



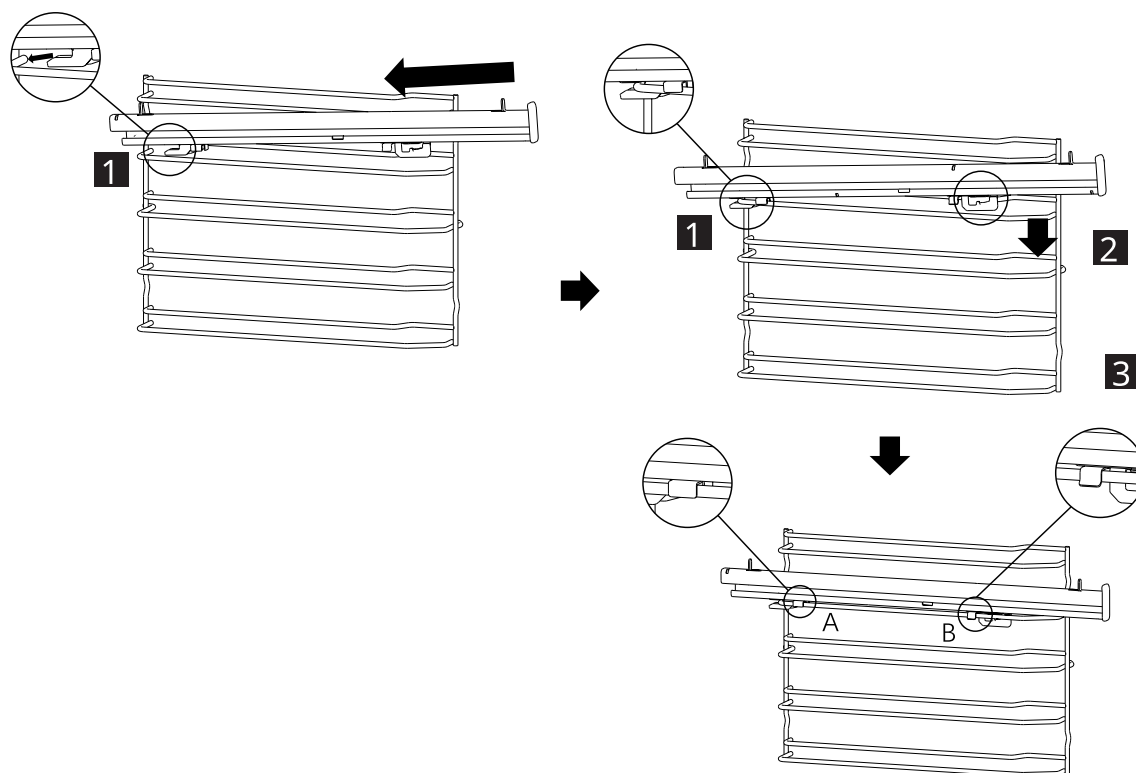
Carriles

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.

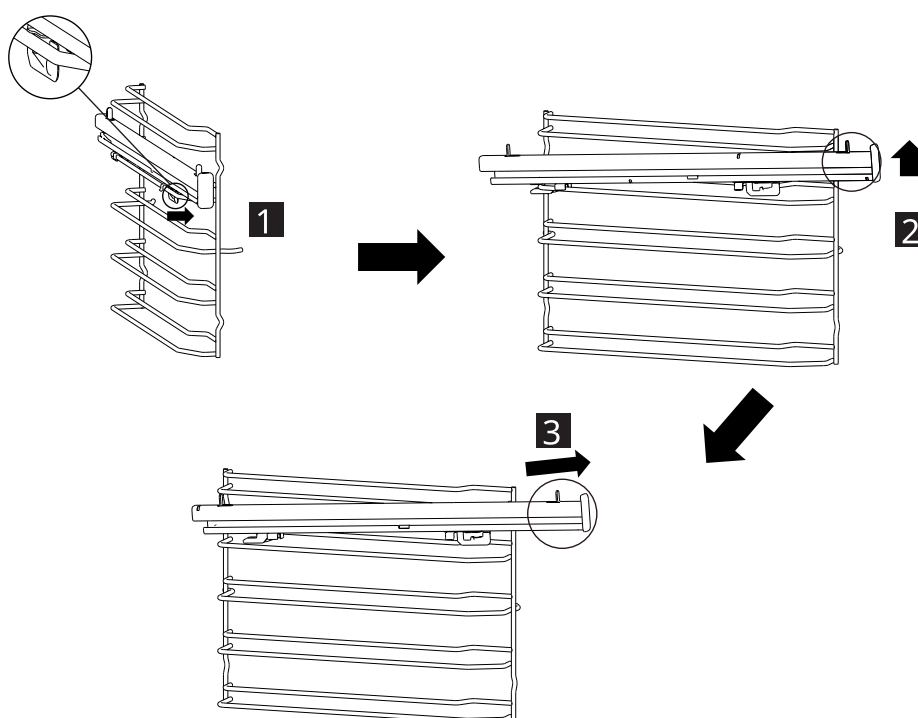
1. Tire horizontalmente de la parte frontal de los carriles laterales en la dirección opuesta hasta que el saliente **1** esté fuera; a continuación podrá retirar los carriles de apoyo tal y como se indica en la figura.
2. Para volver a colocar el carril lateral en la cavidad, introduzca en primer lugar 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 trincarla para que no pierda el jugo.

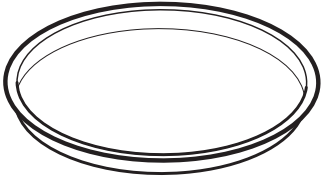
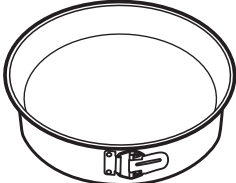
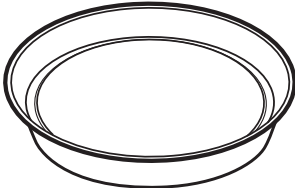
Para evitar que se produzca mucho humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua en la fuente honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

Cocinado con ventilador y humedad

 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

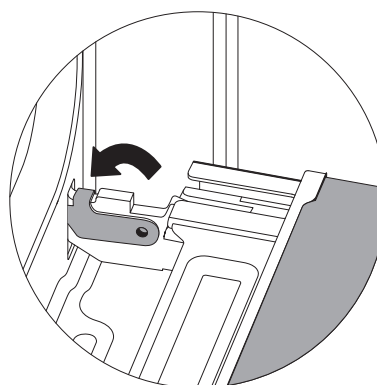
Con un buen cuidado y limpieza, el aparato conservará su aspecto y seguirá funcionando perfectamente durante mucho tiempo. A continuación se le indica como retirar la puerta del aparato para limpiarla.

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



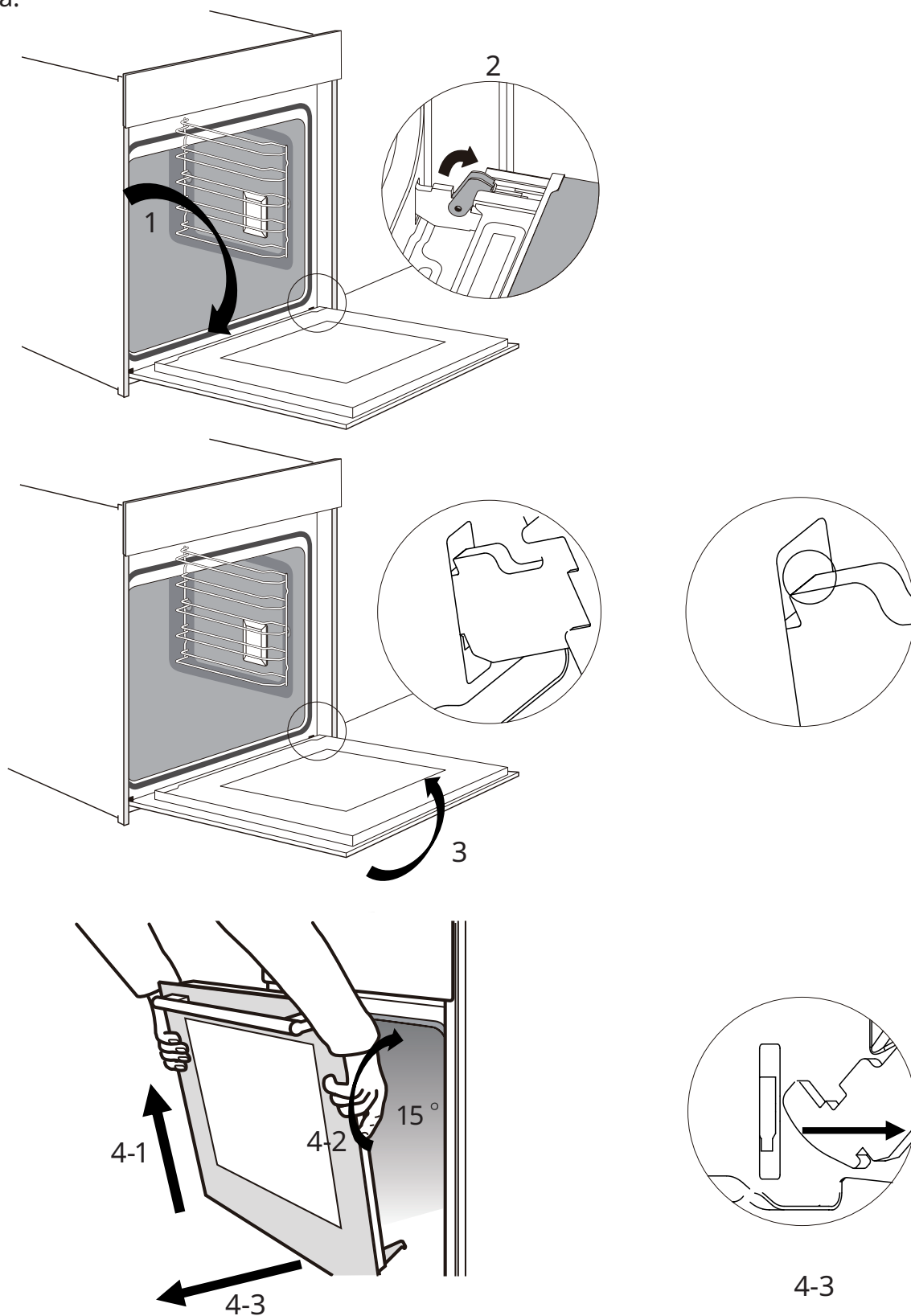
Bloqueado

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 puerta del aparato

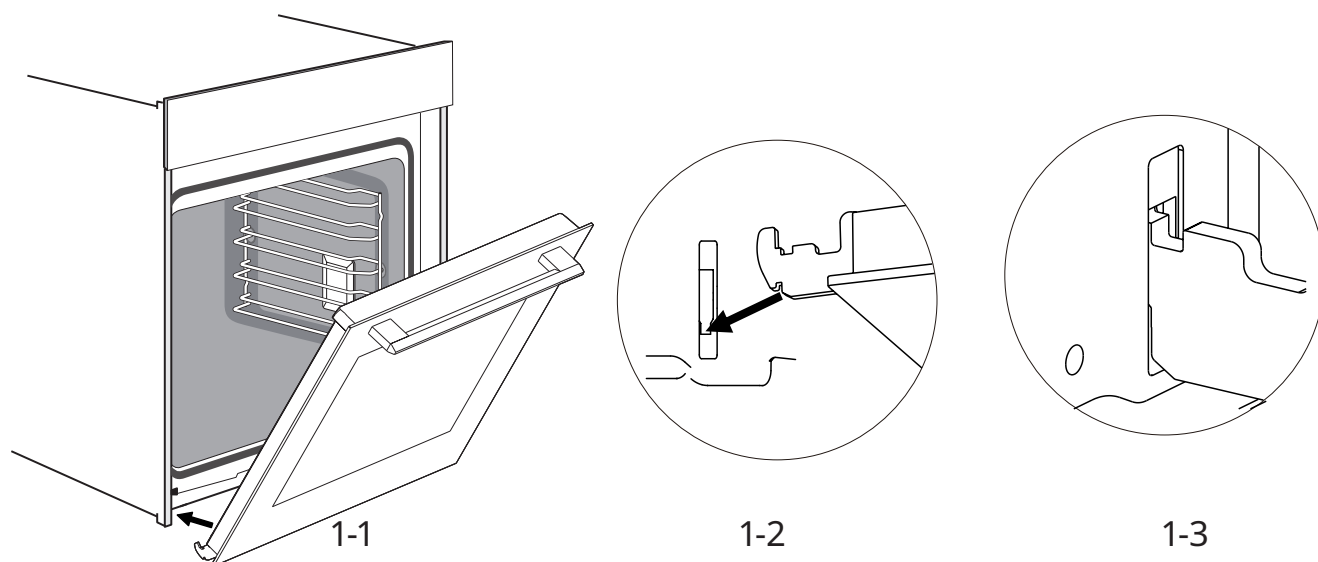
1. Abra completamente la puerta.
2. Abra las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por los laterales izquierdo y derecho y tire de ella hacia arriba.



Colocación de la puerta del aparato

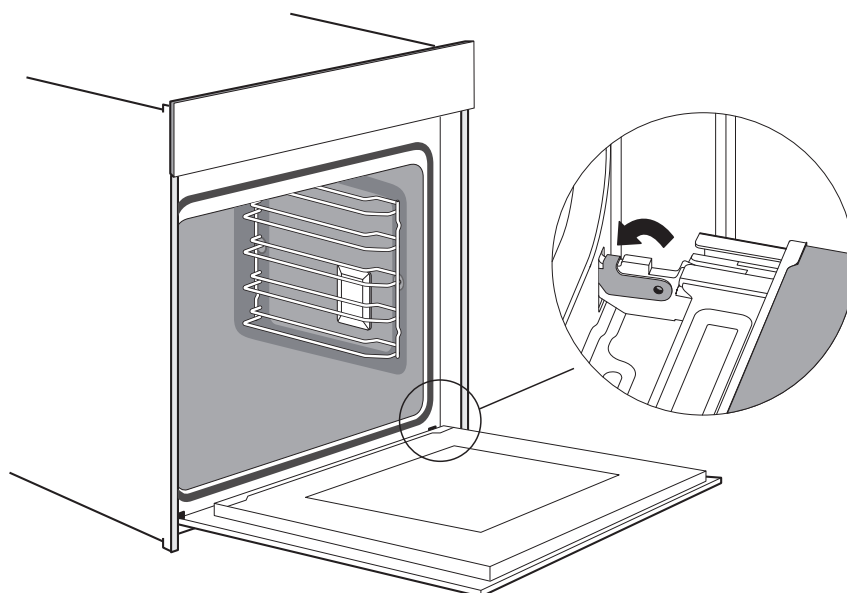
Vuelva a colocar la puerta del aparato en la secuencia contraria a la de retirada.

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.

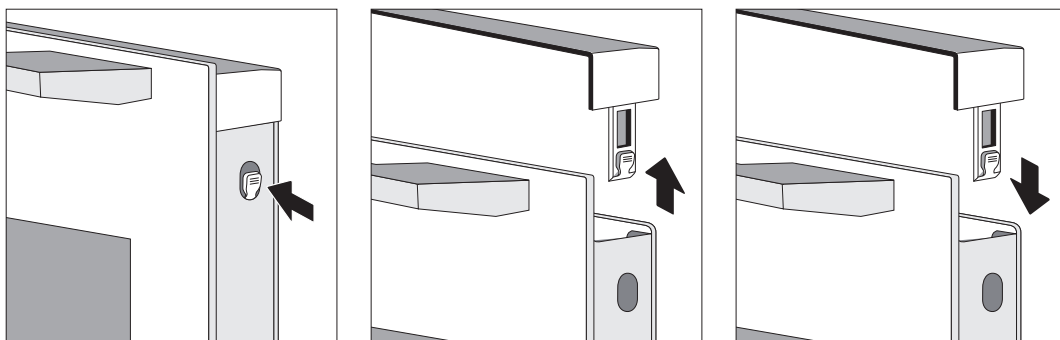
Nota: Le recomendamos encarecidamente que compruebe una vez más si la puerta está en la posición correcta.

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 desenganchar 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	MÅGEBO 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.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες ασφαλείας	71	Φροντίδα και καθαρισμός	94
Σημαντικές οδηγίες εγκατάστασης	75	Πόρτα συσκευής	95
Περιγραφή προϊόντος	76	Τι να κάνετε αν...	99
Χρήση των εξαρτημάτων	76	Τεχνικά στοιχεία	100
Πίνακας ελέγχου	77	Ενεργειακή απόδοση	101
Πρώτη χρήση	79	Περιβαλλοντικά θέματα	102
Καθημερινή χρήση	81	Εγγύηση IKEA	102
Υποδείξεις και συμβουλές	92		

Με την επιφύλαξη αλλαγών χωρίς προειδοποίηση.

Πληροφορίες ασφαλείας

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να παρακολουθούνται για να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για την αποφυγή της πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να καίνε κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται συσκευή καθαρισμού με ατμό. Η επιφάνεια του συρταριού αποθήκευσης ενδέχεται να θερμανθεί υπερβολικά.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές βούρτσες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, αφού μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, προκαλώντας θραύση του γυαλιού.

- Κατά τη χρήση, η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία μέσα στον φούρνο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για τον συγκεκριμένο φούρνο. (για φούρνους με δυνατότητα χρήσης αισθητήρα θερμοκρασίας).
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από πόρτες ντουλαπιών, για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υγρά και λοιπά τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία, αφού υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν σε καλά αεριζόμενο περιβάλλον.
- Σύμφωνα με τους κανονισμούς καλωδίωσης, πρέπει να ενσωματωθεί ένα μέσο αποσύνδεσης όλων των πόλων στη σταθερή καλωδίωση.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές βούρτσες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, αφού μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, προκαλώντας θραύση του γυαλιού.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην αγγίζετε τον φούρνο με βρεγμένα χέρια ή πόδια.
- Για τον φούρνο: Η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίγει συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Όταν η πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου είναι ανοιχτό, μην ακουμπάτε τίποτα πάνω του, καθώς ενδέχεται να προκαλέσετε ανατροπή της συσκευής ή θραύση της πόρτας.
- Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να την αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Κατά την αποσυσκευασία του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα είναι άθικτο. Εάν το μηχάνημα έχει υποστεί ζημιά, μην το χρησιμοποιήσετε. Επικοινωνήστε πρώτα με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μετά την πώληση.
- Τοποθετήστε τις πλαστικές σακούλες, το πολυστυρένιο, τα καρφιά και άλλα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά, καθώς αυτά τα υλικά είναι επικίνδυνα.

- Όταν ο φούρνος ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά, ενδέχεται να παράγει έντονη οσμή ή καπνό. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι το αντιδιαβρωτικό λάδι του ηλεκτρικού σωλήνα θέρμανσης του φούρνου θερμαίνεται και εξατμίζεται. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Εάν συμβεί αυτό, περιμένετε να σταματήσει να αναδύεται οσμή προτού τοποθετήσετε φαγητό στον φούρνο. Συνιστάται να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά σε ανοιχτό χώρο ή στην κουζίνα με τον απορροφητήρα αναμμένο για 0,5-1 ώρα.
- Εάν ο φούρνος παρουσιάσει βλάβη ή δυσλειτουργία, διακόψτε την τροφοδοσία ρεύματος και μην τον αγγίζετε. Επικοινωνήστε εγκαίρως με αρμόδιους επαγγελματίες για επισκευή ή ανακύκλωση.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάσει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή πιθανών κινδύνων.
- Στον πίνακα ελέγχου ή στα στοιχεία ελέγχου χρησιμοποιούνται μόνιμοι μαγνήτες. Ενδέχεται να επηρεάσουν τυχόν ηλεκτρονικά εμφυτεύματα, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Τα άτομα με ηλεκτρονικά εμφυτεύματα πρέπει να μένουν σε απόσταση τουλάχιστον 10 cm από τον πίνακα ελέγχου.
- Μην κάνετε καμία τροποποίηση στη συσκευή.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Μην συνδέετε τη συσκευή στο ρεύμα μέχρι να ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος.
- Για την αποφυγή κινδύνου, τα εξαρτήματα πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο εξειδικευμένο άτομο.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση κατεστραμμένων ή ελαττωματικών συσκευών.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή ατμοκαθαριστές για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στον θάλαμο.

- Εάν υπάρχει γυμνή φλόγα ή καπνός στον θάλαμο, κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη στον πίνακα ασφαλειών.
- Μην τοποθετείτε σε καμία περίπτωση εύφλεκτα αντικείμενα (όπως υπολείμματα χαρτιού, ξυλοτεμάχια κ.λπ.) μέσα στον φούρνο.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μην χρησιμοποιείτε τραχιά ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας. Εάν η επιφάνεια του τζαμιού της πόρτας φούρνου γρατσουνιστεί, το γυαλί ενδέχεται να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό.
- Κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο, οι μεντεσέδες της πόρτας φούρνου κινούνται. Κρατάτε τα χέρια σας μακριά από αυτό το σημείο.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από αυτή τη συσκευή ανά πάσα στιγμή.
- Μην αγγίζετε τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής, τα θερμαντικά στοιχεία και τους αεραγωγούς κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Μετά το μαγείρεμα, για την αποφυγή εγκαυμάτων, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου υπό μικρή γωνία, περιμένετε να αποβληθεί η θερμότητα και, στη συνέχεια, ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου.
- Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου (γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα) για να αφαιρέσετε τρόφιμα ή εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου.
- Μην ρίχνετε κρύο νερό στον καυτό θάλαμο του φούρνου.

Εγκατάσταση

- Καθώς η συσκευή αναβαθμίζεται συνεχώς, η πραγματική συσκευή ενδέχεται να διαφέρει από τη συσκευή που απεικονίζεται.
- Το πάχος του τοιχώματος του ντουλαπιού είναι 18 mm.
- Εάν η πρίζα ρεύματος εγκατασταθεί στο πίσω μέρος της συσκευής, το βάθος του ανοίγματος του ντουλαπιού πρέπει να αυξηθεί από 570 mm τουλάχιστον σε 600 mm.
- Οι διαστάσεις στις εικόνες είναι σε mm.

Σημαντικές οδηγίες εγκατάστασης

Περιεχόμενο που σημαίνει [υποχρέωση]

- Η ασφαλής λειτουργία αυτής της συσκευής μπορεί να διασφαλιστεί μόνο εάν έχει γίνει επαγγελματικό επίπεδο εγκατάστασης σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Ο εγκαταστάτης ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση.
- Όλη η διαδικασία εγκατάστασης απαιτεί δύο επαγγελματίες εγκαταστάτες. Φοράτε στεγνά γάντια προστασίας κατά την εγκατάσταση για να αποφύγετε τυχόν γρατσουνιές ή ηλεκτροπληξία. Τα ντουλάπια που φιλοξενούν τον φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα μέχρι τους 90 °C και οι προσόψεις των παρακείμενων ντουλαπιών μέχρι τους 70 °C.
- Χρησιμοποιήστε πρίζα 16 A.

Περιεχόμενο που σημαίνει [απαγόρευση]

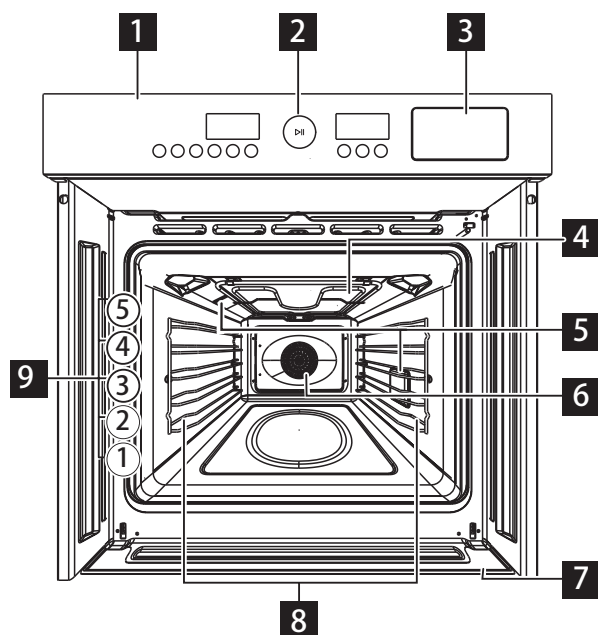
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητικά καλύμματα ή την πόρτα ενός ντουλαπιού, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση της συσκευής.
- Ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν ζημιές μετά την αποσυσκευασία. Μην συνδέετε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά.
- Μην μπλοκάρτε τον εξαερισμό της συσκευής και το διάκενο μεταξύ του ντουλαπιού και της συσκευής.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση ή την εγκατάσταση της συσκευής. Είναι ιδιαίτερα βαριά, μην σηκώνετε τη συσκευή από το χερούλι της πόρτας.
- Εάν το καλώδιο ή το φως ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, σταματήστε αμέσως τη χρήση της συσκευής, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή άλλου τραυματισμού.

Περιεχόμενο που σημαίνει [σημείωση]

- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση ή την εγκατάσταση της συσκευής, προκειμένου να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή ή στα ντουλάπια.
- Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα εξαρτήματα από τον θάλαμο.
- Η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη από τους χρήστες (π.χ. δίπλα στο ντουλάπι) για εύκολη απενεργοποίηση.
- Ανατρέξτε στο «Διάγραμμα ντουλαπιού» για τις απαιτήσεις καθαρού βάθους του ντουλαπιού. Η απόσταση μεταξύ του κάτω τοιχώματος του ντουλαπιού και του πίσω τοιχώματος (ή του τοίχου) δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 50 mm.

Περιγραφή προϊόντος

Γενική περιγραφή



- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Κουμπί ρύθμισης
- 3** Συρτάρι νερού
- 4** Γκριλ
- 5** Λάμπα
- 6** Ανεμιστήρας
- 7** Συλλέκτης νερού
- 8** Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 9** Θέσεις για σχάρες

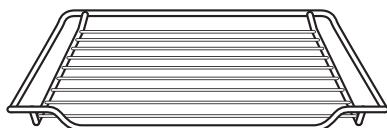
Εξαρτήματα

- **Μεταλλική σχάρα x 1**
Για σκεύη φούρνου, φόρμες κέικ και πυρίμαχα σκεύη.
Για ψητά και φαγητό σχάρας
- **Βαθύ ταψί x 1**
Για ταψιά και μικρά ψημένα προϊόντα.
- **Ταψί ψησίματος x 1**
Για ταψιά και μικρά ψημένα προϊόντα.
- **Τηλεσκοπικός μηχανισμός x 2**
Για μεταλλική σχάρα και ταψιά
- **Παιδικό κλείδωμα x 1**
Προκειμένου τα παιδιά να μην μπορούν να ανοίξουν την πόρτα και να καούν

Χρήση των εξαρτημάτων

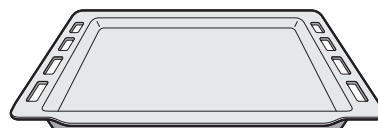
Η συσκευή σας συνοδεύεται από μια σειρά εξαρτημάτων. Εδώ, μπορείτε να βρείτε μια επισκόπηση των εξαρτημάτων που περιλαμβάνονται και πληροφορίες για τη σωστή χρήση τους.

Περιλαμβανόμενα εξαρτήματα



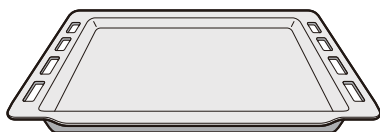
Μεταλλική σχάρα

Ψήστε φαγητό στο γκριλ ή τοποθετήστε ανθεκτικά στη θερμότητα δοχεία μαγειρέματος



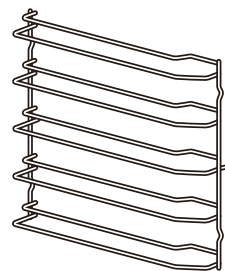
Ταψί ψησίματος

Μαγειρέψτε μεγάλες μερίδες φαγητού ή συλλέξτε υπολείμματα φαγητού

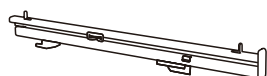


Βαθύ ταψί

Μαγειρέψτε μεγάλες μερίδες φαγητού ή συλλέξτε υπολείμματα φαγητού



Πλαϊνή σχάρα x2

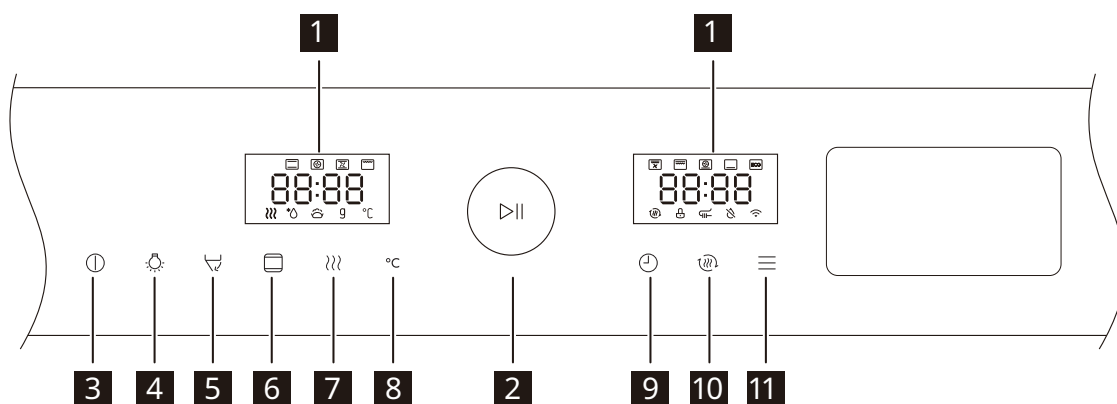


Τηλεσκοπικός μηχανισμός

Πίνακας ελέγχου

Το περιεχόμενο της οθόνης υπάρχει μόνο για να βοηθήσει στην κατανόηση, ενώ το συγκεκριμένο περιεχόμενο εξαρτάται από την πραγματική λειτουργία. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφαιρέστε τα τρόφιμα και τα εξαρτήματα φορώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια.

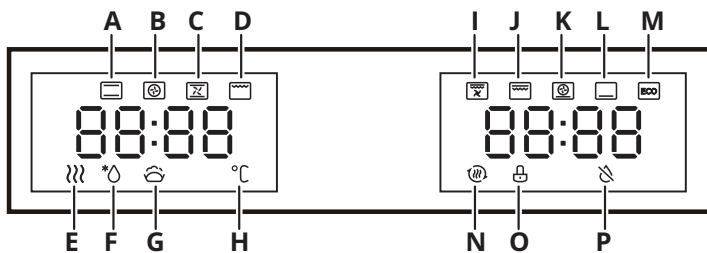
Επισκόπηση πίνακα ελέγχου



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αισθητήρα για να λειτουργήσετε τον φούρνο.

	Πεδίο αισθητήρα	Λειτουργία	Περιγραφή
1	-	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις του φούρνου.
2		Περιστροφικός διακόπτης	Στρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος/την θερμοκρασία/τον όγκο ατμού. Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη για να ξεκινήσετε/διακόψετε το μαγείρεμα.
3		Ακύρωση	Ακυρώστε την τρέχουσα ρύθμιση και επιστρέψτε στην κατάσταση αναμονής.
4		Λάμπα	Με σύντομο πάτημα, η φωτεινή ένδειξη του φούρνου ανάβει ή σβήνει.
5		Δοχείο νερού	Βγάλτε το δοχείο νερού.
6		Επιλογή λειτουργίας	Επιλογή λειτουργίας μαγειρέματος.
7		Ατμός	Πατήστε για να εισέλθετε στις ρυθμίσεις υποβοήθησης ατμού.
8	°C	Θερμοκρασία	Πατήστε αυτό το πλήκτρο για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
9		Χρόνος	Πατήστε αυτό το πλήκτρο για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη.
10		Ταχεία προθέρμανση	Προθερμάνετε τον θάλαμο για να εξασφαλίσετε τη γεύση και τη θρεπτική αξία του φαγητού.
11		Αυτόματο μενού	Αυτόματη επιλογή μενού (A01-A18).

Οθόνη



- A. Συμβατική λειτουργία
B. Μεταφορά θερμότητας
C. Συμβατική λειτουργία + ανεμιστήρας
D. Γκριλ
E. Ατμός
F. Απόψυξη
G. Διόγκωση ζύμης
H. Θερμοκρασία
I. Διπλό γκριλ + ανεμιστήρας

- J. Διπλό γκριλ
K. Πίτσα
L. Θέρμανση κάτω
M. ECO
N. Γρήγορη προθέρμανση
O. Παιδικό κλείδωμα
P. Έλλειψη νερού

Πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα.

- Αφαιρέστε τα προστατευτικά αποστολής της συσκευασίας φούρνου.
- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα (π.χ. ταψιά ψησίματος, σχάρες, αφρώδες υλικό κ.λπ.) από τον θάλαμο.
- Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα με σαπουνόνερο και ένα πανί ή μια μαλακή βούρτσα.
- Σκουπίστε τον θάλαμο και τις επιφάνειες του φούρνου με ένα μαλακό υγρό πανί.
- Για την αποφυγή πυρκαγιάς, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υλικά συσκευασίας και εξαρτήματα στον θάλαμο όταν τον χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά. Κατά την πρώτη χρήση φροντίστε να υπάρχει καλός εξαερισμός στην κουζίνα (ανοίξτε τον απορροφητήρα και τα παράθυρα).
- Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από την κουζίνα και διατηρήστε τις πόρτες των παρακείμενων δωματίων κλειστές.
- Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά των νέων προϊόντων, εκτελέστε την ακόλουθη λειτουργία:

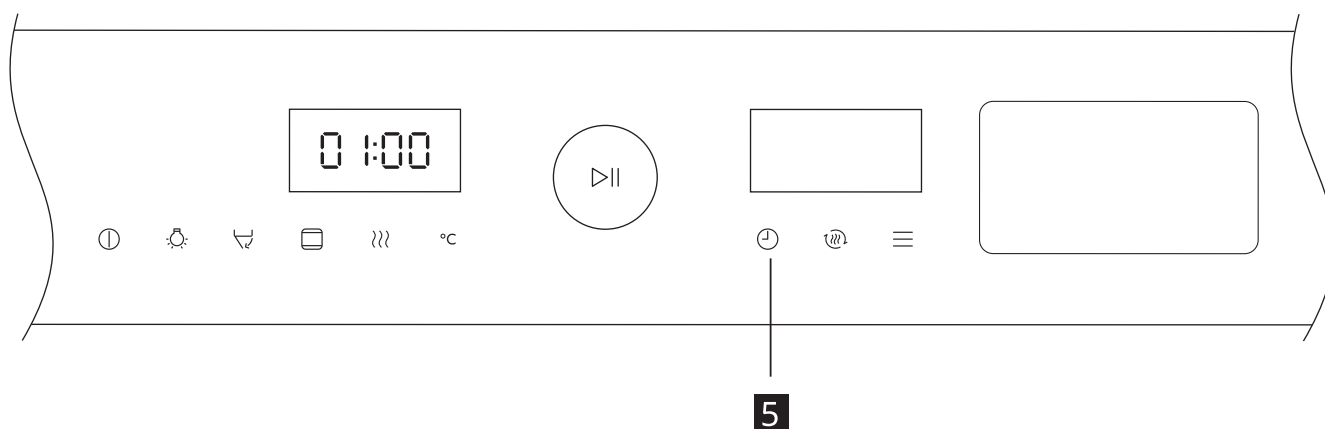
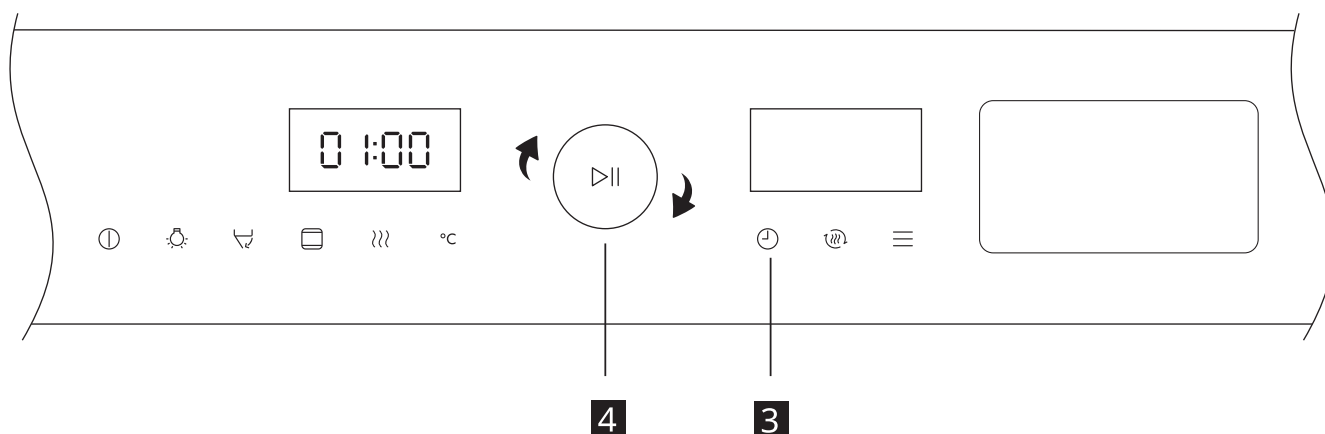
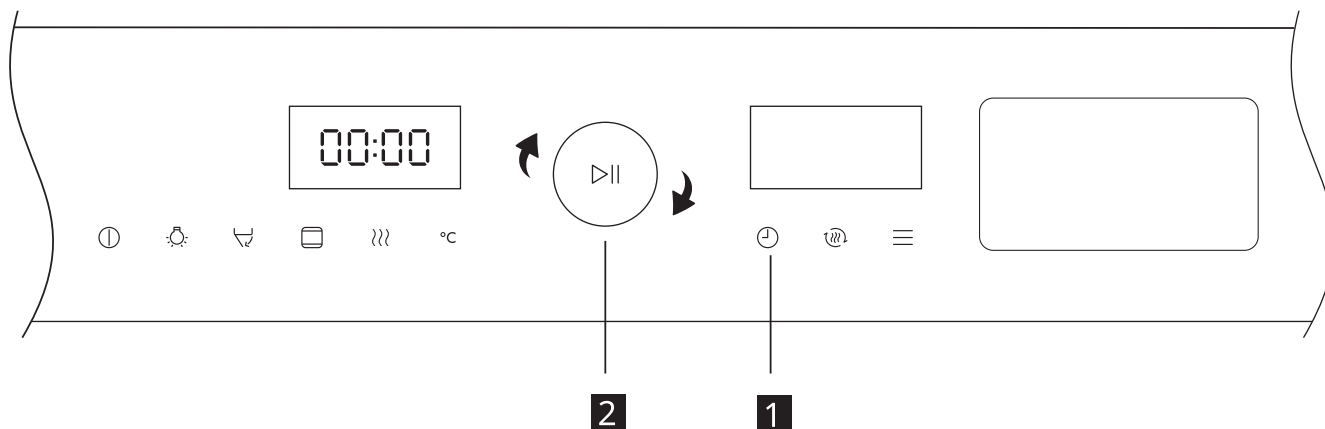
Λειτουργία	Θερμοκρασία	Χρόνος
 Συμβατική λειτουργία + ανεμιστήρας	250 °C	0,5-1 ώρα

Ρυθμίσεις ρολογιού

Προτού χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας, ρυθμίστε το ρολόι.

1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε το πλήκτρο «⌚» μία φορά.
2. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ορίσετε την ώρα.
3. Πατήστε το πλήκτρο «⌚».

4. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ορίσετε τα λεπτά.
5. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «⌚» για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση του ρολογιού.



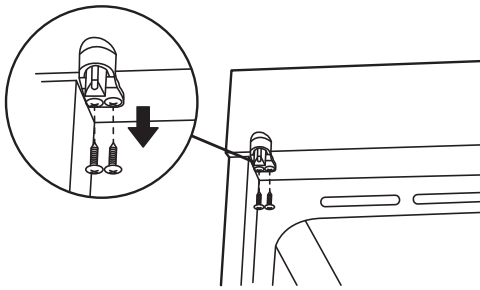
Σημείωση

Αν χρειαστεί να τροποποιήσετε ξανά το ρολόι, επαναλάβετε τη διαδικασία από το βήμα 1.

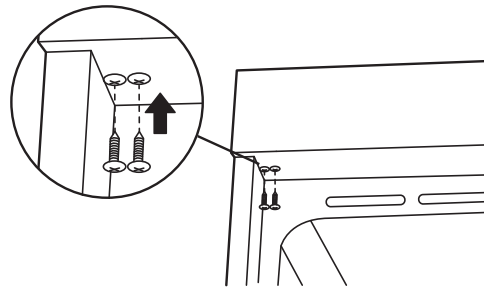
Αποσυναρμολόγηση παιδικού κλειδώματος πόρτας

Η συσκευή σας διαθέτει παιδικό κλείδωμα πόρτας. Εάν το παιδικό κλείδωμα πόρτας δεν είναι απαραίτητο, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να το αποσυναρμολογήσετε.

1. Αφαιρέστε τις δύο βίδες του παιδικού κλειδώματος πόρτας στην κάτω αριστερή γωνία του πίνακα ελέγχου.



3. Βιδώστε ξανά τις δύο βίδες στην οπή του πίνακα ελέγχου αφού αφαιρέσετε το παιδικό κλείδωμα πόρτας.



2. Αφαιρέστε το παιδικό κλείδωμα πόρτας από τον πίνακα ελέγχου και φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος.

⚠ Προειδοποίηση! Προσέξτε να μην γρατζουνίσετε τον πίνακα ελέγχου.

Καθημερινή χρήση

⚠ Προειδοποίηση! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Περιήγηση μενού

1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο «□» για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
2. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
3. Πατήστε το πλήκτρο «⌚».
4. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
5. Πατήστε το πλήκτρο «▶▶» στον περιστροφικό διακόπτη για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Η ρύθμιση χρόνου είναι προαιρετική.

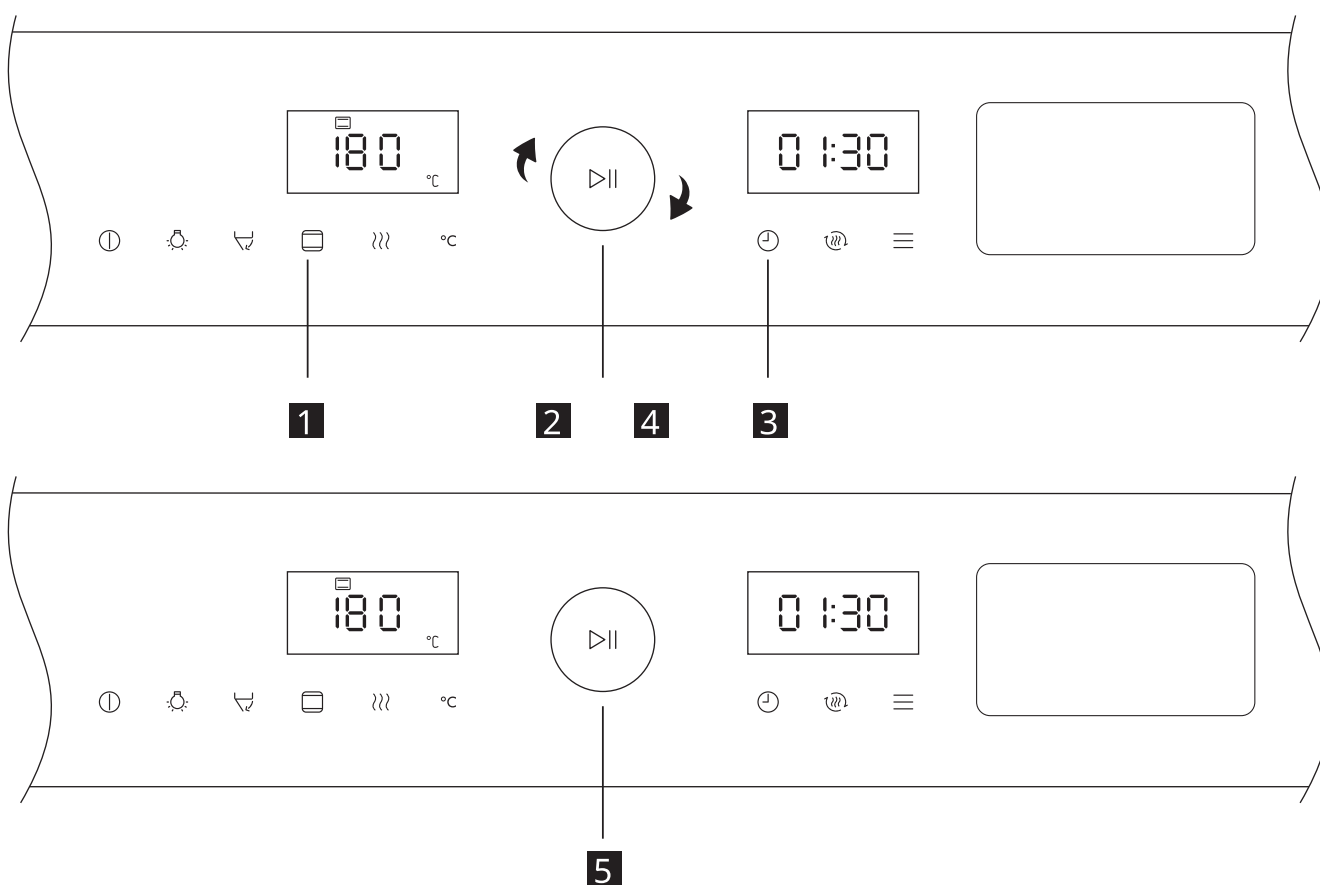
Προεπισκόπηση των μενού

Κύριο μενού

Λειτουργία	Περιγραφή λειτουργίας
 Συμβατική λειτουργία	Τα επάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία λειτουργούν ταυτόχρονα, καθιστώντας τα ιδανικά για το ψήσιμο μεγαλύτερων κέικ. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 30 - 250 °C.
 Μεταφορά θερμότητας	Στη λειτουργία μεταφοράς θερμότητας, ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται αυτόματα, παρέχοντας ομοιόμορφη θερμότητα για ψήσιμο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδιαίτερα κατάλληλη για το ψήσιμο τροφίμων που πρέπει να έχουν ομοιόμορφο χρώμα. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 50 - 250 °C.
 Συμβατική λειτουργία + ανεμιστήρας	Ο συνδυασμός ανεμιστήρων και θερμαντικών στοιχείων παρέχει πιο ομοιόμορφη διείσδυση της θερμότητας, εξοικονομώντας έως και 30-40% της ενέργειας. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 50 - 250 °C.
 Γκριλ	Ψήστε μικρές ποσότητες φαγητού. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο του θαλάμου. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 150 - 250 °C.
 Διπλό γκριλ + ανεμιστήρας	Επίπεδα τρόφιμα. Η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα και τα δύο επάνω θερμαντικά στοιχεία λειτουργούν ταυτόχρονα. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 50 - 250 °C.
 Διπλό γκριλ	Μικρές ποσότητες επίπεδων τροφίμων. Τα δύο επάνω θερμαντικά στοιχεία λειτουργούν ταυτόχρονα. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 150 - 250 °C.
 Πίτσα	Ψημένη πίτσα. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 50 - 250 °C.
 Θέρμανση κάτω	Ρόδισμα κάτω μέρους επίπεδων τροφίμων. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 30 - 200 °C.
 ECO	Για μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί σε εύρος 140 - 240 °C.
 Απόψυξη	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων.
 Διόγκωση ζύμης	Ζύμωση ζύμης ή γιαουρτιού. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 30 - 45 °C.
 Λειτουργία στεγνώματος	Χρησιμοποιείται για το στέγνωμα του θαλάμου φούρνου και την αποτροπή της ανάπτυξης βακτηρίων.
 Αφαλάτωση	Με την προσθήκη κιτρικού οξέος στο δοχείο νερού, για την απομάκρυνση αλάτων από τον σωλήνα.

Κανονική λειτουργία

1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο «☐» για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
2. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
3. Πατήστε το πλήκτρο «⌚».
4. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
5. Πατήστε το πλήκτρο «▶||» στον περιστροφικό διακόπτη για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.



Η ρύθμιση χρόνου είναι προαιρετική.

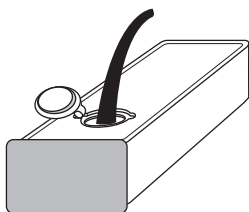
Χρήση δοχείου νερού

Κατά την επανατοποθέτηση του δοχείου νερού στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού έχει τοποθετηθεί σωστά.

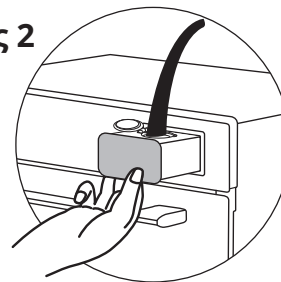
Μετά το μαγείρεμα, απορρίψτε το νερό που έχει απομείνει στο δοχείο νερού και σκουπίστε το, προκειμένου να μην αναπτυχθούν βακτήρια.

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία υποβοήθησης ατμού και το αυτόματο μενού, προσθέστε εκ των προτέρων κεκαθαρμένο νερό στο δοχείο νερού.

τρόπος 1



τρόπος 2



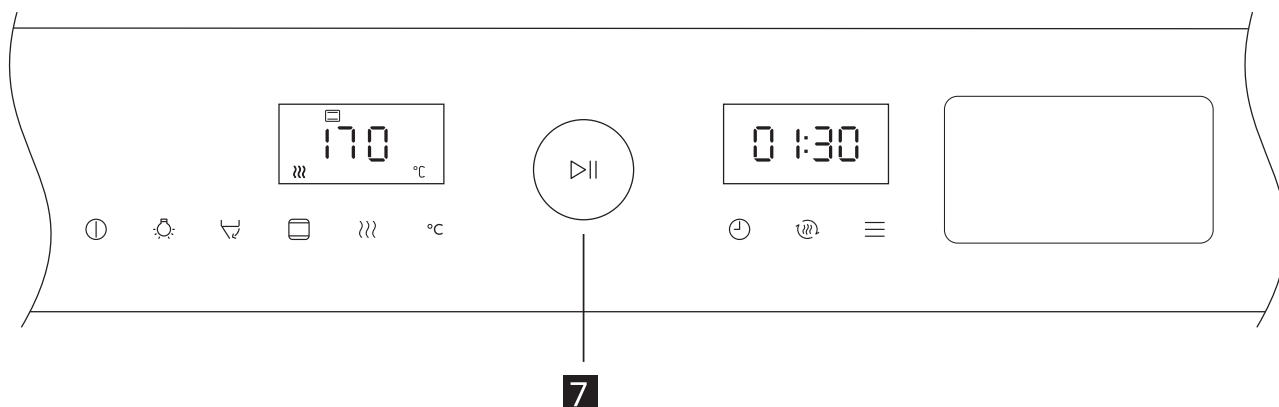
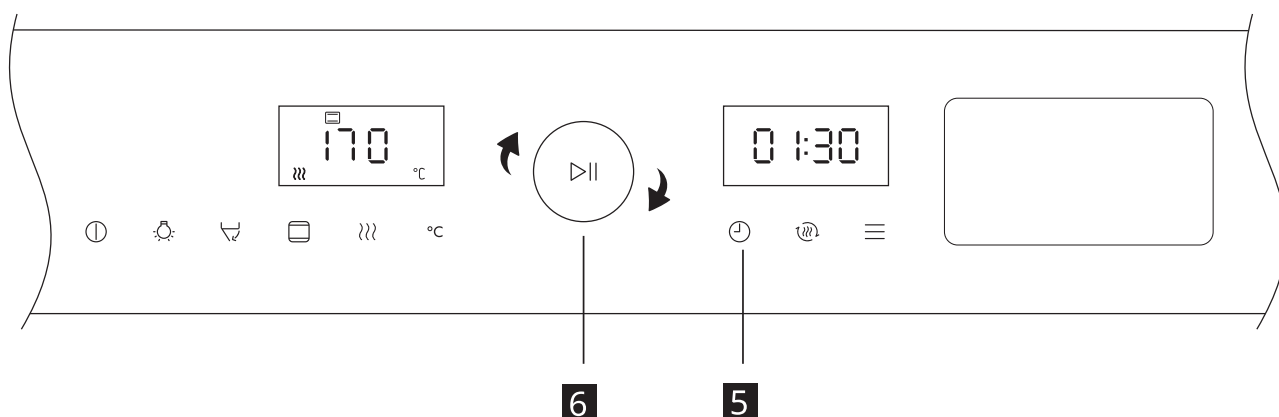
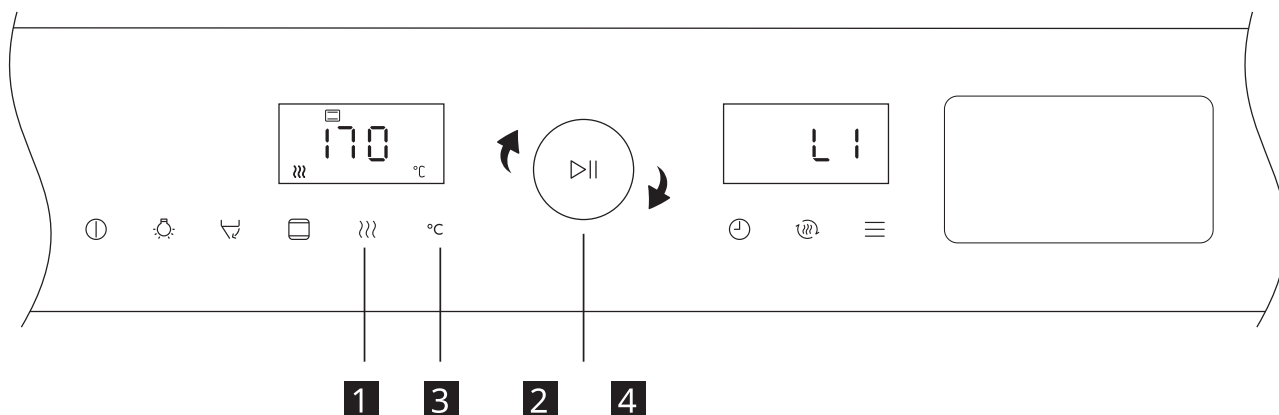
1. Πατήστε το πλήκτρο «» για να αφαιρέσετε ολόκληρο το δοχείο νερού, ανοίξτε τον ελαστικό δακτύλιο και προσθέστε νερό.
2. Πατήστε το πλήκτρο «» για να βγάλετε το δοχείο νερού, ανοίξτε τον ελαστικό δακτύλιο και προσθέστε νερό.

Λειτουργία αφαλάτωσης

1. Πατήστε το κουμπί «» για να αφαιρέσετε ολόκληρο το δοχείο νερού, προσθέστε νερό και μισή συσκευασία κιτρικό οξύ στο δοχείο νερού και επανατοποθετήστε το δοχείο νερού στη θέση του.
2. Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το κουμπί «» για να επιλέξετε τη λειτουργία αφαλάτωσης και πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη για έναρξη.
3. Όταν ο χρόνος μετράει αντίστροφα μέχρι την ένδειξη «08:00 min», αφαιρέστε το δοχείο, προσθέστε νερό και τοποθετήστε το ξανά στη θέση του. Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη για να ξεκινήσετε εκ νέου τη λειτουργία.

Υποβοήθηση ατμού

1. Πατήστε το πλήκτρο «>||» για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού.
2. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
3. Πατήστε το πλήκτρο «°C» για να εισέλθετε στη ρύθμιση του όγκου ατμού.
4. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ρυθμίσετε τον όγκο ατμού (ο όγκος ατμού αυξάνεται L1-L3).
5. Πατήστε το πλήκτρο «⌚» για να μεταβείτε στην κατάσταση ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος.
6. Στρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
7. Πατήστε το πλήκτρο «>||» στον περιστροφικό διακόπτη για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.



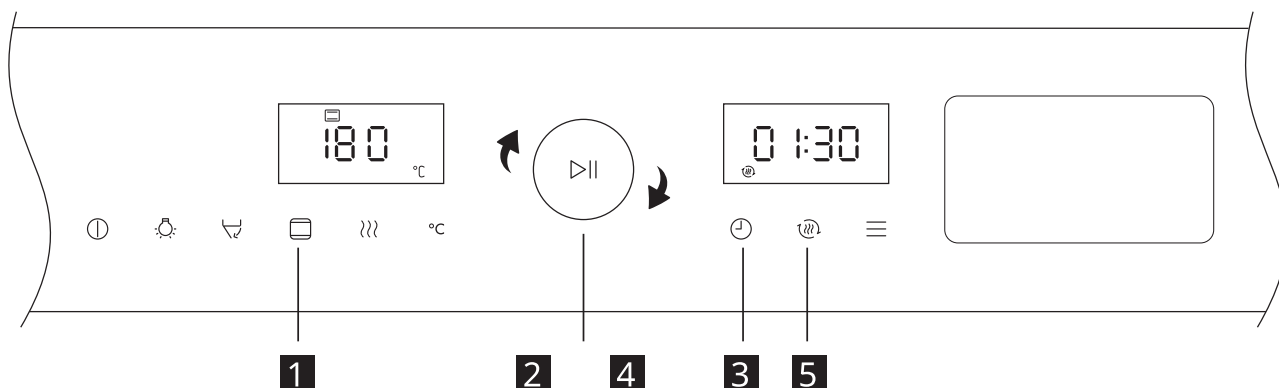
Λειτουργία μαγειρέματος με λειτουργία υποβοήθησης ατμού

Λειτουργία	Περιγραφή λειτουργίας
 Συμβατική λειτουργία	Τα επάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία λειτουργούν ταυτόχρονα, καθιστώντας τα ιδανικά για το ψήσιμο μεγαλύτερων κέικ. Η υποβοήθηση ατμού μπορεί να κάνει τα τρόφιμα πιο μαλακά στο εσωτερικό και πιο τραγανά στο εξωτερικό. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 30 - 250 °C. Το επίπεδο ατμού είναι L1-L3.
 Μεταφορά θερμότητας	Στη λειτουργία μεταφοράς θερμότητας, ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται αυτόματα, παρέχοντας ομοιόμορφη θερμότητα για ψήσιμο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδιαίτερα κατάλληλο για το ψήσιμο φαγητού που πρέπει να έχει ομοιόμορφο χρώμα. Η υποβοήθηση ατμού μπορεί να κάνει το φαγητό πιο μαλακό στο εσωτερικό και πιο τραγανό στο εξωτερικό. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 50 - 250 °C. Το επίπεδο ατμού είναι L1-L3.
 Συμβατική λειτουργία + ανεμιστήρας	Ο συνδυασμός ανεμιστήρων και θερμαντικών στοιχείων παρέχει πιο ομοιόμορφη διείσδυση της θερμότητας, εξοικονομώντας έως και 30-40% της ενέργειας. Η υποβοήθηση ατμού μπορεί να κάνει τα τρόφιμα πιο μαλακά στο εσωτερικό και πιο τραγανά στο εξωτερικό. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 50 - 250 °C. Το επίπεδο ατμού είναι L1-L3.
 Γκριλ	Ψήστε μικρές ποσότητες φαγητού. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο του θαλάμου. Η υποβοήθηση ατμού μπορεί να κάνει τα τρόφιμα πιο μαλακά στο εσωτερικό και πιο τραγανά στο εξωτερικό. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 150 - 250 °C. Το επίπεδο ατμού είναι L1-L3.
 Θέρμανση κάτω	Ρόδισμα κάτω μέρους επίπεδων τροφίμων. Η υποβοήθηση ατμού μπορεί να κάνει τα τρόφιμα πιο μαλακά στο εσωτερικό και πιο τραγανά στο εξωτερικό. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 30 - 200 °C. Το επίπεδο ατμού είναι L1-L3.
 Καθαρισμός με ατμό	Για να καθαρίζετε εύκολα τον θάλαμο. Η διάρκεια είναι 5 λεπτά.

Ταχεία προθέρμανση

Οι ακόλουθες λειτουργίες μαγειρέματος (       ) μπορούν να ορίσουν το πρόγραμμα προθέρμανσης.

1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε το πλήκτρο «» για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
2. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
3. Πατήστε το πλήκτρο «».
4. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
5. Πατήστε το κουμπί «» για έναρξη της προθέρμανσης.

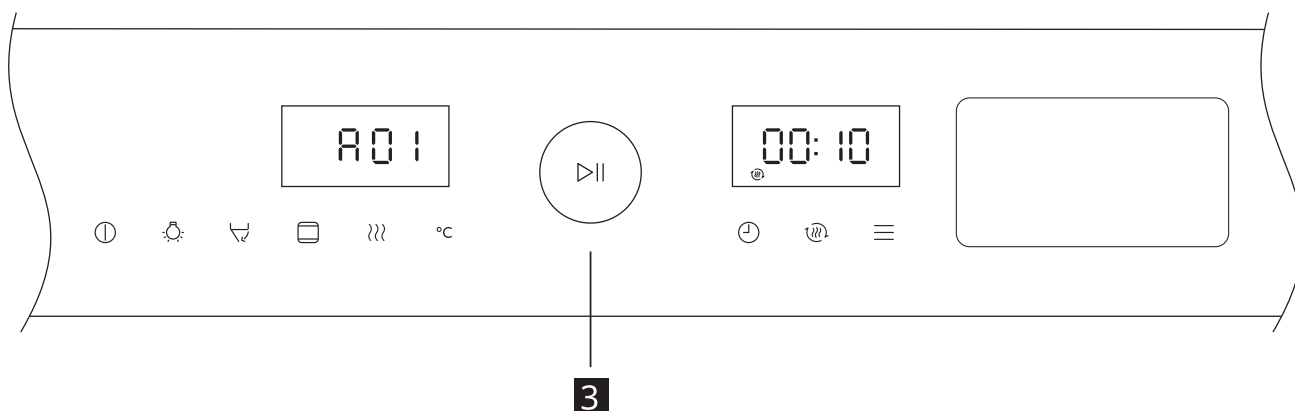
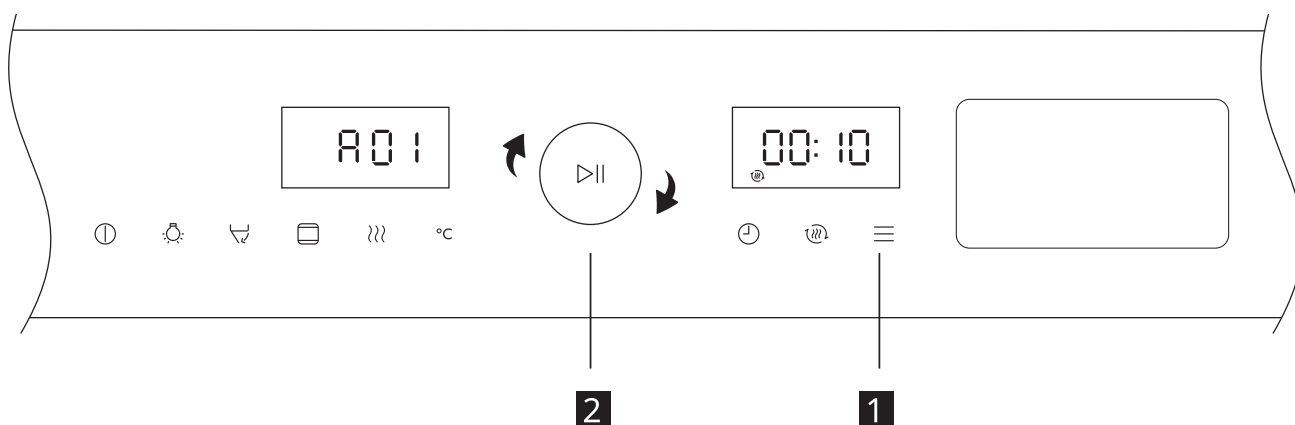


Σημείωση

- Ο βομβητής ηχεί για να υποδείξει ότι η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Τώρα, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, τοποθετήστε τα υλικά και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα του φούρνου για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, μην τοποθετείτε τα υλικά στον θάλαμο του φούρνου.

Αυτόματο μενού

1. Πατήστε το πλήκτρο «≡» για να μεταβείτε στη διεπαφή επιλογής μενού.
2. Στρέψτε τον **περιστροφικό διακόπτη** για να επιλέξετε μενού (A01-A18).
3. Πατήστε το πλήκτρο «▶||» στον περιστροφικό διακόπτη για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.



Φύλλο αυτόματου μενού

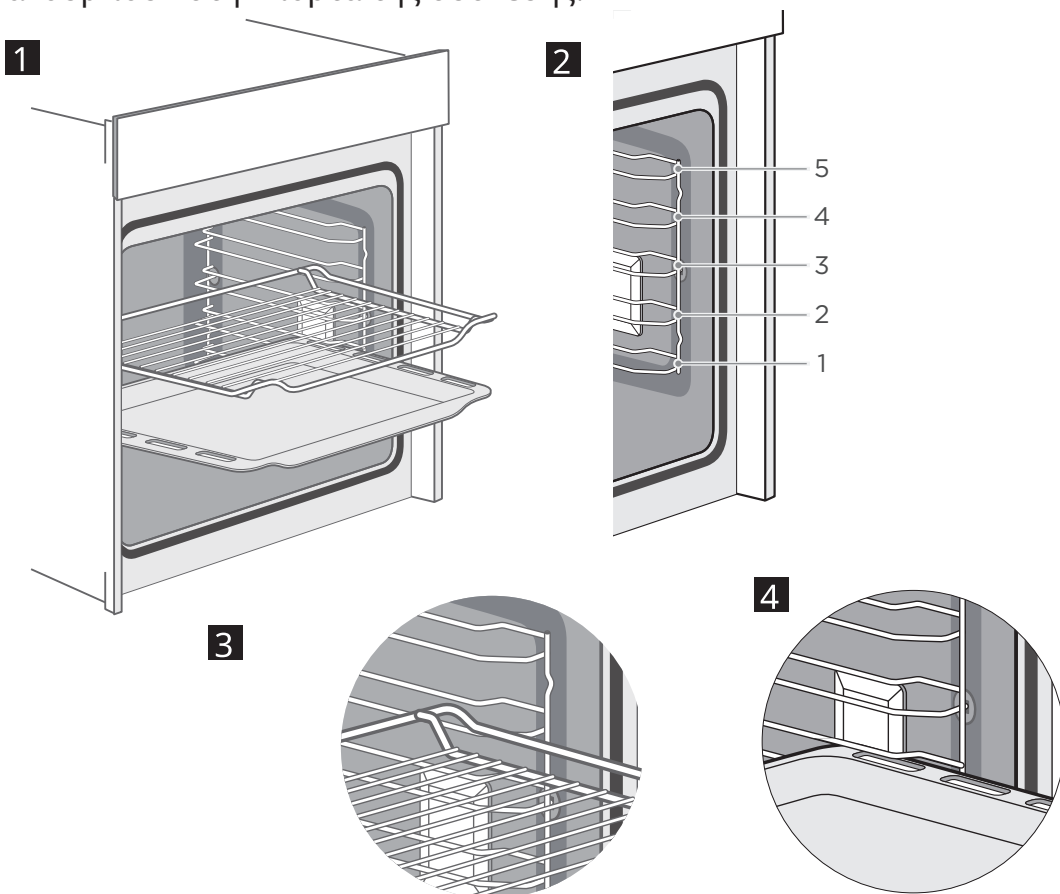
Οθόνη	Μενού	Λειτουργία ή Θερμοκρασία	Χρόνος	Προθέρμανση
A01	Ψητά μοσχαρίσια παϊδάκια	 250 °C	4 λεπτά	NAI
A02	Μοσχαρίσια μπριζόλα με μαύρο πιπέρι	 250 °C	8 λεπτά	NAI
A03	Κέικ σιφόν	 150 °C	50 λεπτά	NAI
A04	Κεκάκι red velvet	 160 °C	35 λεπτά	NAI
A05	Χοιρινές πανσέτες	 200 °C	50 λεπτά	NAI
A06	Ιταλική πίτα φρούτων (8 ίντσες)	 190 °C	22 λεπτά	NAI
A07	Βολοβάν	 190 °C	24 λεπτά	NAI
A08	Ψητός μπακαλιάρος	 250 °C	8 λεπτά	NAI
A09	Ψητές φτερούγες κοτόπουλου	 L1 230 °C	25 λεπτά	NAI
A10	Ψητά χοιρινά παϊδάκια	 L1 200 °C	25 λεπτά	NO (OXI)
A11	Ψητό σαουρί	 L1 220 °C	14 λεπτά	NAI
A12	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο	 L1 200 °C	45 λεπτά	NAI
A13	Ψητό χοιρινό	 L1 180 °C	50 λεπτά	NAI
A14	Αρνίσια παϊδάκια	 L1 220 °C	25 λεπτά	NAI
A15	Χοιρινό κότσι	 L1 230 °C	80 λεπτά	NO (OXI)
A16	Τσιζκέικ	 L1 160 °C	55 λεπτά	NAI
A17	Κέικ με μούρα και σοκολάτα	 L1 180 °C	25 λεπτά	NAI
A18	Ψωμί με ξηρούς καρπούς	 L1 190 °C	30 λεπτά	NAI

Τοποθέτηση εξαρτημάτων

Ο θάλαμος διαθέτει πέντε θέσεις σχάρας. Οι θέσεις σχάρας μετρώνται από κάτω προς τα πάνω. Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν προς τα έξω περίπου μέχρι τη μέση χωρίς να ανατραπούν.

Σημειώσεις

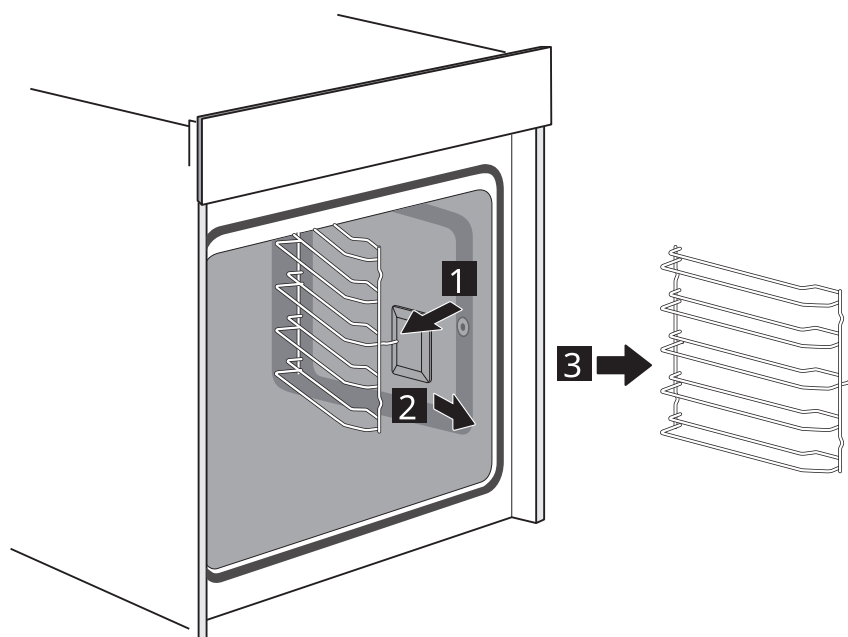
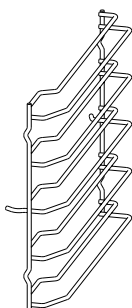
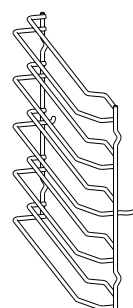
1. Βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε πάντα τα εξαρτήματα στον θάλαμο με τη σωστή φορά.
2. Τοποθετείτε πάντα τα εξαρτήματα πλήρως μέσα στον θάλαμο, ώστε να μην ακουμπούν στην πόρτα της συσκευής.



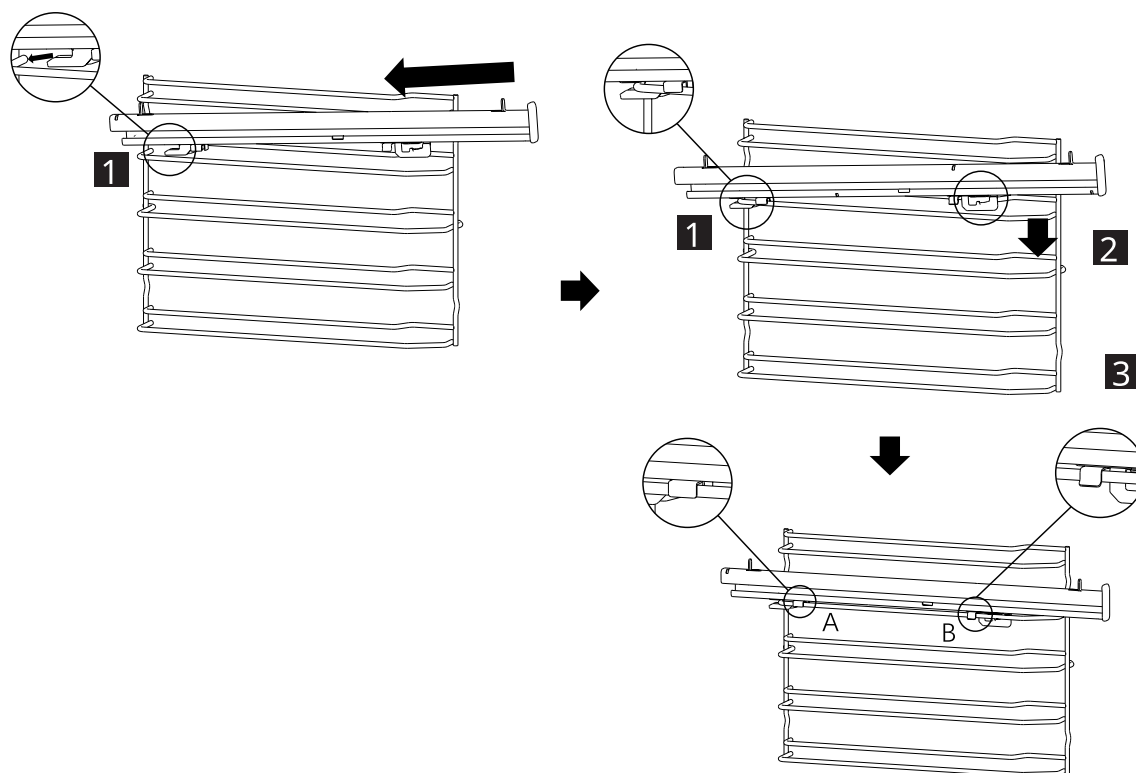
Ράγες

Όταν θέλετε να καθαρίσετε καλά τις ράγες και τον θάλαμο, μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες και να τις καθαρίσετε. Με αυτόν τον τρόπο, η συσκευή σας θα διατηρήσει την εμφάνισή της και θα παραμείνει πλήρως λειτουργική για πολύ καιρό.

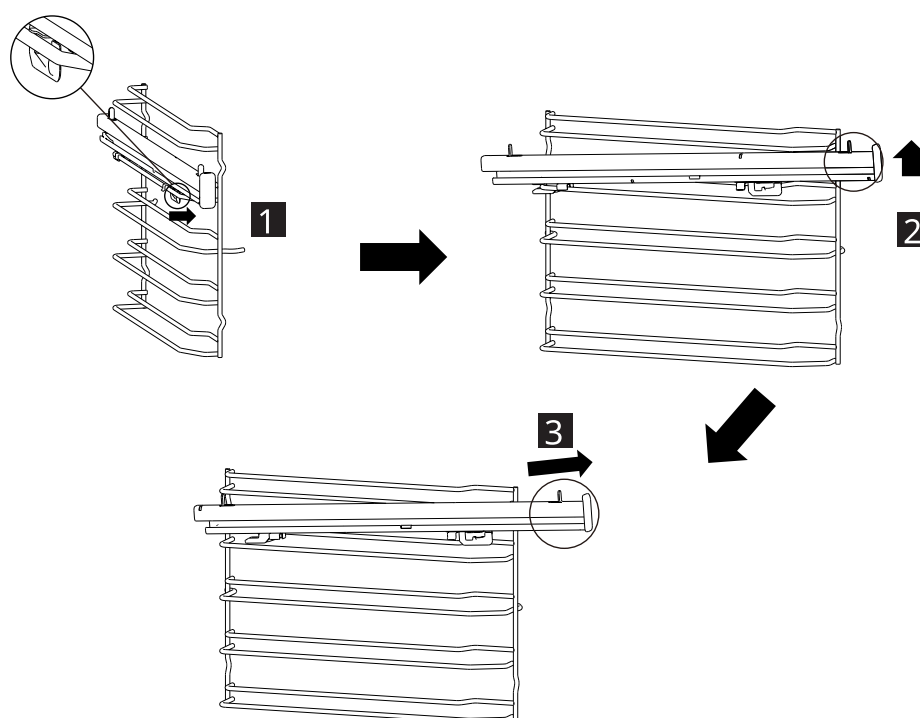
1. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα των πλαϊνών ραγών οριζόντια προς την αντίθετη κατεύθυνση, έως ότου βγει το στοιχείο **1**. Στη συνέχεια, μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες όπως παρουσιάζεται στην εικόνα.
2. Επανατοποθετήστε την πλαϊνή ράγα στον θάλαμο. Εισαγάγετε πρώτα το πίσω κομμάτι της πλαϊνής ράγας σωστά στην οπή του θαλάμου και, στη συνέχεια, εισαγάγετε το μπροστινό κομμάτι του στοιχείου **1** στην οπή.

**L****R**

Στερέωση τηλεσκοπικού μηχανισμού



Αφαίρεση τηλεσκοπικού μηχανισμού



Υποδείξεις και συμβουλές

Προτάσεις μαγειρέματος

Κάθε φορά που εκτελείτε προθέρμανση, αφαιρείτε τις σχάρες και τα ταψιά από τον θάλαμο για να έχετε την ταχύτερη απόδοση.

Ο φούρνος διαθέτει πέντε θέσεις σχάρας. Μετρήστε τις θέσεις σχάρας από το κάτω μέρος του θαλάμου.

Ο φούρνος διαθέτει ένα ειδικό σύστημα που εκτελεί κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει συνεχώς τον ατμό. Με αυτό το σύστημα μπορείτε να μαγειρεύετε σε περιβάλλον με ατμό και να διατηρείτε τα τρόφιμα μαλακά στο εσωτερικό και τραγανά στο εξωτερικό. Μειώνει στο ελάχιστο τον χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας.

Ενδέχεται να συμπυκνωθεί υγρασία στον φούρνο ή στα τζάμια της πόρτας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Απομακρύνετε πάντα από τον φούρνο όταν ανοίγετε την πόρτα φούρνου.

Όταν ο φούρνος ψυχθεί, καθαρίστε τον θάλαμο με ένα μαλακό πανί.

Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα φούρνου προτού περάσουν τα 3/4 του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος.

Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά ψησίματος, αφήστε ένα άδειο επίπεδο μεταξύ τους.

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για τα πολύ λιπαρά φαγητά, προκειμένου να προστατέψετε τον φούρνο από λεκέδες που ενδέχεται να είναι μόνιμοι.

Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά προτού το τεμαχίσετε, ώστε να μη διαρρεύσουν τα υγρά του.

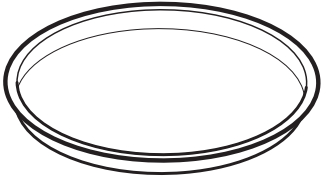
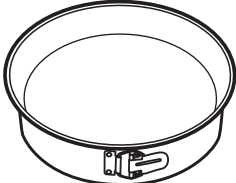
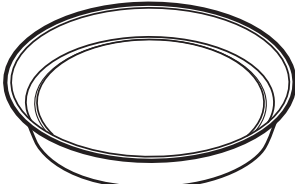
Για να αποφύγετε τη δημιουργία υπερβολικού καπνού στον φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος, προσθέστε λίγο νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που στεγνώνει.

Ψήσιμο με υγρό αέρα

 Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα.

Ψήσιμο με υγρό αέρα - συνιστώμενα εξαρτήματα

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμα και μη ανακλαστικά δοχεία και σκεύη. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

Εξαρτήματα	Μέγεθος	Εικόνα
Ταψί πίτσας, σκουρόχρωμο, μη ανακλαστικό	Διάμετρος 28 cm	
Φόρμα ψησίματος, σκουρόχρωμη, μη ανακλαστική	Διάμετρος 26 cm	
Φορμάκια, κεραμικά	Διάμετρος 8 cm, ύψος 5 cm	
Φόρμα τάρτας, σκουρόχρωμη, μη ανακλαστική	Διάμετρος 28 cm	

Πληροφορίες για τους φορείς ελέγχου

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Φροντίδα και καθαρισμός

⚠ Προειδοποίηση! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Σημειώσεις σχετικά με τον καθαρισμό

Καθαριστικά μέσα	Καθαρίστε το μπροστινό μέρος του φούρνου με ένα μαλακό πανί με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
	Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό διάλυμα για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
	Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
Καθημερινή χρήση	Καθαρίζετε τον θάλαμο μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά.
	Ενδέχεται να συμπυκνωθεί υγρασία στον φούρνο ή στα τζάμια της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση, αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αφήνετε φαγητά στον φούρνο για διάστημα μεγαλύτερο των 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. Στεγνώνετε τον θάλαμο με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.
Εξαρτήματα	Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων.
	Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά εξαρτήματα χρησιμοποιώντας λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

Πόρτα συσκευής

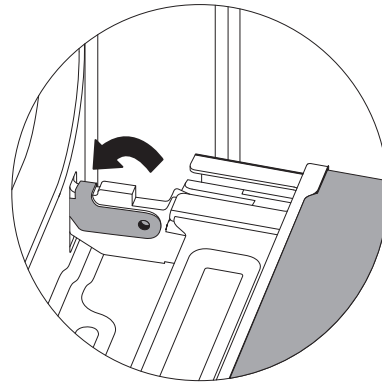
Με καλή φροντίδα και καθαρισμό, η συσκευή σας θα διατηρήσει την εμφάνισή της και θα παραμείνει πλήρως λειτουργική για πολύ καιρό. Αυτή η ενότητα θα σας εξηγήσει πώς να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής και να την καθαρίσετε.

Για λόγους καθαρισμού και για να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής. Οι μεντεσέδες της πόρτας συσκευής διαθέτουν από έναν μοχλό ασφάλισης.

Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί, η πόρτα της συσκευής ασφαλίζεται στη θέση της. Δεν είναι δυνατή η αφαίρεσή της. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι ανοιχτοί προκειμένου να αποσυνδέσετε την πόρτα της συσκευής, οι μεντεσέδες είναι κλειδωμένοι. Δεν μπορούν να κλείσουν απότομα.



Ξεκλειδωμένο



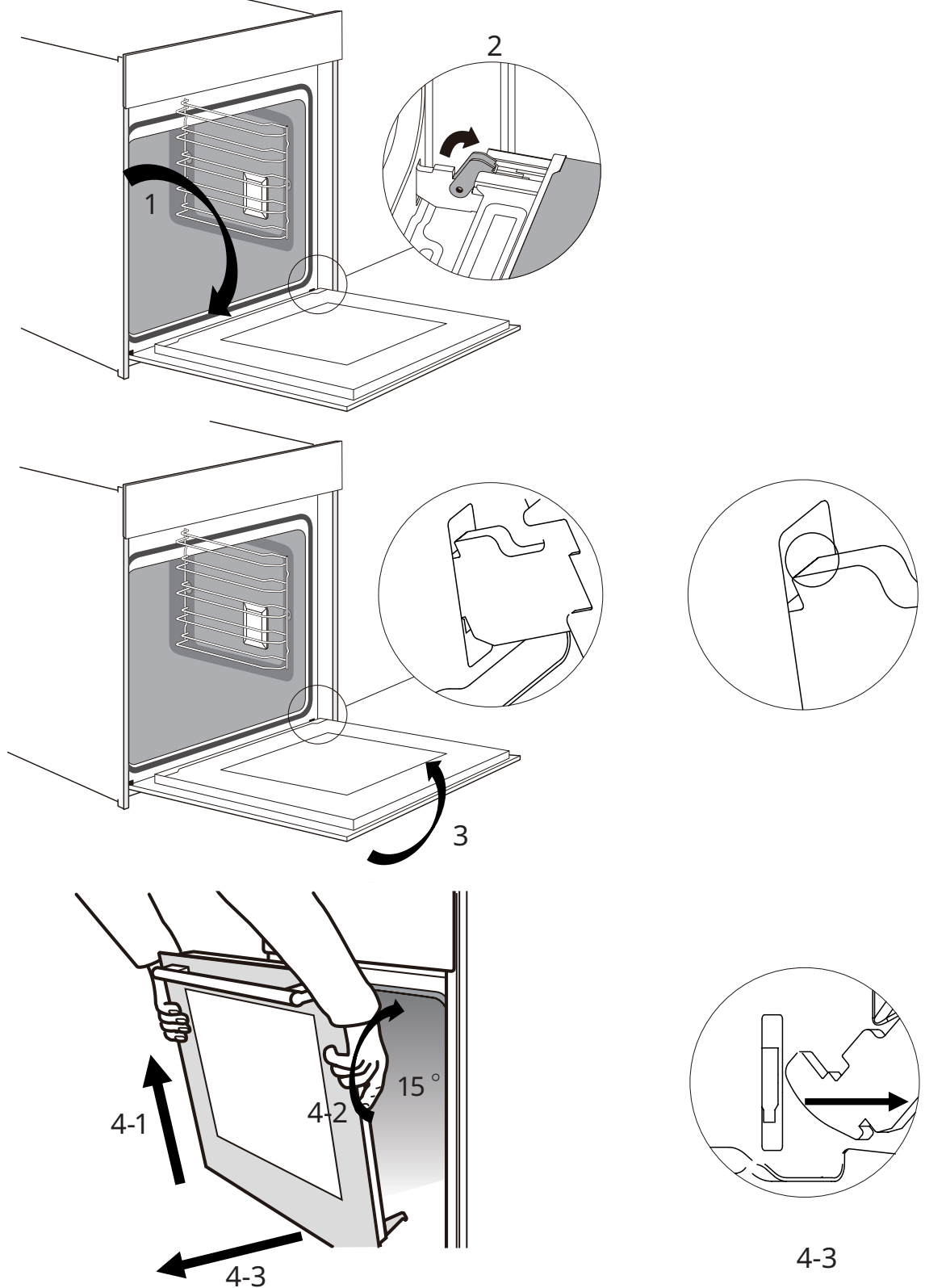
Κλειδωμένο

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

1. Εάν οι μεντεσέδες δεν είναι κλειδωμένοι, ενδέχεται να κλείσουν απότομα με μεγάλη δύναμη. Βεβαιωθείτε ότι οι μοχλοί ασφάλισης είναι πάντα πλήρως κλειστοί ή, κατά την αφαίρεση της πόρτας συσκευής, πλήρως ανοιχτοί.
2. Οι μεντεσέδες της πόρτας κινούνται όταν ανοίγετε και κλείνετε την πόρτα και ενδέχεται να τραυματιστείτε. Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τους μεντεσέδες.

Αφαίρεση της πόρτας συσκευής

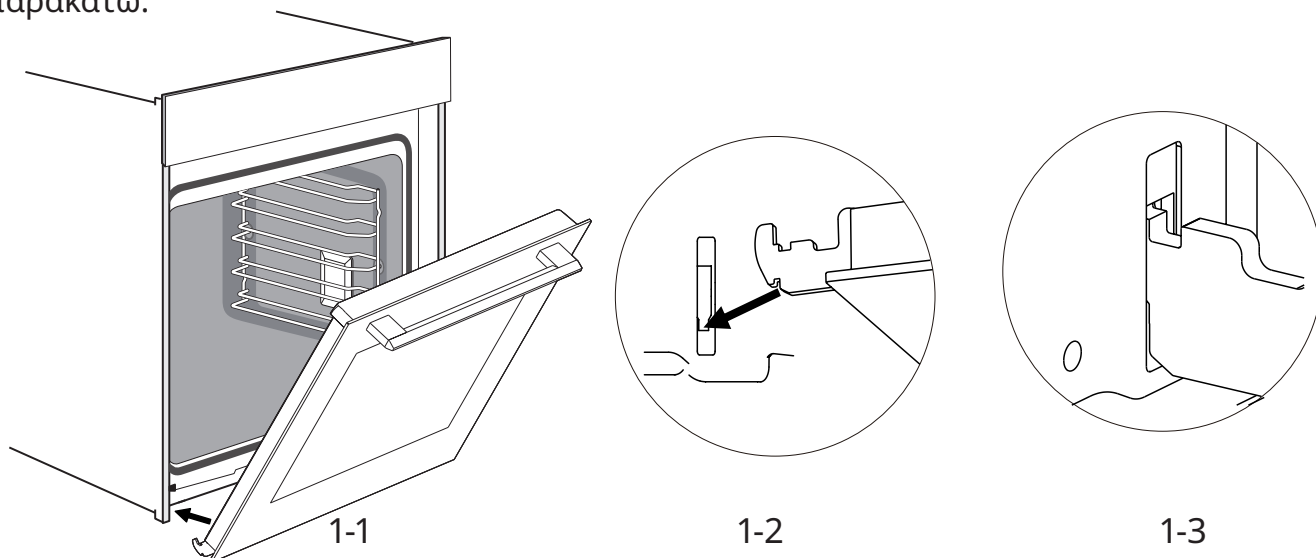
1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής πλήρως.
2. Αναδιπλώστε τους δύο μοχλούς ασφάλισης στα αριστερά και στα δεξιά.
3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής μέχρι το όριο.
4. Με τα δύο χέρια, πιάστε την πόρτα από την αριστερή και τη δεξιά πλευρά και τραβήξτε την προς τα πάνω.



Τοποθέτηση της πόρτας συσκευής

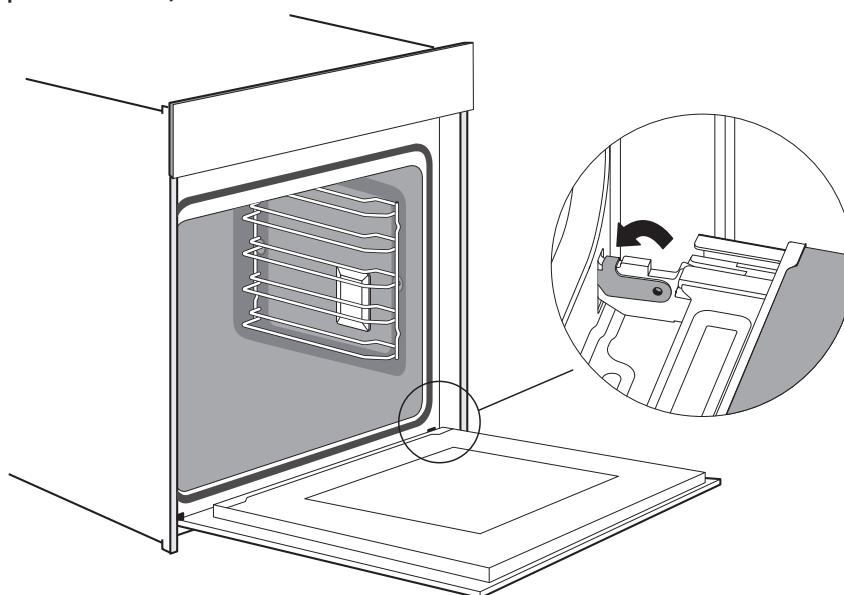
Επανατοποθετήστε την πόρτα της συσκευής με την αντίθετη σειρά από την αφαίρεση.

1. Αγκιστρώστε ξανά τον μεντεσέ, βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μεντεσέδες έχουν τοποθετηθεί ακριβώς πάνω στις οπές τοποθέτησης της πρόσοψης, όπως φαίνεται παρακάτω.



Σημείωση: Εάν νιώσετε κάποια αντίσταση, βεβαιωθείτε ότι οι μεντεσέδες έχουν τοποθετηθεί σωστά στις οπές.

2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής πλήρως. Στη συνέχεια, κλείστε τους μοχλούς και στους δύο μεντεσέδες.



Σημείωση: Η πόρτα δεν θα ανοίγει πλήρως εάν οι μεντεσέδες δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.

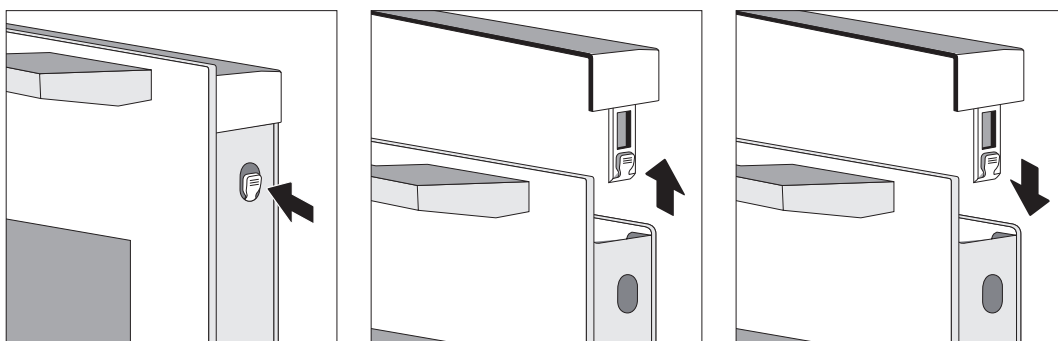
3. Κλείστε την πόρτα.

Σημείωση: Σας συνιστούμε θερμά να ελέγξετε άλλη μια φορά, αν η πόρτα βρίσκεται στη σωστή θέση.

Αφαίρεση του καλύμματος πόρτας

Το πλαστικό ένθετο στο κάλυμμα της πόρτας ενδέχεται να αποχρωματιστεί. Για να πραγματοποιήσετε λεπτομερή καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε το κάλυμμα. Αφαιρέστε την πόρτα της συσκευής όπως περιγράφεται παραπάνω.

1. Πιέστε τη δεξιά και την αριστερή πλευρά του καλύμματος.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα.
3. Αφού αφαιρέσετε το κάλυμμα της πόρτας, τα υπόλοιπα μέρη της πόρτας της συσκευής μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα, ώστε να μπορέσετε να συνεχίσετε τον καθαρισμό. Μόλις τελειώσει ο καθαρισμός της πόρτας της συσκευής, επανατοποθετήστε το κάλυμμα στη θέση του και πιέστε το μέχρι να ακούσετε ότι ασφάλισε στη θέση του.
4. Τοποθετήστε την πόρτα της συσκευής και κλείστε την.



Προσοχή!

Με την πόρτα της συσκευής σωστά τοποθετημένη, μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε το κάλυμμα της πόρτας, αφού ανοίξει πρώτα εντελώς η πόρτα.

1. Εάν αφαιρέσετε το κάλυμμα της πόρτας, το εσωτερικό τζάμι της πόρτας θα είναι ελεύθερο και μπορεί να μετακινηθεί εύκολα και να προκληθεί ζημιά ή τραυματισμός.
2. Όταν αφαιρείτε το κάλυμμα της πόρτας και το εσωτερικό τζάμι, μειώνεται το συνολικό βάρος της πόρτας της συσκευής. Οι μεντεσέδες μπορούν να μετακινηθούν ευκολότερα κατά το κλείσιμο της πόρτας και ενδέχεται να τραυματιστείτε. Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τους μεντεσέδες.

Εξαιτίας των 2 παραπάνω σημείων, σας συνιστούμε να μην αφαιρείτε το κάλυμμα της πόρτας αν δεν αφαιρεθεί η πόρτα της συσκευής. Ζημιά που προκαλείται από λανθασμένη λειτουργία δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Τι να κάνετε αν...

⚠ Προειδοποίηση! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Σημειώσεις/αποκατάσταση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Ελαττωματική ασφάλεια.	Ελέγξτε τον ασφαλειοδιακόπτη στον πίνακα ασφαλειών.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε αν το φως της κουζίνας ή άλλες συσκευές της κουζίνας λειτουργούν.
Οι περιστροφικοί διακόπτες έχουν πέσει από το στήριγμα στον πίνακα ελέγχου.	Οι περιστροφικοί διακόπτες έχουν αποδεσμευτεί κατά λάθος.	Οι περιστροφικοί διακόπτες μπορούν να αφαιρεθούν. Απλά επανατοποθετήστε τους περιστροφικούς διακόπτες στο στήριγμά τους στον πίνακα ελέγχου και σπρώξτε τους μέσα, ώστε να κουμπώσουν και να μπορούν να περιστραφούν κανονικά.
Οι περιστροφικοί διακόπτες δεν μπορούν πλέον να περιστραφούν εύκολα.	Υπάρχει βρωμιά κάτω από τους περιστροφικούς διακόπτες	Οι περιστροφικοί διακόπτες μπορούν να αφαιρεθούν. Για να αποδεσμεύσετε τους περιστροφικούς διακόπτες, απλά αφαιρέστε τους από το στήριγμα. Εναλλακτικά, πιέστε την εξωτερική άκρη των περιστροφικών διακοπτών ώστε να ανατραπούν και να μπορούν να σηκωθούν εύκολα. Καθαρίστε προσεκτικά τους περιστροφικούς διακόπτες χρησιμοποιώντας ένα πανί και σαπουνόνερο. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά υλικά. Μην τους μουλιάζετε και μην τους καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην αφαιρείτε τους περιστροφικούς διακόπτες υπερβολικά συχνά, ώστε το στήριγμα να παραμένει σταθερό.
Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί όλη την ώρα στη λειτουργία: «Θέρμανση με αέρα»		Πρόκειται για μια φυσιολογική λειτουργία που αποσκοπεί στην καλύτερη δυνατή κατανομή της θερμότητας και την καλύτερη δυνατή απόδοση του φούρνου.
Μετά από τη διαδικασία μαγειρέματος ενδέχεται να ακουστεί θόρυβος και να παρατηρηθεί ροή αέρα κοντά στον πίνακα ελέγχου.		Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να λειτουργεί, για την αποφυγή συνθηκών υψηλής υγρασίας στον θάλαμο και την ψύξη του φούρνου για την εξυπηρέτησή σας. Ο ανεμιστήρας ψύξης θα σβήσει αυτόματα.
Το φαγητό δεν μαγειρεύεται επαρκώς στον χρόνο που αναφέρει η συνταγή.		Η θερμοκρασία που χρησιμοποιείται είναι διαφορετική από τη συνταγή. Ελέγξτε ξανά τις θερμοκρασίες. Οι ποσότητες των συστατικών είναι διαφορετικές από τη συνταγή. Ελέγξτε ξανά τη συνταγή.

Ανομοιόμορφο ρόδισμα	Η ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι υπερβολικά υψηλή ή πρέπει να αλλάξετε το επίπεδο της σχάρας. Ελέγξτε ξανά τη συνταγή και τις ρυθμίσεις. Το φινίρισμα της επιφάνειας ή/και το χρώμα ή/και το υλικό του μαγειρικού σκεύους δεν ταίριαζαν με την επιλεγμένη λειτουργία του φούρνου. Όταν χρησιμοποιείτε Γκριλ, όπως η λειτουργία «Θέρμανση πάνω και κάτω», χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου με ματ φινίρισμα, σκούρο χρώμα και μικρό βάρος.
Η λάμπα δεν ανάβει	Η λάμπα χρειάζεται αντικατάσταση.

Τεχνικά στοιχεία

Τεχνικά στοιχεία

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	503 mm 353 mm 386 mm
Εμβαδόν ταψιού ψησίματος	1.159 cm ²	
Επάνω θερμαντικό στοιχείο	900 W	
Κάτω θερμαντικό στοιχείο	1.500 W	
Γκριλ	1.300 W	
Δακτύλιος	1.800 W	
Συνολική ονομαστική τιμή	3.150 W	
Τάση	220 - 240 V~	
Συχνότητα	50 - 60 Hz	
Αριθμός λειτουργιών	14	

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή	IKEA
Αναγνώριση μοντέλου	MÅGEBO 905-570-61
Δείκτης ενεργειακής κλάσης	76,9
Ενεργειακή κλάση	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.02kWh
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, λειτουργία ανεμιστήρα	0.65kWh
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	43,5 kg

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους κανονισμούς ΕΕ 65/2014 και 66/2014. Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το STB 2478-2017, παράρτημα G, STB 2477-2017, παραρτήματα Α και Β.

Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Εστίες, φούρνοι, φούρνοι ατμού και ψησταριές - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης.

Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και

ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Εγγύηση IKEA

Για πόσο διάστημα ισχύει η εγγύηση της IKEA;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για **5 χρόνια** από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας από την IKEA. Απαιτείται η πρωτότυπη απόδειξη αγοράς ως αποδεικτικό στοιχείο. Εάν εκτελεστούν εργασίες σέρβις εντός εγγύησης, δε θα επεκταθεί το χρονικό διάστημα της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιος εκτελεί τις εργασίες επισκευής;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της IKEA θα μεριμνήσει για την επισκευή μέσω του εξουσιοδοτημένου δικτύου συνεργατών τεχνικής εξυπηρέτησης.

Ποιες περιπτώσεις καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει βλάβες της συσκευής που προκλήθηκαν από εσφαλμένη κατασκευή ή από αστοχίες υλικού από την ημερομηνία αγοράς από την IKEA. Η εγγύηση αυτή ισχύει μόνο για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις αναγράφονται κάτω από την επικεφαλίδα «Τι δεν καλύπτεται από την εγγύηση;» Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, καλύπτεται το κόστος αποκατάστασης της βλάβης, π.χ. επισκευές, εξαρτήματα, εργατικά και μετακινήσεις, εφόσον για την επισκευή της συσκευής δεν απαιτούνται ειδικές δαπάνες. Υπό αυτές τις προϋποθέσεις εφαρμόζονται οι οδηγίες της ΕΕ (Αρ. 99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχες εθνικές διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθιστώνται περιέχονται στην κατοχή της IKEA.

Τι θα κάνει η IKEA για να διορθώσει το πρόβλημα;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της IKEA θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, αν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση. Εφόσον αυτό κριθεί ότι καλύπτεται, ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης τεχνικής εξυπηρέτησης, θα προβεί στη συνέχεια, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, είτε στην επισκευή του προβληματικού προϊόντος, είτε στην αντικατάστασή του με άλλο ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;

- Φυσιολογική φθορά.
- Βλάβη από πρόθεση ή αμέλεια, βλάβη που οφείλεται σε μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας, εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση σε ακατάλληλη τάση, βλάβη που οφείλεται σε χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, σκουριά, διάβρωση ή βλάβη λόγω του νερού, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, βλάβης λόγω υπερβολικής συσσώρευσης αλάτων στην παροχή νερού, καθώς και βλάβη που οφείλεται σε μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Αναλώσιμα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένων μπαταριών και λαμπτήρων.
- Τα μη λειτουργικά ή τα διακοσμητικά εξαρτήματα που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, συμπεριλαμβανομένων των γρατζουνιών και των πιθανών δυσχρωμιών.

- Τυχαία βλάβη που προκαλείται από ξένα σωματίδια ή ουσίες, καθώς και βλάβη που οφείλεται στον καθαρισμό ή την απόφραξη φίλτρων, συστημάτων αποστράγγισης ή θηκών απορρυπαντικού.
- Ζημιές στα παρακάτω εξαρτήματα: υαλοκεραμικές επιφάνειες, πρόσθετα εξαρτήματα, σκεύη και καλάθια μαχαιροπέρουνων, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, λάστιχα στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, περιβλήματα και τμήματα περιβλημάτων. Εκτός εάν αυτές οι ζημιές αποδεχτεί πως έχουν προκληθεί από ελαττωματική λειτουργία του προϊόντος.
- Οι περιπτώσεις όπου δεν διαπιστώθηκε πρόβλημα κατά την επίσκεψη του τεχνικού.
- Οι επισκευές που δεν πραγματοποιήθηκαν από εξουσιοδοτημένους και/ή από αντισυμβαλλόμενους τεχνικούς παροχής υπηρεσιών σέρβις, ή όταν έχουν χρησιμοποιηθεί μη γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης ή εγκατάστασης που δεν πληρεί τις προδιαγραφές.
- Η χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον, π.χ. επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές κατά τη μεταφορά. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η IKEA δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η IKEA μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.
- Το κόστος για την αρχική εγκατάσταση της συσκευής IKEA. Ωστόσο, εάν ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης, ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής θα εγκαταστήσει ξανά την επισκευασμένη συσκευή ή θα εγκαταστήσει τη συσκευή αντικατάστασης, εάν απαιτείται.

Αυτός ο περιορισμός δεν ισχύει σε περίπτωση εργασιών, χωρίς τεχνικό πρόβλημα, από εξουσιοδοτημένο ειδικό, ο οποίος χρησιμοποιεί δικά μας γνήσια ανταλλακτικά για να προσαρμόσει τη συσκευή στις τεχνικές προδιαγραφές ασφάλειας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς εφαρμόζεται η εθνική νομοθεσία

Η εγγύηση της IKEA σάς παραχωρεί ιδιαίτερα νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις εθνικές νομικές απαιτήσεις. Ωστόσο αυτές οι προϋποθέσεις δεν περιορίζουν με κανένα τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που περιγράφηκαν στην τοπική νομοθεσία.

Περιοχή ισχύος

Για συσκευές που αγοράστηκαν σε μια χώρα της ΕΕ, και μεταφέρθηκαν σε άλλη χώρα της ΕΕ., οι υπηρεσίες θα προσφερθούν εντός του πλαισίου των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα. Η εκτέλεση των υπηρεσιών επισκευής στο πλαίσιο της εγγύησης είναι υποχρεωτική, μόνο εάν η συσκευή συμμορφώνεται και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με:

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

Αποκλειστική υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για συσκευές IKEA:

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση της IKEA για να κάνετε τα εξής:

1. να υποβάλετε αίτημα εργασιών στο πλαίσιο της εγγύησης,
2. να ζητήσετε διευκρινίσεις για την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στο έπιπλο κουζίνας IKEA. Η τεχνική εξυπηρέτηση δε θα παράσχει διευκρινίσεις σχετικά με τα ακόλουθα:
 - τη συνολική εγκατάσταση της κουζίνας της IKEA,
 - τις συνδέσεις στις παροχές ενέργειας: ηλεκτρικού ρεύματος (εφόσον η συσκευή παρέχεται χωρίς ρευματολήπτη και καλώδιο), νερού και αερίου καθώς αυτές πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.

3. διευκρινίσεις για το εγχειρίδιο χρήστη και για τις προδιαγραφές της συσκευής της ΙΚΕΑ.

Για να εξασφαλιστεί ότι σας παρέχουμε την καλύτερη δυνατή υποστήριξη, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες συναρμολόγησης και/ή την σχετική ενότητα του παρόντος Εγχειριδίου χρήστη προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

Τρόπος επικοινωνίας για αιτήματα επισκευών



Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων παρόχων τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

- i** Προκειμένου να σας προσφέρουμε γρήγορη εξυπηρέτηση, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τους αριθμούς τηλεφώνου που αναγράφονται στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου. Πάντα να ανατρέχετε στους αριθμούς που αναγράφονται στο φυλλάδιο της εκάστοτε συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Πριν μας καλέσετε, φροντίστε να έχετε πρόχειρο τον αριθμό είδους ΙΚΕΑ (8-ψήφιος κωδικός) και τον αριθμό σειράς της συσκευής (8-ψήφιος κωδικός στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών) για την οποία χρειάζεστε βοήθεια.

i ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!

Αποτελεί αποδεικτικό αγοράς και είναι απαραίτητη ώστε να ισχύει η εγγύηση. Μην ξεχνάτε ότι η απόδειξη αναφέρει επίσης το όνομα και τον αριθμό είδους ΙΚΕΑ (8-ψήφιος κωδικός) για κάθε μία από τις συσκευές που αγοράσατε.

Χρειάζεστε επιπλέον βοήθεια;

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

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	105	Reiniging en onderhoud	128
Belangrijke installatie-instructies	109	Ovendeur	129
Productbeschrijving	110	Wat moet u doen als...	133
De accessoires gebruiken	110	Technische gegevens	134
Bedieningspaneel	111	Energie-efficiëntie	134
Eerste gebruik	113	Milieu	136
Dagelijks gebruik	115	IKEA-garantie	136
Wenken en tips	126		

Kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan kennis en ervaring, tenzij ze onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Als het netsnoer is beschadigd dient het ter voorkoming van gevaar door de fabrikant, de dealer of een vergelijkbaar bevoegde persoon te worden vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
De oppervlakte van een opberglade kan heet worden.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken, wat kan leiden tot het breken van het glas.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Vermijd het aanraken van de verwarmingselementen binnenin de oven.

- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die is aanbevolen voor deze oven. (voor ovens voorzien van een mogelijk om een meetsonde voor temperatuur te gebruiken.)
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere levensmiddelen mogen niet in afgesloten verpakkingen worden verwarmd omdat ze kunnen ontploffen.
- Gebruik het product in een goed geventileerde omgeving.
- In de vaste bedrading moet een ontkoppelingsvoorziening voor alle polen worden ingebouwd in overeenstemming met de bedradingsrichtlijnen.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken, wat kan leiden tot het breken van het glas.
- Dit apparaat is er niet voor bestemd om het te laten werken door middel van een externe timer of een apart afstandbediend systeem.
- Raak de oven niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Voor de oven: De ovendeur dient niet vaak te worden geopend tijdens het koken.
- Als de deur of lade van de oven open is, laat er dan niets op liggen, anders kan uw apparaat uit balans raken of de deur breken.
- Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, wordt het aangeraden om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Controleer of de oven intact is wanneer u deze uit de verpakking haalt. Als het apparaat is beschadigd, dient u deze niet te gebruiken en eerst contact op te nemen met de klantendienst.
- Houd plastic zakken, piepschuim, spijkers en ander verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen, omdat deze materialen gevaarlijke zijn voor kinderen.
- Wanneer u de oven voor het eerst inschakelt, kan deze een scherpe geur of wat rook afgeven. Dit komt doordat de roestwerende olie van de elektrische verwarmingsbuis in de oven voor het eerst wordt verwarmd en verdampt. Dit is een normaal verschijnsel.

Wacht in dit geval even totdat de geur is verdwenen voordat u voedsel in de oven plaatst. Het wordt aanbevolen om de oven voor de eerste keer te gebruiken op een open plek of in de keuken met de afzuigkap 0,5-1 uur ingeschakeld.

- Als de oven beschadigd is of niet goed functioneert, onderbreek dan de stroomvoorziening, raak de oven niet aan en neem contact op met de relevante vakkundige personen voor reparatie of recycling.
- Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door een vakman van de fabrikant, diens onderhoudsafdeling of een gelijksoortige afdeling om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Er worden permanente magneten gebruikt in het bedieningspaneel en in de bedieningselementen. Deze kunnen elektronische implantaten aantasten, zoals pacemakers of insulinepompen. Personen met elektronische implantaten dienen minimaal 10 cm van het bedieningspaneel vandaan te blijven.
- Modificeer het apparaat op geen enkele manier.

Risico op elektrische schokken!

- Sluit de stroomvoorziening niet aan totdat de installatie is voltooid. Als het apparaat is beschadigd, moet de stroomvoorziening onmiddellijk worden losgekoppeld.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moeten onderdelen worden gerepareerd of vervangen door vakkundige personen van de fabrikant, de reparatieafdeling of soortgelijke personen.
- Gebruik van beschadigde of defecte apparaten is verboden.
- Om elektrische schokken te voorkomen, dient u geen hogedruk- of stoomreinigers te gebruiken.

Brandgevaar!

- Berg geen voorwerpen op in de ovenruimte.
- Als er een open vlam of rook in de kamer is, moet u de ovendeur gesloten houden en vervolgens de stroomonderbreker in de zekeringkast loskoppelen of uitschakelen.
- Plaats in geen enkel geval ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals papiersnippers, houtsnippers, enz.) in de oven.

Risico op letsel!

- Gebruik geen ruwe of scherpe voorwerpen om het glas van de deur schoon te maken. Als het glazen oppervlak van de ovendeur bekrast raakt, kan het glas barsten en persoonlijk letsel veroorzaken.
- De scharnieren van de ovendeur bewegen bij het openen en sluiten, houd uw handen dus hier vandaan.

Kans op brandwonden!

- Houd kinderen te allen tijde uit de buurt van dit apparaat.
- Raak de binnenoppervlakken van het apparaat, de verwarmingselementen en de ventilatieopeningen niet aan tijdens het koken.
- Na het koken, om brandwonden te voorkomen, opent u de ovendeur eerst slechts een klein beetje, wacht u tot de hitte is ontsnapt en opent u vervolgens de ovendeur volledig.
- Gebruik ovenwanten (hittebestendige handschoenen) om voedsel of accessoires uit de ovenruimte te verwijderen.
- Giet geen koud water in de ovenruimte.

Installatie

- Aangezien het apparaat voortdurend wordt verbeterd, prevaleert het daadwerkelijke apparaat als de afbeelding afwijkt van het feitelijke apparaat.
- Het paneel van de keukenmodule moet 18 mm dik zijn.
- Als de voedingsingang aan de achterkant van het apparaat is geïnstalleerd, moet de diepte van de keukenmodule worden vergroot van minimaal 570 mm naar 600 mm.
- De afmetingen in de figuren zijn in mm.

Belangrijke installatie-instructies

Inhoud die [verplicht] betekent

- De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als deze is geïnstalleerd volgens een professionele standaard in overeenstemming met deze installatie-instructies.
- De installateur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een incorrecte installatie.
- Het volledige installatieproces vereist twee professionele installateurs. Draag droge beschermende handschoenen tijdens de installatie om krassen of elektrische schokken te voorkomen. Inbouwelementen moeten tot 90 °C hittebestendig zijn en aangrenzende keukenmodules tot 70 °C.
- Gebruik een stopcontact van 16A.

Inhoud die [verboden] betekent

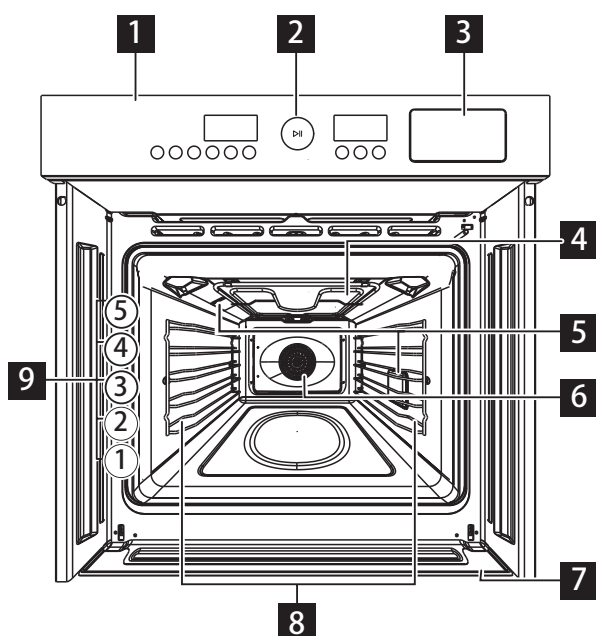
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur of de deur van een keukenmodule, omdat het apparaat hierdoor oververhit kan raken.
- Controleer het apparaat op schade na deze te hebben uitgepakt. Sluit het apparaat niet aan als deze transportschade heeft opgelopen.
- Blokkeer nooit de ventilatieopening van het apparaat of de vrije ruimte tussen de keukenmodule en het apparaat.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst of installeert. Het apparaat is erg zwaar en dient niet te worden opgetild aan de deurhendel.
- Als de voedingskabel of stekker is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat om brand, elektrische schokken of letsel te voorkomen.

Inhoud die [opmerking] betekent

- Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het apparaat om schade aan het apparaat of aan de keukenmodules te voorkomen.
- Voordat u het apparaat inschakelt, moeten alle verpakkingsmaterialen en accessoires uit de ovenruimte worden verwijderd.
- Het stopcontact moet eenvoudig te bereiken zijn door gebruikers (bijvoorbeeld naast de keukenmodule) om gemakkelijk uit te kunnen schakelen.
- Raadpleeg het "Keukenmodulediagram" voor de vereiste netto diepte van de keukenmodule. De speling tussen het onderpaneel en achterpaneel (of muur) van de keukenmodule mag niet minder zijn dan 50 mm.

Productbeschrijving

Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Instelknop
- 3** Waterlade
- 4** Grill
- 5** Lamp
- 6** Ventilator
- 7** Watercollector
- 8** Reksteun, uitneembaar
- 9** Rekposities

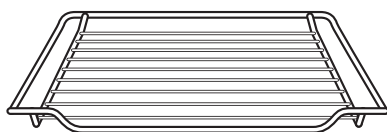
Accessoires

- **Rooster x 1**
Voor ovengerei, cakevormen en ovenvaste schalen.
Voor braadstukken en gegrilde gerechten
- **Diepe plaat x 1**
Voor bakplaatgerechten en kleine gebakken producten.
- **Bakplaat x 1**
Voor bakplaatgerechten en kleine gebakken producten.
- **Uitschuifbare geleiders x 2**
Voor roosters en platen
- **Kinderslot x 1**
Voorkomt dat kinderen de deur openen en zich verbranden

De accessoires gebruiken

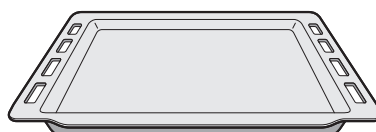
Uw apparaat wordt geleverd met een reeks accessoires. Hier volgt een overzicht van de meegeleverde accessoires en informatie over het juiste gebruik ervan.

Inbegrepen accessoire



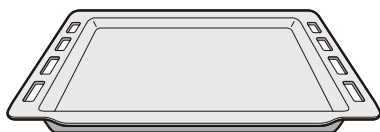
Rooster

Grill voedsel of plaats hittebestendige kookschalen



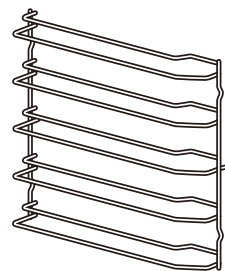
Bakplaat

Kook grote porties voedsel of vang voedselresten op

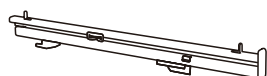


Diepe plaat

Kook grote porties voedsel of vang voedselresten op



Zijrek x2

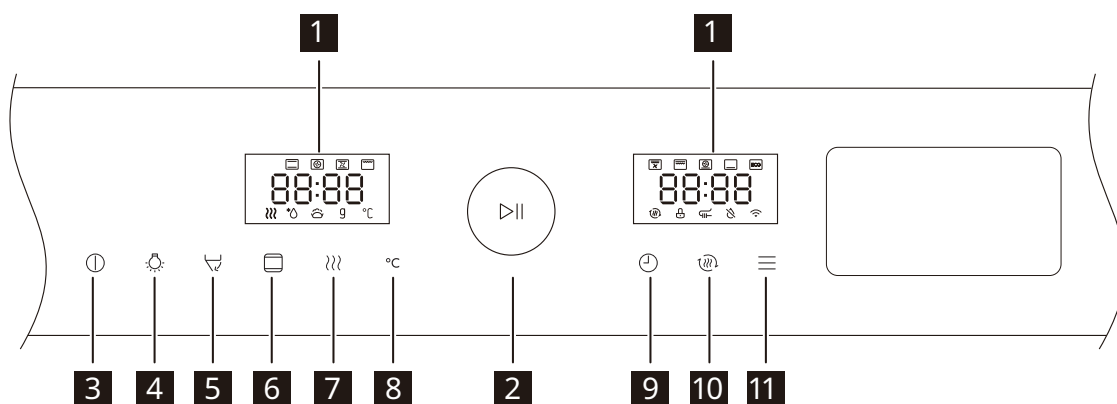


Uitschuifbare geleiders

Bedieningspaneel

De inhoud van de display is slechts een hulpmiddel voor informatie en de specifieke inhoud hangt af van de daadwerkelijke bediening.
Wanneer het koken is voltooid, verwijdt u het voedsel en de accessoires terwijl u hittebestendige ovenwanten draagt.

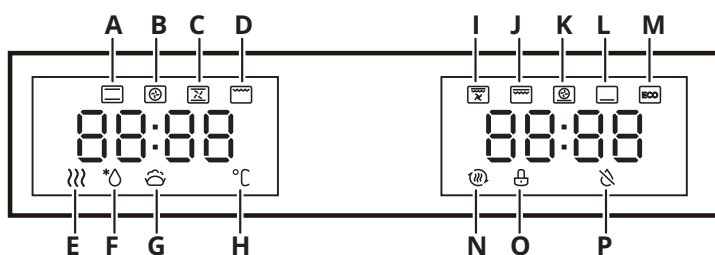
Overzicht bedieningspaneel



Gebruik de sensorvelden om de oven te bedienen.

	Sensorveld	Functie	Beschrijving
1	-	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
2	▶	Knop	Draai aan de knop om kooktijd/temperatuur/ stoomvolume aan te passen. Druk op de knop om het koken te starten/pauzeren.
3	ⓘ	Annuleren	Annuleer de huidige instelling en keer terug naar de stand-bymodus.
4	💡	Lamp	Druk kort in om de lamp in de ovenruimte in of uit te schakelen.
5	🍷	Waterreservoir	Het waterreservoir eruit halen.
6	🍳	Modusselectie	Selectie van de kookmodus.
7	)))	Stoom	Indrukken om de instellingen voor de stoomassistent te openen.
8	°C	Temperatuur	Druk op deze toets om de kooktemperatuur aan te passen.
9	🕒	Tijd	Druk op deze toets om de kooktijd aan te passen door aan de knop te draaien.
10	🔥	Snel voorverwarmen	Verwarm de ovenruimte voor om de smaak en voeding van het voedsel te garanderen.
11	≡	Auto Menu	Automatische menuselectie (A01-A18).

Display



- A. Conventioneel
- B. Convectie
- C. Conventioneel + ventilator
- D. Grill
- E. Stoom
- F. Ontdooien
- G. Deeg rijzen
- H. Temperatuur
- I. Dubbele grill + ventilator
- J. Dubbele grill
- K. Pizza
- L. Onderverwarming
- M. ECO
- N. Snel voorverwarmen
- O. Kinderslot
- P. Tekort aan water

Eerste gebruik

Maak de oven en tot zekere mate de accessoires schoon voordat u deze voor het eerst gebruikt.

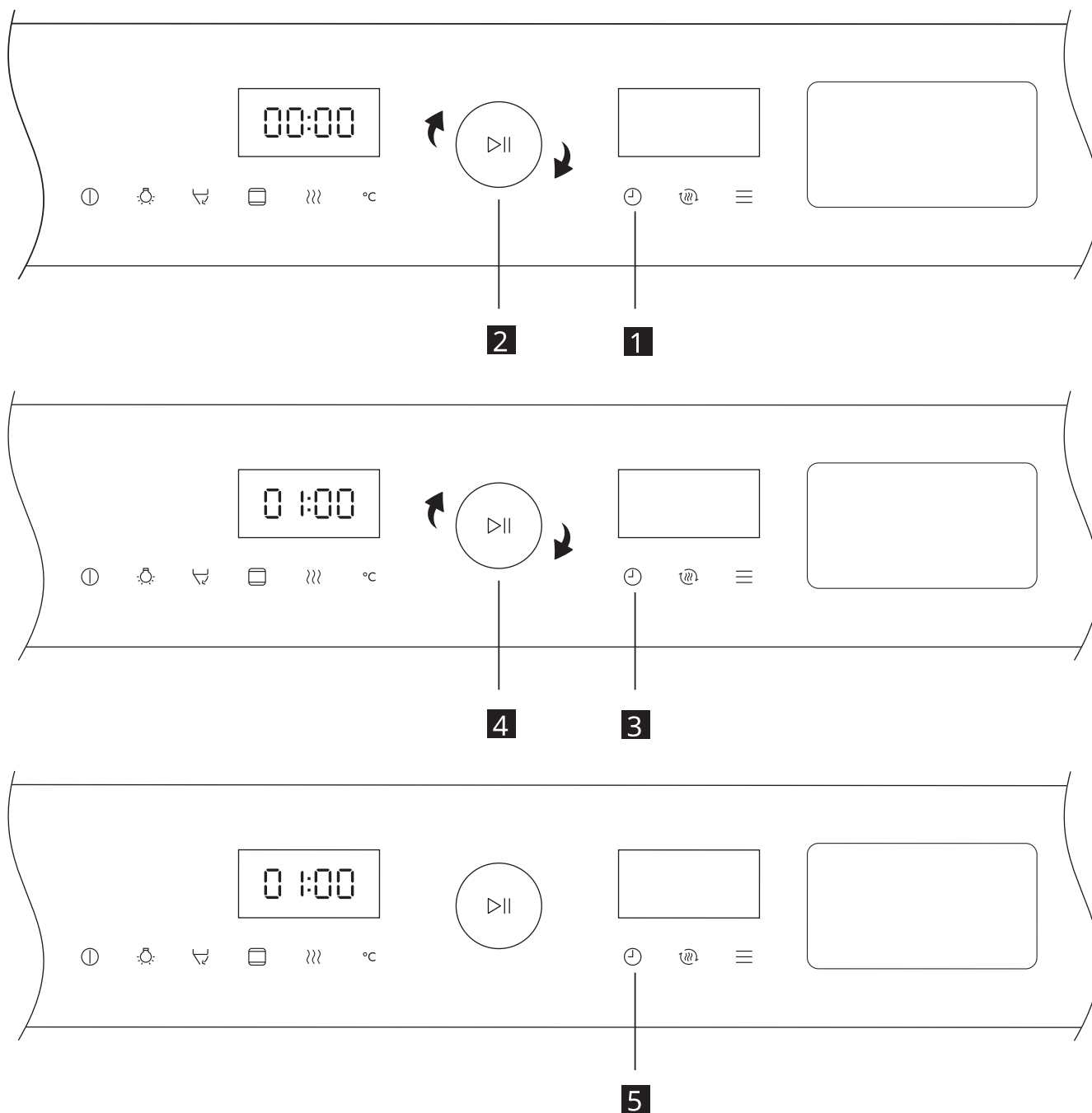
- Verwijder de beschermende transportverpakkingsmaterialen van de oven.
- Verwijder alle accessoires (zoals bakplaten, roosters, piepschuim, enz.).
- Maak de accessoires schoon met een sopje en een doek of zachte borstel.
- Veeg de ovenruimte en andere oppervlakken van de oven af met een zachte, vochtige doek.
- Om brand te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de ovenruimte vrij is van resterende verpakkingsmaterialen en accessoires wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Houd de keuken bij het eerste gebruik goed geventileerd (afzuigkap aan en ramen open).
- Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de keuken en houd de deuren van aangrenzende kamers gesloten.
- Start de volgende modus om de geur van nieuwe producten te elimineren:

Modus	Temperatuur	Tijd
 Conventioneel + ventilator	250°C	0,5-1 uur

Klokinstellingen

Stel de klok in voordat u uw oven in gebruik neemt.

1. Druk in de stand-bymodus eenmaal op de toets "".
2. Draai aan de **knop** om de uuraanduiding in te stellen.
3. Druk op de toets "".
4. Draai aan de **knop** om de minuutaanduiding in te stellen.
5. Druk nogmaals op de toets "". om de klokinstelling af te ronden.

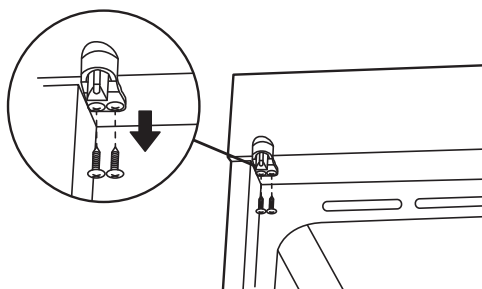
**Opmerking**

Als u de klok nog een keer wilt aanpassen, voer dan stap 1 weer uit.

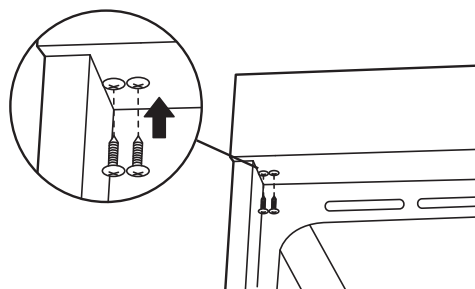
Het kinderslot van de deur verwijderen

Uw apparaat is uitgerust met een kinderslot voor de deur. Als u dit kinderslot niet nodig hebt, ga dan als volgt te werken om deze te verwijderen.

1. Draai de twee schroeven op het kinderslot los, linksonder in de hoek van het bedieningspaneel.



3. Verwijder het kinderslot voor de deur en draai de schroeven weer in het gat van het bedieningspaneel.



2. Verwijder het kinderslot van het bedieningspaneel en bewaar deze op een veilige plek.

⚠ Waarschuwing! Zorg ervoor het bedieningspaneel niet te bekrassen.

Dagelijks gebruik

⚠ Waarschuwing! Zie de hoofdstukken over veiligheid.

De menu's navigeren

1. Druk in de stand-bymodus meerdere keren op de toets "" om de gewenste kookmodus te selecteren.
2. Draai aan de **knop** om de kooktemperatuur aan te passen.
3. Druk op de toets ".
4. Draai aan de **knop** om de kooktijd in te stellen.
5. Druk op de toets "" op de knop om het koken te starten.

Het instellen van de tijd is optioneel.

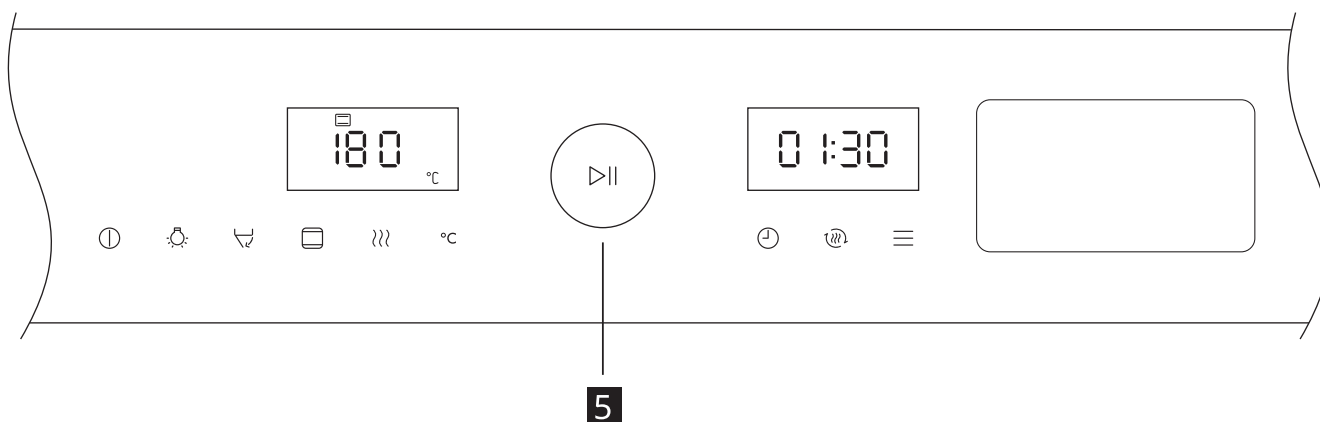
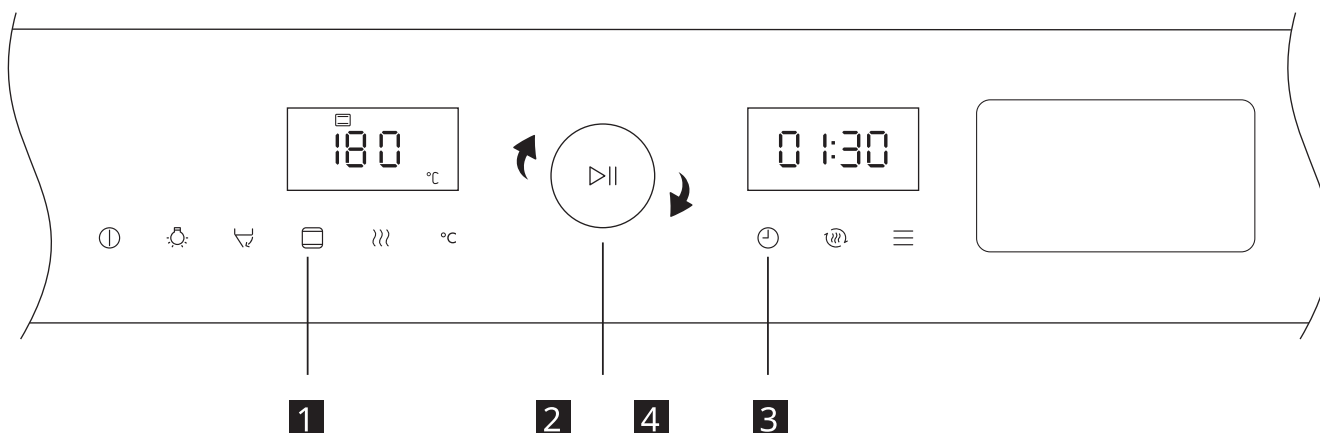
Overzicht van de menu's

Hoofdmenu

Modus	Modusbeschrijving
 Conventioneel	De bovenste en onderste verwarmingselementen werken tegelijkertijd, wat ideaal is voor het bakken van grotere taarten. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 30 - 250 °C.
 Convectie	In de convectiemodus wordt de ventilator automatisch ingeschakeld om voor gelijkmatige hitte voor het bakken met één of meerdere lagen te zorgen. Met name geschikt voor het bakken van voedsel dat gelijkmatig gebruikt moet worden. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 50 - 250 °C.
 Conventioneel + ventilator	De combinatie van ventilatoren en verwarmingselementen zorgt voor een meer uniforme warmtepenetratie, waardoor tot 30-40% energie wordt bespaard. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 50 - 250 °C.
 Grill	Voor het bakken van kleine hoeveelheden voedsel. Plaats het voedsel in de middelste laag van de ovenruimte. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 150 - 250 °C.
 Dubbele grill + ventilator	Vlak voedsel barbecueën. Gelijkmatig verdeelde warmte terwijl de bovenste twee verwarmingselementen gelijktijdig werken. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 50 - 250 °C.
 Dubbele grill	Voor het bakken van kleine hoeveelheden vlak voedsel. De bovenste twee verwarmingselementen werken gelijktijdig. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 150 - 250 °C.
 Pizza	Gebakken pizza. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 50 - 250 °C.
 Onderverwarming	De onderkant van vlak voedsel bruinen. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 30 - 200 °C.
 ECO	Voor energiebesparend koken. De temperatuur kan worden ingesteld binnen het bereik van 140 - 240 °C.
 Ontdooien	Bevroren voedsel ontdooien.
 Deeg rijzen	Gefermenteerd deeg of yoghurt. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 30 - 45°C.
 Droogfunctie	Gebruikt om de ovenruimte te drogen en groei van bacteriën te voorkomen.
 Ontkalken	Door citroenzuur toe te voegen aan het waterreservoir, wordt kalkaanslag in de leiding verwijderd.

Algemene bediening

1. Druk in de stand-bymodus meerdere keren op de toets "☐" om de gewenste kookmodus te selecteren.
2. Draai aan de **knop** om de kooktemperatuur aan te passen.
3. Druk op de toets "⌚".
4. Draai aan de **knop** om de kooktijd in te stellen.
5. Druk op de toets "▷||" op de knop om het koken te starten.



Het instellen van de tijd is optioneel.

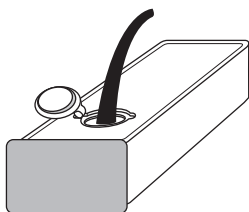
Het waterreservoir gebruiken

Wanneer u het waterreservoir terug in de houder plaatst, dient u ervoor te zorgen dat het waterreservoir er volledig in is gedrukt.

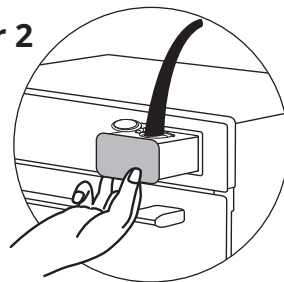
Gooi na het koken het resterende water in het waterreservoir weg en veeg droog om de groei van bacteriën te voorkomen.

Wanneer u de stoomassistent en het automatische menu gebruikt, dient u het waterreservoir met vooraf gezuiverd water te vullen.

manier 1



manier 2



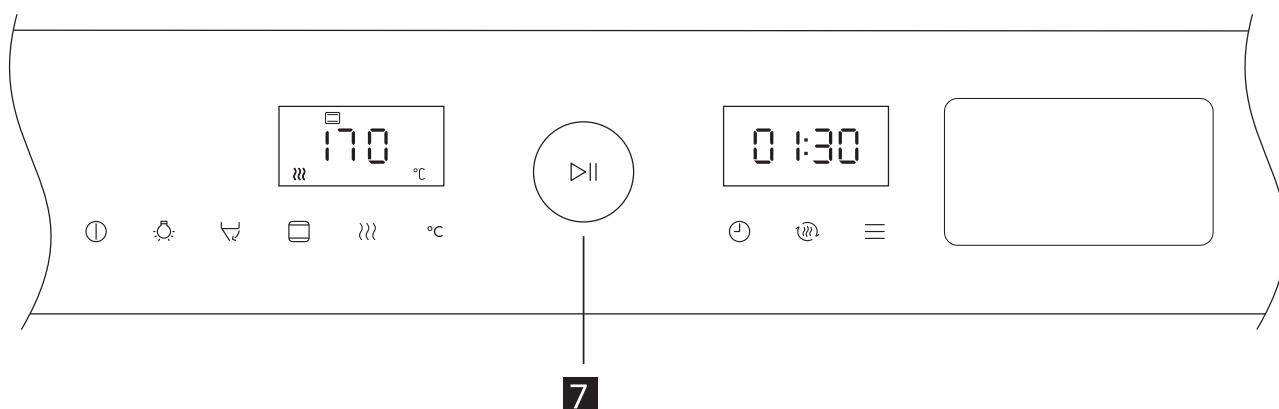
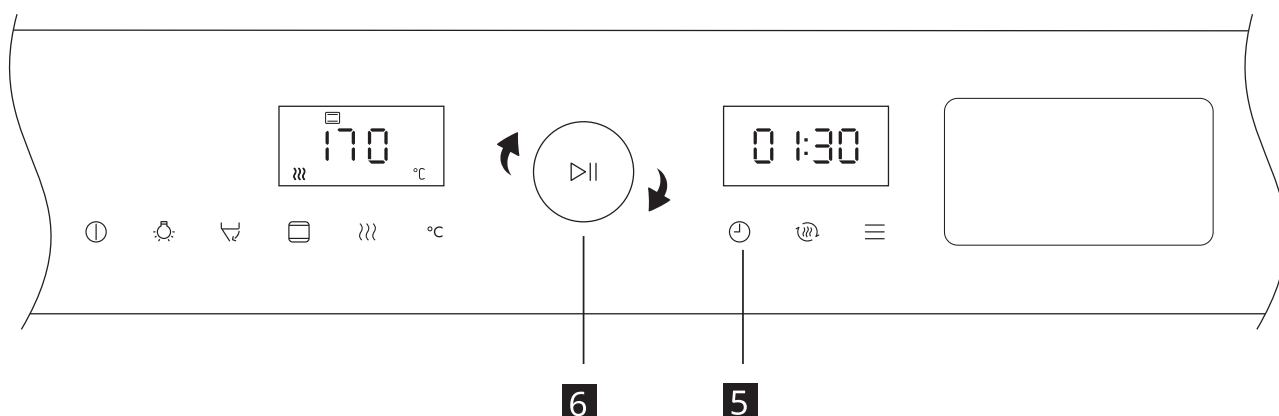
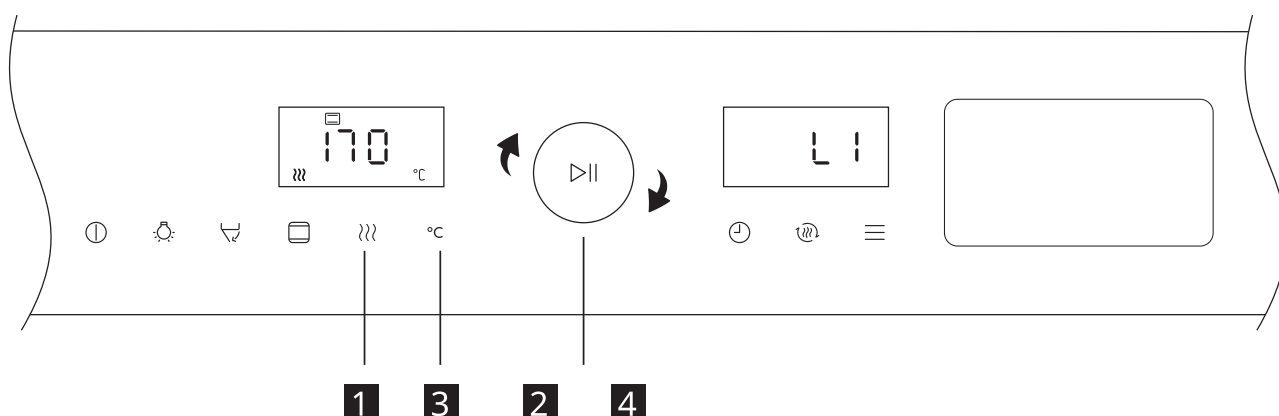
1. Druk op de toets "☒" om het gehele waterreservoir eruit te halen, open de rubberen ring en vul met water.
2. Druk op de toets "☒" om het waterreservoir eruit te laten springen, open de rubberen ring en vul met water.

Ontkalkingsfunctie

1. Druk op de toets "☒" om het waterreservoir eruit te halen, vul met water en een half pakje citroenzuur en plaats het waterreservoir terug in de houder.
2. Druk in de stand-bymodus op de toets "☐" om de ontkalkingsfunctie te selecteren en druk op de knop om te starten.
3. Wanneer de tijd is afgeteld tot "08:00 min", haalt u het reservoir eruit, voegt u water toe en plaats u het reservoir terug in de houder. Druk op de knop om functie te vervolgen.

Stoomassistent

1. Druk op de toets "|||" om de kookmodus met stoomassistentie te selecteren.
2. Draai aan de **knop** om de kooktemperatuur aan te passen.
3. Druk op de toets "°C" om de instelling voor het stoomvolume te openen.
4. Draai aan de **knop** om het stoomvolume aan te passen (L1-L3 stoomvolumeverhogingen).
5. Druk op de toets "⌚" om de kooktijdinstelling te openen.
6. Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen.
7. Druk op de toets "▷||" op de knop om het koken te starten.



Kookmodus met stoomassistentfunctie

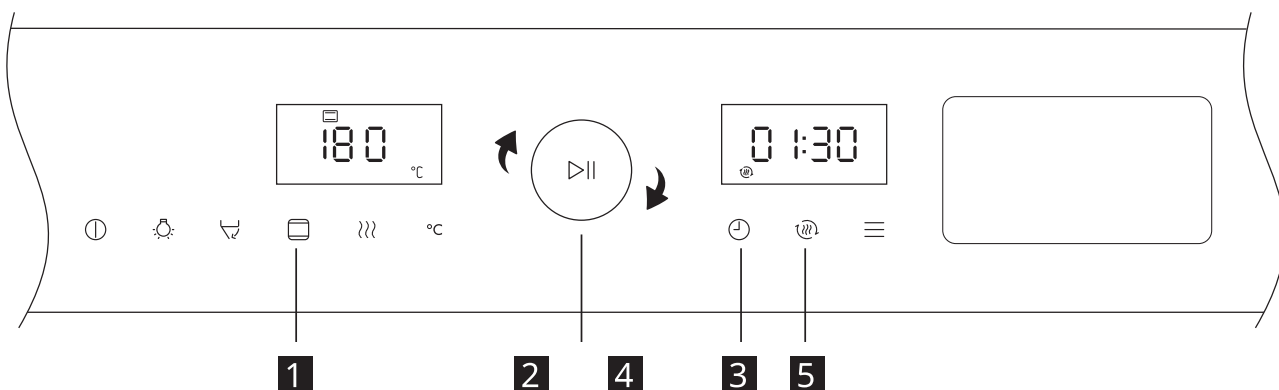
Modus	Modusbeschrijving
 Conventioneel	De bovenste en onderste verwarmingselementen werken tegelijkertijd, wat ideaal is voor het bakken van grotere taarten. De stoomassistent kan voedsel van binnen zachter en van buiten knapperiger maken. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 30 - 250 °C. Het stoomvolume is L1-L3.
 Convectie	In de convectiemodus wordt de ventilator automatisch ingeschakeld om voor gelijkmatige hitte voor het bakken met één of meerdere lagen te zorgen. Met name geschikt voor het bakken van voedsel dat gelijkmatig moet worden gebruikt. De stoomassistent kan voedsel van binnen zachter en van buiten knapperiger maken. De stoomassistent kan voedsel van binnen zachter en van buiten knapperiger maken. 50 - 250 °C. Het stoomvolume is L1-L3.
 Conventioneel + ventilator	De combinatie van ventilatoren en verwarmingselementen zorgt voor een meer uniforme warmtepenetratie, waardoor tot 30-40% energie wordt bespaard. De stoomassistent kan voedsel van binnen zachter en van buiten knapperiger maken. De stoomassistent kan voedsel van binnen zachter en van buiten knapperiger maken. 50 - 250 °C. Het stoomvolume is L1-L3.
 Grill	Voor het bakken van kleine hoeveelheden voedsel. Plaats het voedsel in de middelste laag van de ovenruimte. De stoomassistent kan voedsel van binnen zachter en van buiten knapperiger maken. 150 - 250 °C. Het stoomvolume is L1-L3.
 Onderverwarming	De onderkant van vlak voedsel bruinen. De stoomassistent kan voedsel van binnen zachter en van buiten knapperiger maken. Het bereik voor de temperatuurinstelling bedraagt 30 - 200 °C. Het stoomvolume is L1-L3.
 Stoomreiniging	Om de ovenruimte gemakkelijk te reinigen. De tijdsduur is 5 minuten.

Snel voorverwarmen

Het voorverwarmingsprogramma kan voor de volgende kookmodi

(       ) worden ingesteld.

1. Druk in de stand-bymodus op de toets "" om de gewenste kookmodus te selecteren.
2. Draai aan de **knop** om de kooktemperatuur aan te passen.
3. Druk op de toets ".
4. Draai aan de **knop** om de kooktijd in te stellen.
5. Druk op de toets "" om het voorverwarmen te starten.

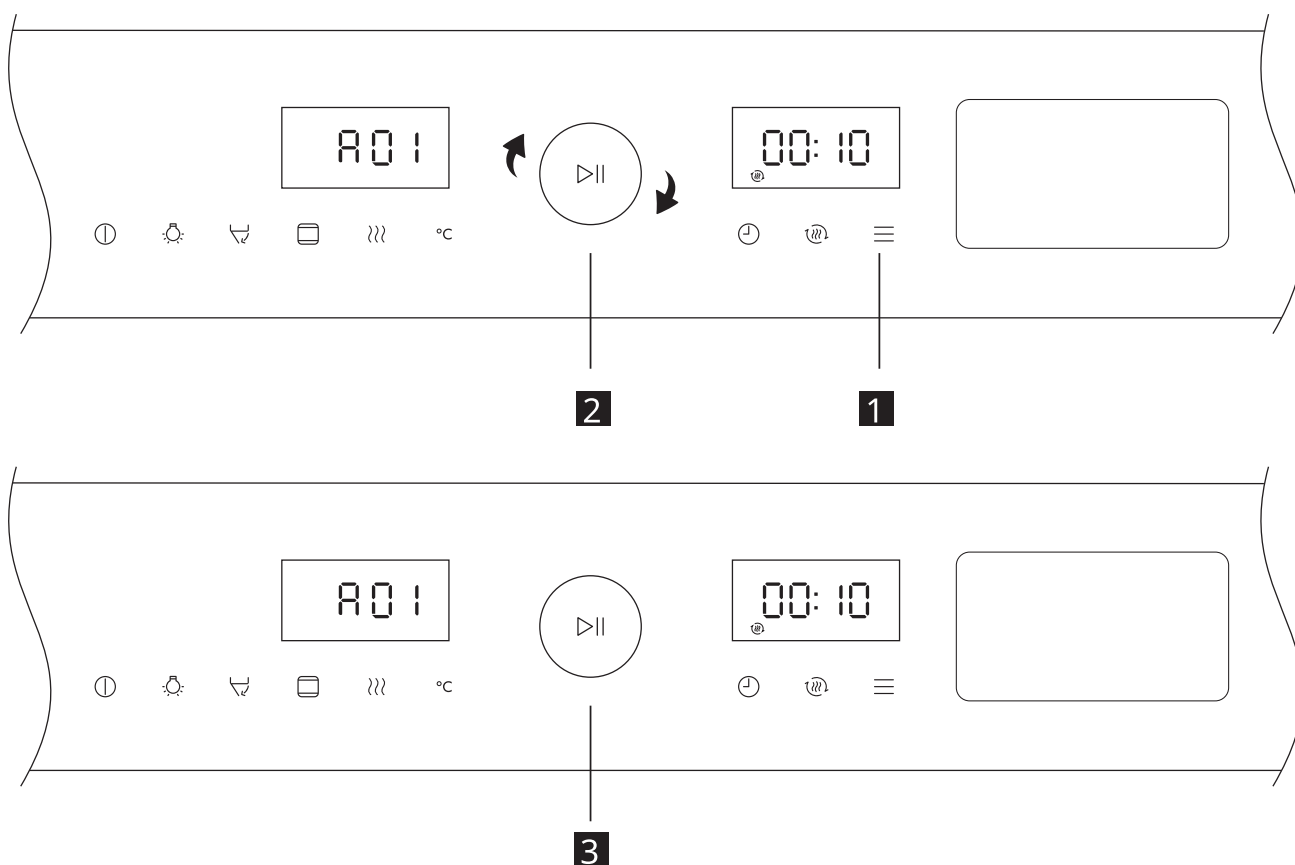


Opmerking

- De zoemer piept om aan te geven dat het voorverwarmen is voltooid. Open op dat moment de ovendeur, plaats de ingrediënten erin en sluit de ovendeur vervolgens om het koken te starten.
- Plaats tijdens het voorverwarmen geen ingrediënten in de ovenruimte.

Auto Menu

1. Druk op de toets "≡" om de menuselectie-interface te openen.
2. Draai aan de **knop** om een menu te selecteren (A01-A18).
3. Druk op de toets "▷||" op de knop om het koken te starten.



Overzicht van het automatische menu

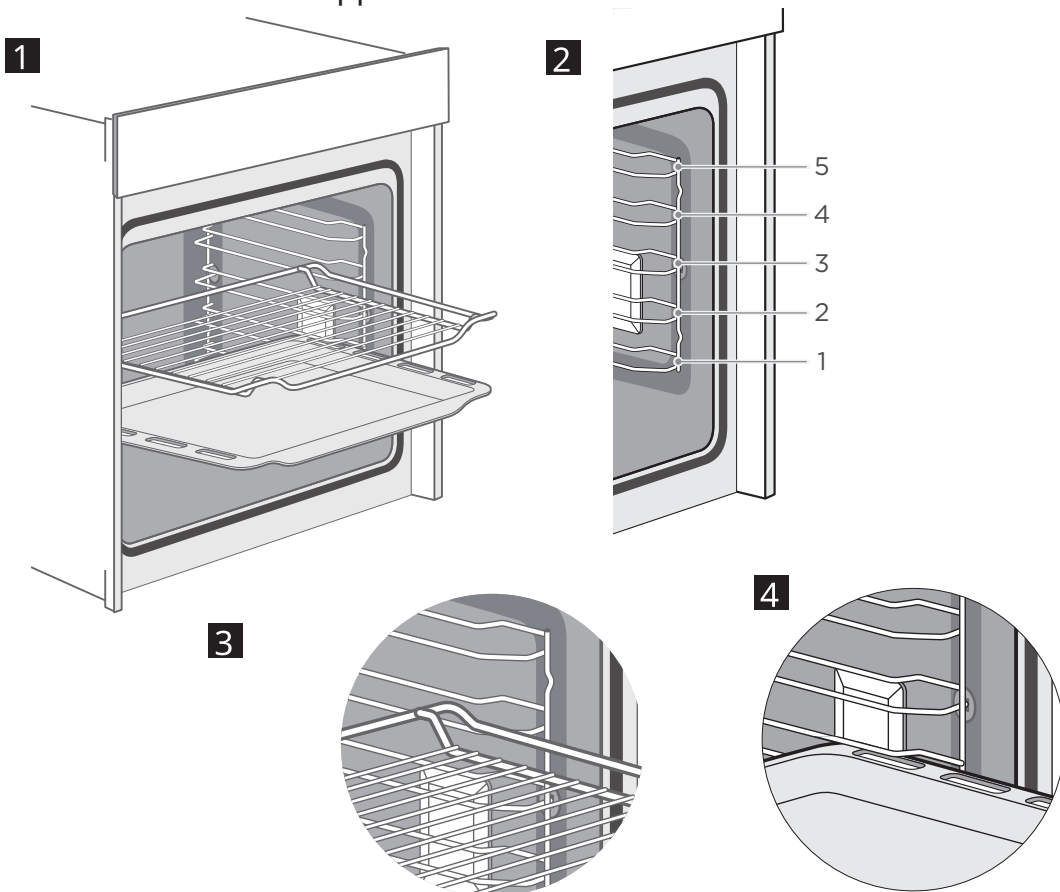
Display	Menu	Modus of temperatuur	Tijd	Voorverwarmen
A01	Gebraden runderribbetjes	 250°C	4 min.	JA
A02	Biefstuk met zwarte peper	 250°C	8 min.	JA
A03	Chiffontaart	 150°C	50 min.	JA
A04	Rode fluwelen cupcake	 160°C	35 min.	JA
A05	Franse gebraden karbonade	 200°C	50 min.	JA
A06	Italiaanse fruittaart (8 inch)	 190°C	22 min.	JA
A07	Roomsoesjes	 190°C	24 min.	JA
A08	Gebraden kabeljauw	 250°C	8 min.	JA
A09	Gebraden kippenvleugels	 L1 230°C	25 min.	JA
A10	Gebraden varkensribbetjes	 L1 200°C	25 min.	NEE
A11	Gebraden makreel	 L1 220 °C	14 min.	JA
A12	Gebraden hele kip	 L1 200°C	45 min.	JA
A13	Gebraden varkensvlees	 L1 180°C	50 min.	JA
A14	Franse lamskotelet	 L1 220°C	25 min.	JA
A15	Franse gebraden varkensknokkel	 L1 230°C	80 min.	NEE
A16	Cheesecake	 L1 160°C	55 min.	JA
A17	Chocolade cranberry brood	 L1 180°C	25 min.	JA
A18	Notenbrood	 L1 190°C	30 min.	JA

Accessoires plaatsen

De ovenruimte heeft vijf rekposities. De rekposities worden van onder naar boven geteld. De accessoires kunnen er ongeveer voor de helft worden uitgetrokken zonder te kantelen.

Opmerkingen

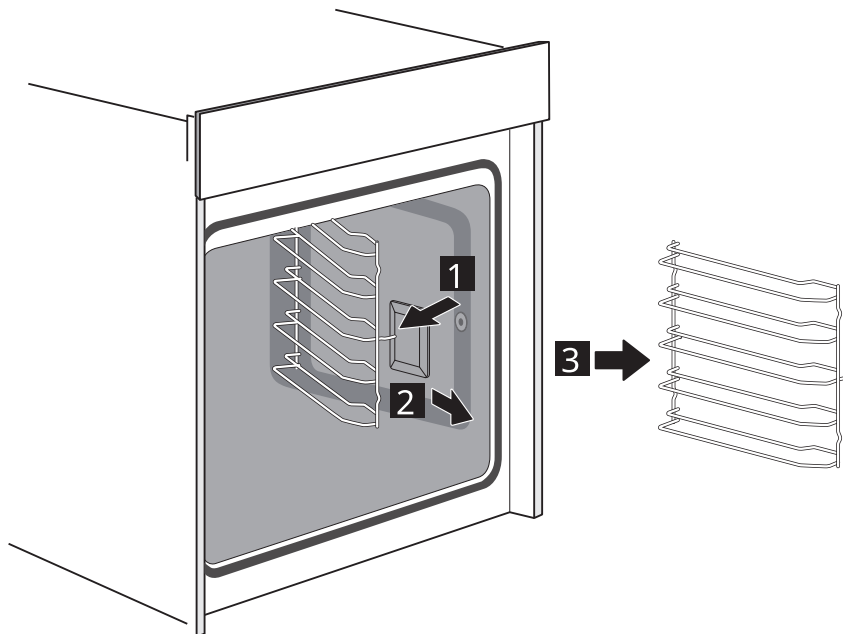
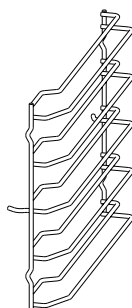
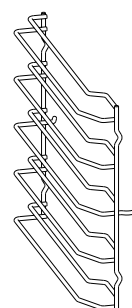
1. Zorg ervoor dat u de accessoires altijd in de juiste richting in de ovenruimte steekt.
2. Plaats de accessoires altijd volledig in de ovenruimte, zodat ze geen contact maken met de deur van het apparaat.



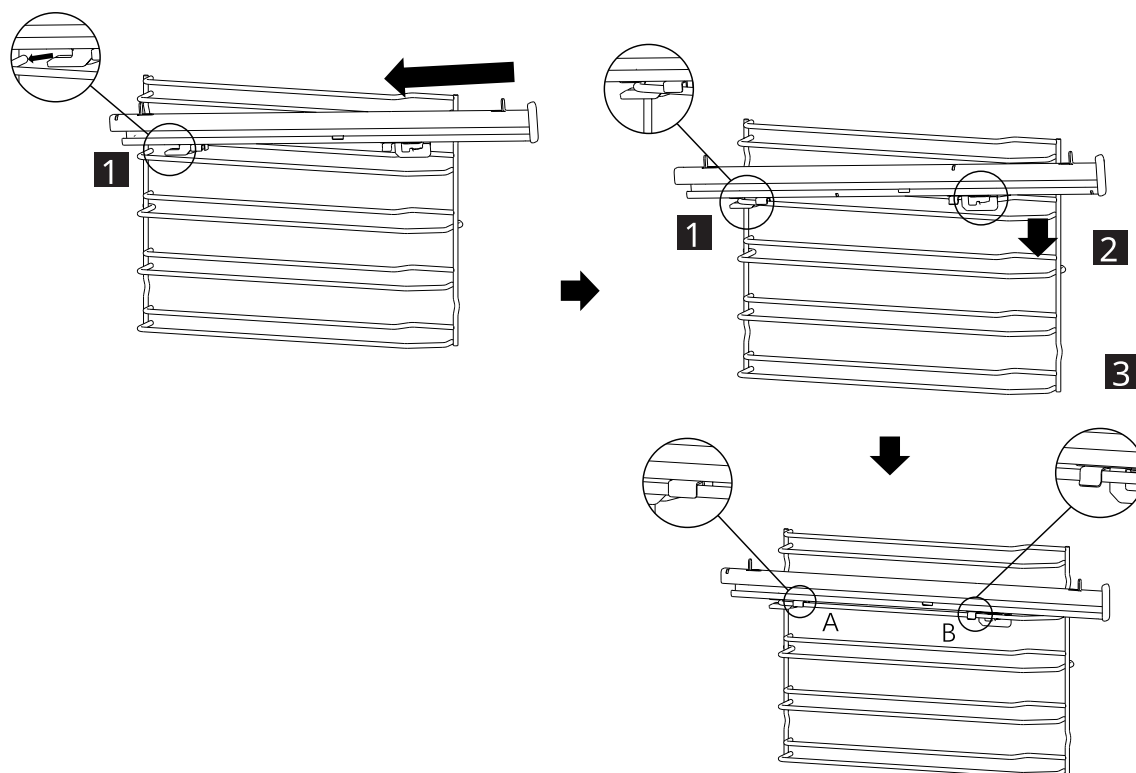
Rails

Wanneer u de rails en ovenruimte goed wilt reinigen, kunt u de rekken verwijderen en schoonmaken. Op deze manier behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het lange tijd volledig functioneel.

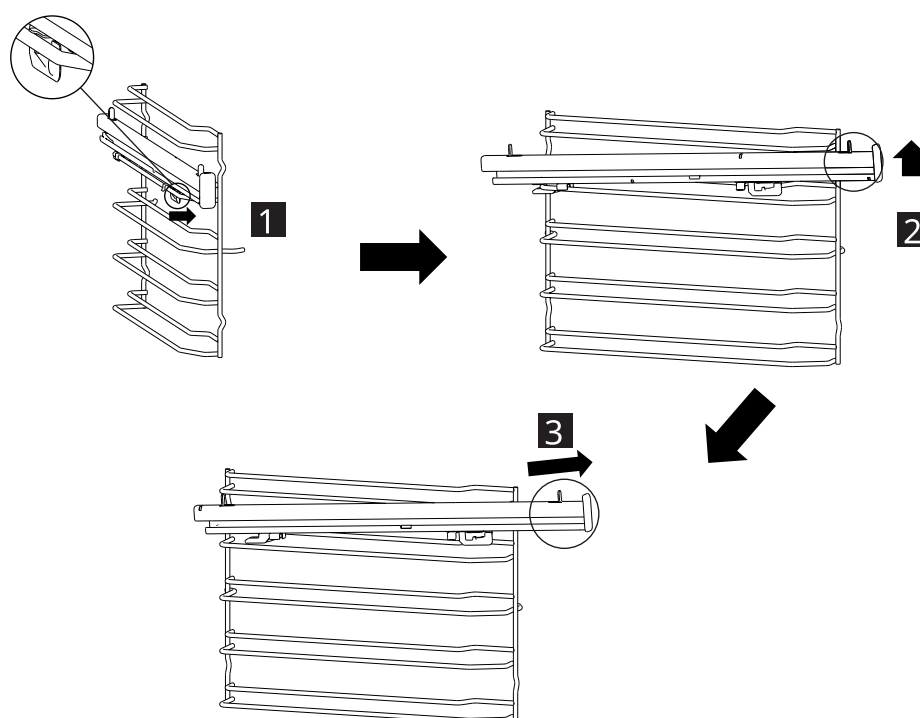
1. Trek het voorste gedeelte van de zijrails er horizontaal in de tegenovergestelde richting uit totdat deel **1** eruit komt; u kunt later de rekken eruit halen, zoals te zien in de afbeelding.
2. Plaats de zijrail terug in de ovenruimte, steek eerst het achterste deel van de zijrail correct in het gat in de ovenruimte en steek vervolgens het voorste gedeelte van **1** in het gat in de ovenruimte.

**L****R**

De uitschuifbare geleiders bevestigen



De uitschuifbare geleiders verwijderen



Wenken en tips

Aanbevelingen voor het koken

Verwijder bij het voorverwarmen de roosters en schalen uit de ovenruimte voor de snelste prestaties.

De oven heeft vijf rekposities. Tel de rekposities van onder naar boven in de ovenruimte.

De oven heeft een speciaal systeem dat de lucht laat circuleren en de stoom constant opnieuw blijft gebruiken. Gebruik dit systeem om in een stomende oven te koken en het voedsel zacht van binnen en knapperig van buiten te houden. Het beperkt de kooktijd en het energieverbruik tot een minimum.

Tijdens het koken kan vocht in de oven of op de glazen panelen van de deur condenseren. Sta altijd van de oven vandaan wanneer u de ovendeur opent.

Wanneer de oven afkoelt, kunt u de ovenruimte schoonmaken met een zachte doek.

Taart bakken

De ovendeur dient niet te worden geopend voordat de ingestelde kooktijd $\frac{3}{4}$ is verstreken.

Als u twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd dan één rekpositie leeg tussen de platen.

Vlees en vis koken

Gebruik een diepe pan voor voedsel met erg veel vet om te voorkomen dat de oven permanente vlekken krijgt.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten staan voordat u het aansnijdt, zodat het sap niet naar buiten loopt.

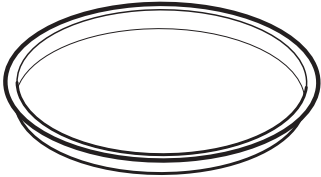
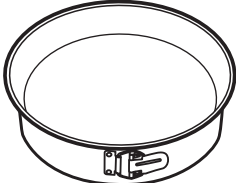
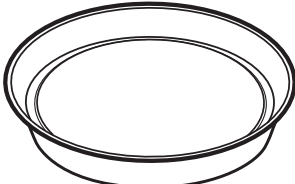
Om te veel rook in de oven tijdens het braden te voorkomen, kunt u wat water toevoegen aan de diepe pan. Om rookcondensatie te voorkomen, kunt u water toevoegen telkens wanneer het is opgedroogd.

Vochtig bakken met ventilator

 Volg voor de beste resultaten de suggesties in de tabel hieronder.

Vochtig bakken met ventilator - aanbevolen accessoires

Gebruik donkere en niet-reflecterende bakvormen en containers. Deze zijn beter in het absorberen van de warmte dan licht gekleurde en reflecterende schotels.

Accessoires	Maat	Afbeelding
Pizzapan, donker, niet-reflecterend	28 cm diameter	
Ovenschaal, donker, niet-reflecterend	26 cm diameter	
Vormpjes, keramisch	8 cm diameter, 5 cm hoogte	
Bakvorm voor vlaibodem, donker, niet-reflecterend	28 cm diameter	

Informatie voor testcentra

Tests volgens IEC 60350-1.

Reiniging en onderhoud

 **Waarschuwing!** Zie de hoofdstukken over veiligheid.

Opmerkingen over reiniging

Schoonmaakmiddelen	Reinig de voorzijde van de oven met een zachte doek met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om de metalen oppervlakken schoon te maken.
	Reinig vlekken met een mild schoonmaakmiddel.
Dagelijks gebruik	Reinig de ovenruimte na elk gebruik. Ophoping van vet of andere restjes kan brand veroorzaken.
	Vocht kan in de oven of op de glazen panelen van de deur condenseren. Om de condensatie te verminderen, laat u de oven 10 minuten werken voordat u begint met koken. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de ovenruimte met een zachte doek na elk gebruik.
Accessoires	Reinig alle accessoires na gebruik en laat deze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Reinig de accessoires niet in een vaatwasser.
	Reinig de accessoires met antiaanbaklaag niet met schuursponsjes of scherpe voorwerpen.

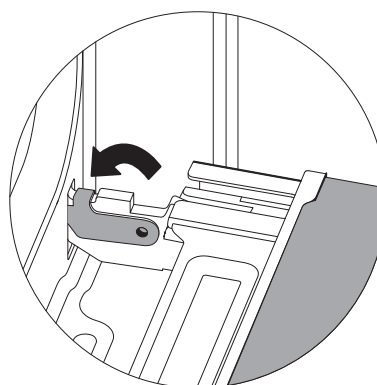
Ovendeur

Door uw apparaat goed te onderhouden en schoon te houden, behoudt deze zijn uiterlijk en blijft het lange tijd volledig functioneel. Hieronder volgt informatie over het verwijderen en schoonmaken van de deur van het apparaat.

U kunt de deur losmaken van de oven om deze te reinigen en de deurpanelen te verwijderen. De scharnieren van de ovendeur hebben elk een vergrendelingspalletje. Als de vergrendelingspalletjes zijn gesloten, zit de deur van het apparaat vast. De deur kan niet worden verwijderd. Als de vergrendelingspalletjes geopend zijn om de ovendeur te verwijderen, zijn de scharnieren vergrendeld. Deze kunnen niet dichtklappen.



Ontgrendeld



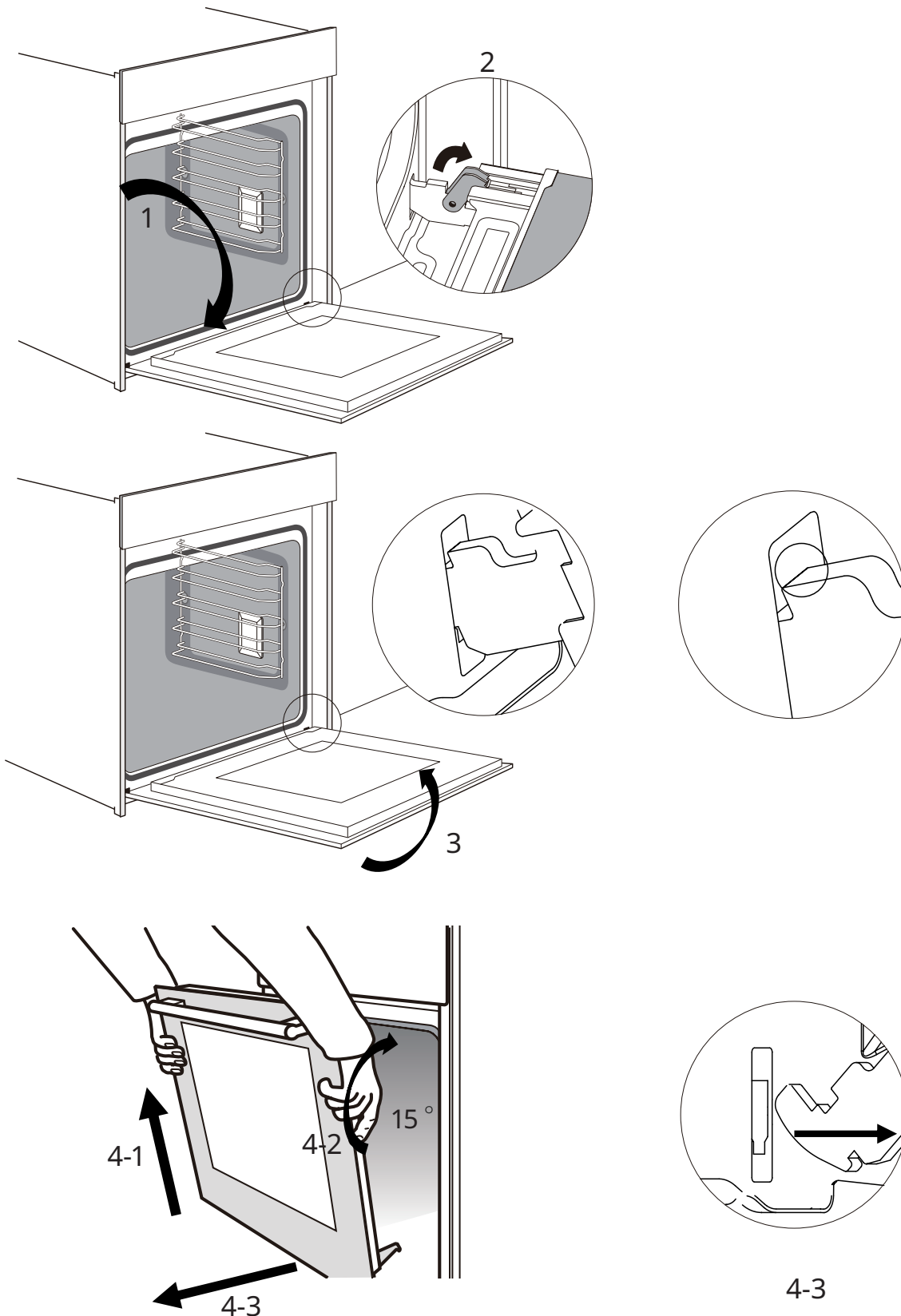
Vergrendeld

Waarschuwing - Risico op letsel!

1. Als de scharnieren niet zijn vergrendeld, kunnen deze met grote kracht dichtklappen. Zorg ervoor dat de vergrendelingspalletjes altijd volledig gesloten zijn of, bij het verwijderen van de ovendeur, volledig openstaan.
2. De scharnieren van de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en uw vingers kunnen bekneld raken. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

De ovendeur verwijderen

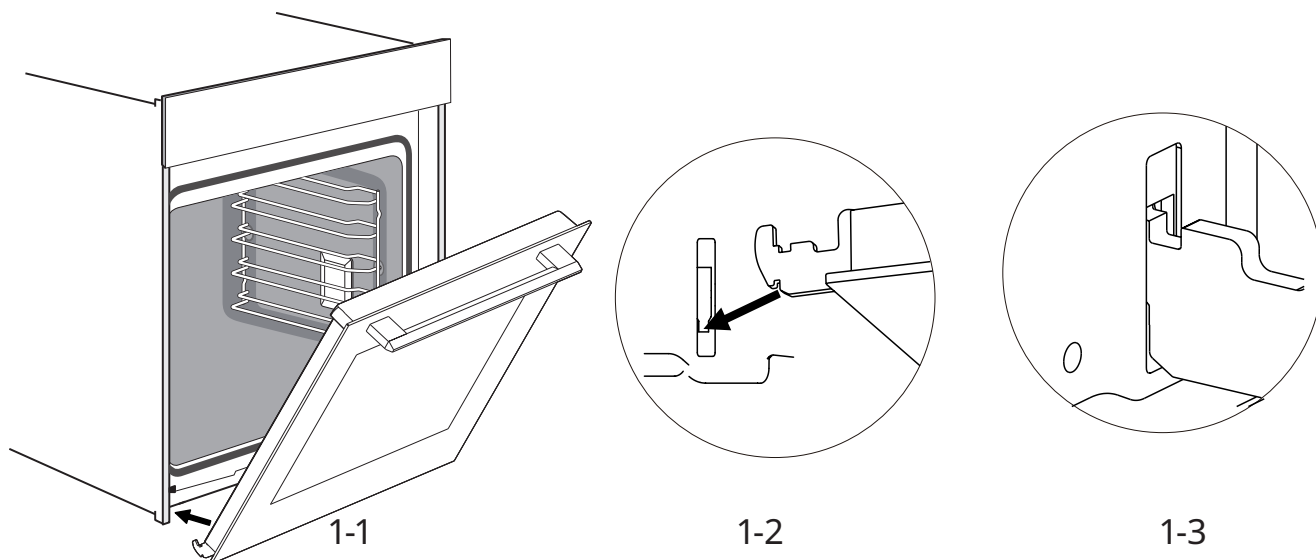
1. Open de ovendeur volledig.
2. Klap de twee vergrendelingspalletjes open aan de linker- en rechterzijde.
3. Sluit de ovendeur tot aan de limietstop.
4. Pak de deur met beide handen aan de linker- en rechterzijde vast en trek deze naar boven ervanaf



De ovendeur bevestigen

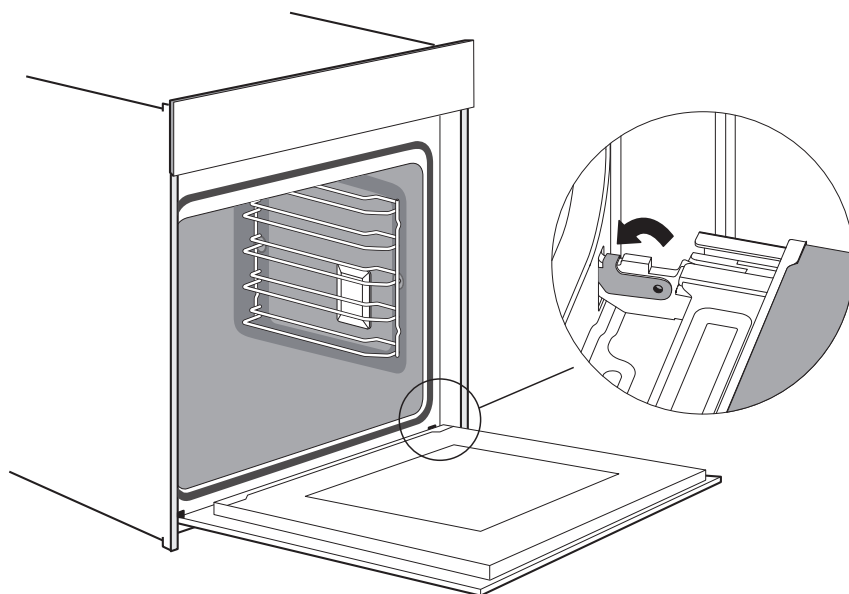
Bevestig de deur van het apparaat weer in de omgekeerde volgorde van het verwijderen.

1. Haak de scharnieren terug en zorg ervoor dat beide scharnieren precies op de montagegaten van het voorpaneel worden geplaatst, zoals hieronder weergegeven.



Opmerking: Als u wat weerstand voelt, controleer dan of de scharnieren correct in de gaten zijn gestoken.

2. Open de ovendeur volledig. Sluit vervolgens de palletjes op beide scharnieren.



Opmerking: De deur zal niet volledig openen als de scharnieren niet op de juiste plek zitten.
3.

Sluit de deur.

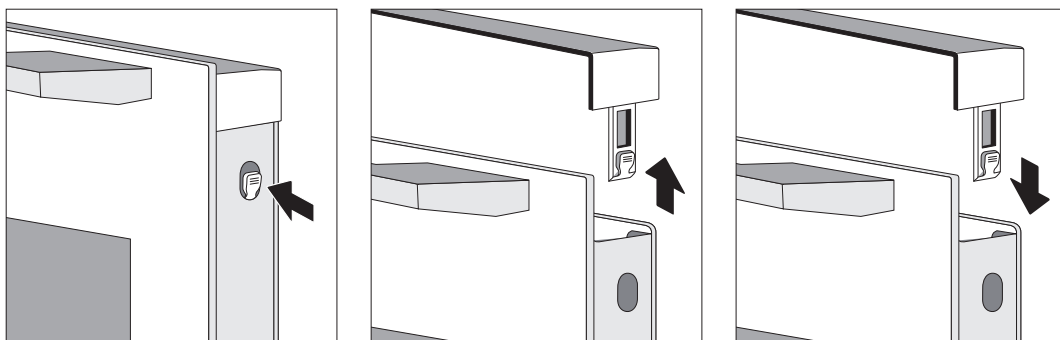
Opmerking: Wij raden u aan om nog een keer te controleren of de deur op de juiste plek zit.

De deurafdekking verwijderen

De kunststof inleg in de deurafdekking kan na een tijdje verkleuren. Om de afdekking grondig te reinigen, kunt u deze verwijderen.

Verwijder de ovendeur volgens de instructies hierboven.

1. Druk op de recht- en linkerzijde van de afdekking.
2. Verwijder de afdekking.
3. Na de deurafdekking te hebben verwijderd, kunnen die overige delen van de deur van het apparaat eenvoudig worden verwijderd om vervolgens schoon te maken. Na de ovendeur te hebben gereinigd, plaatst u de afdekking terug en drukt u erop totdat deze hoorbaar vastklikt.
4. Bevestig de ovendeur en sluit deze.



Let op!

Wanneer de ovendeur goed is geïnstalleerd, kan de deurafdekking er ook af worden gehaald nadat de deur volledig is geopend.

1. Het verwijderen van de deurafdekking betekent dat het binnenglas van de ovendeur vrijkomt. Het glas kan zich gemakkelijk verplaatsen en schade of letsel veroorzaken.
2. Het verwijderen van de deurafdekking en het binnenglas betekent dat de deur van het apparaat minder weegt. De scharnieren kunnen zich gemakkelijker verplaatsen bij het sluiten van de deur en uw vingers beknellen. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Vanwege de 2 bovenstaande punten raden wij u ten zeerste aan om de deurafdekking niet te verwijderen, tenzij de deur van het apparaat is verwijderd. Schade veroorzaakt door incorrecte hantering wordt niet gedekt door de garantie.

Wat moet u doen als...

⚠ Waarschuwing! Zie de hoofdstukken over veiligheid.

Wat moet u doen als...

Fout	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Defecte zekering.	Controleer de stroomonderbreker in de zekeringkast.
	Stroomuitval.	Controleer of de keukenverlichting of andere keukenapparatuur werkt.
Knoppen zijn uit de houder in het bedieningspaneel gevallen.	Knoppen zijn per ongeluk losgemaakt.	De knoppen zijn uitneembaar. Duw de knoppen gewoon terug in hun houder in het bedieningspaneel zodat ze vastklikken en weer normaal kunnen worden gedraaid.
De knoppen draaien niet soepel meer.	Er zit vuil onder de knoppen	De knoppen zijn uitneembaar. Om de knoppen los te maken, trekt u deze gewoon uit de houder. U kunt ook op de buitenrand van de knoppen duwen om deze los te klikken en te verwijderen. Maak de knoppen voorzichtig schoon met een doek en een sopje. Maak droog met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Laat ze niet weken en maak niet schoon in de vaatwasser. Verwijder de knoppen niet te vaak, anders zal de houder onstabiel worden.
De ventilator werkt niet continu in de modus: "Ventilatorverwarming"		Dit is een normale werking voor de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke prestaties van de oven.
Er klinkt na een kookproces een geluid en de luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel kan worden waargenomen.		De koelventilator blijft werken om hoge vochtigheid in de ovenruimte te voorkomen en om de oven voor uw gemak af te koelen. De koelventilator zal automatisch uitschakelen.
Het voedsel is niet gaar genoeg volgens de kooktijd gegeven in het recept.		Er was een andere temperatuur gebruikt dan die gegeven in het recept. Controleer de temperaturen opnieuw. De ingrediënten zijn van een andere kwaliteit dan die in het recept. Controleer het recept opnieuw.
Ongelijkmatig gebruikt		De temperatuur is te hoog ingesteld of de verkeerde rekpositie is gebruikt. Controleer het recept en de instellingen opnieuw. De oppervlakteafwerking en/of kleur en/of materiaal van het bakgerei waren niet de beste keuze voor de geselecteerde ovenfunctie. Wanneer u grill gebruikt, zoals de modus "Boven- en onderverwarming", gebruik dan mat afgewerkt, donkergekleurd en lichtgewicht ovengerei.
De lamp schakelt niet in		De lamp moet worden vervangen.

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	503 mm 353 mm 386 mm
Zone van bakplaat	1159 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	900 W	
Onderste verwarmingselement	1500 W	
Grill	1300 W	
Ring	1800 W	
Totaal nominaal vermogen	3150 W	
Spanning	220 - 240 V~	
Frequentie	50 - 60 Hz	
Aantal functies	14	

Energie-efficiëntie

Productinformatie en productinformatieoverzicht*

Naam leverancier	IKEA
Modelidentificatie	MÅGEBO 905-570-61
Energie-efficiëntie-index	76,9
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met standaard last, conventionele modus	1.02kWh
Energieverbruik met standaard last, ventilator-geforceerde modus	0.65kWh
Aantal ovenruimtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Type oven	Inbouwoven
Gewicht	43,5 kg

* Voor de Europese Unie volgens EU-richtlijnen 65/2014 en 66/2014.
Voor de Republiek Wit-Rusland volgens STB 2478-2017, Bijlage G; STB 2477-2017,
Bijlagen A en B.

Energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing voor Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens,
stoomovens en grillen - Methodes voor prestatiemeting.

Milieu

Recycle materialen met het symbool . Doe de verpakkingsmaterialen in de relevante containers om deze te recyclen. Help het milieu en de menselijke gezondheid te beschermen door afgedankte elektrische en elektronische apparaten te recyclen.

Voer apparaten die met het symbool  zijn gemarkeerd niet af met het huishoudelijk afval. Lever het product in bij de lokale milieustraat of neem contact op met uw gemeente.

IKEA-garantie

Hoe lang is de IKEA garantie geldig?

Deze garantie is geldig voor **5 jaar** vanaf de originele aankoopdatum van het apparaat bij IKEA. Uw originele aankoopbewijs is vereist. Als er tijdens de garantieperiode reparaties worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Wie voert de reparaties uit?

De servicepartner van IKEA verleent de service via zijn eigen servicewerkzaamheden of zijn bevoegde netwerk van servicepartners.

Wat valt er onder de garantie?

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

Wat doet IKEA om het probleem op te lossen?

De door IKEA benoemde dienstverlener onderzoekt het product en beslist, naar zijn eigen oordeel, of het onder deze garantie wordt gedekt. Als het als gedekt wordt beschouwd, repareert de servicepartner van IKEA of zijn bevoegde servicepartner, via zijn servicewerkzaamheden en naar zijn eigen oordeel, het defecte product of vervangt het door hetzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, onjuiste installatie of aansluiting op een verkeerde spanning, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reacties, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door een overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokken van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.

- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, servieskorven en bestekmandjes, aanvoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen. Tenzij bewezen is dat de schade te wijten is aan een productiefout.
- Gevallen waarin tijdens het bezoek van de monteur geen storing kon worden gevonden.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aangewezen servicepartners en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen zijn gebruikt.
- Reparaties die zijn veroorzaakt door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de installatie-instructies is uitgevoerd.
- Gebruik van het apparaat in een niet huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Als een klant het product naar zijn huis of een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor enige schade die tijdens het transport ontstaat. Als IKEA het product echter aflevert op het afleveradres van de klant, dan wordt schade aan het product die ontstaat tijdens deze levering door deze garantie gedekt.
- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat. Als een dienstverlener van IKEA of zijn bevoegde dienstenpartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan installeert de dienstverlener of zijn bevoegde dienstenpartner het gerepareerde apparaat opnieuw of installeert, indien nodig de vervanging. Deze beperking is niet van toepassing op storingsvrij werk dat wordt uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist met onze originele onderdelen, om het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EU-land.

Toepasselijkheid van landelijke wetgeving

De IKEA-garantie geeft u specifieke juridische rechten, die de lokale eisen dekken of overtreffen. Deze voorwaarden beperken op geen enkele wijze de consumentenrechten die onder de plaatselijke wetgeving vallen.

Gebied van geldigheid

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

- De technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- de montage-instructies en de veiligheidsinformatie uit de gebruiksaanwijzing;

De gespecialiseerde service na de verkoop voor IKEA-apparaten:

Aarzel niet om contact op te nemen met de IKEA service na de verkoop om:

1. het indienen van een claim onder deze garantie;
2. te vragen om verduidelijking van de installatie van het IKEA-apparaat in het gespecialiseerde IKEA-keukenmeubilair. De service verschaft geen verduidelijking met betrekking tot:
 - de algemene installatie van IKEA-keukens;
 - aansluitingen op elektriciteit (als machines zonder stekker en snoer worden geleverd), water en gas, aangezien deze door een geautoriseerde onderhoudsmonteur moeten worden uitgevoerd.
3. te vragen om verduidelijking van de inhoud van gebruiksaanwijzingen en specificaties van het IKEA-apparaat.

Lees de paragraaf montagehandleiding en/of gebruiksaanwijzing van dit boekje zorgvuldig, voordat u contact met ons opneemt, om te verzekeren dat wij u van de beste assistentie voorzien.

Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt



Raadpleeg de laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing voor de volledige lijst van door IKEA benoemde contacten en de bijbehorende nationale telefoonnummers.

i We bevelen aan dat u gebruik maakt van de specifieke telefoonnummers die aan het einde van deze gebruiksaanwijzing worden vermeld, om u van een snellere service te voorzien. Raadpleeg altijd de nummers die worden vermeld in het boekje van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie nodig hebt. Verzekert voordat u ons belt dat u het IKEA-artikelnnummer (8-cijferige code) en het serienummer (8-cijferig code die op het typeplaatje kan worden gevonden) bij de hand hebt voor het apparaat waarvoor u onze assistentie nodig hebt.

i **BEWAAR HET AANKOOPBEWIJS!** Dit is uw bewijs van aankoop, dat u ook nodig hebt om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Merk op dat op het betalingsbewijs ook de IKEA artikelnaam en het nummer (8-cijferige code) bevatten van ieder apparaat dat u hebt aangeschaft.

Extra hulp nodig?

Neem contact op met het callcenter van de dichtstbijzijnde IKEA-winkel voor enige aanvullende vragen die niet gerelateerd zijn aan service na de verkoop van uw apparaten. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Country	Phone Number	Call Fee	Opening Time (Mon-Fri)
Deutschland	08007242420	Kostenlos	8am - 5pm
France	0805543333	Gratuit	8.30 am – 7.00 pm (lun-ven) 8.30 am – 1.00 pm (sam)
United Kingdom	08009175827	free	9am till 5pm
Ireland		free	9am till 5pm
Italia	800130373	Gratuito	9am-6pm
España	900822398	Gratis	9am-6pm
Ελλάδα	0080044146128 (+30)21 6860020	Χωρίς χρέωση	9am-6pm
Nederland	Local(within NL): 050-7111267 International: +31 507111267	Gratis	Ma-Vr 8-20, Za 9-20
Sverige	0775700500	Kostnadsfritt	8.30 am - 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am - 6.00pm (Sat-Sun)
Schweiz	0800110344	Kostenlos	8am - 5pm
Suisse		Gratuit	8am - 5pm
Svizzera		Gratuito	8am - 5pm
Österreich	0800909626	Kostenlos	9am-6pm
België	080080159	Gratis	9am-5pm
Belgique		Gratuit	9am-5pm
Luxembourg		Gratuit	9am-5pm
Danmark	70150909	Gratis	8.30 am – 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am-6.00pm (Sat-Sun)
Norge	80031407	Gratis	9am-4pm
Polska	800012088	Bezpłatne	9am-5pm
Portugal	800210151	Gratuita	9am-6pm
Česká republika	800050717	Zdarma	9am-5pm
Suomi	0800302588	Maksuton	9am–4pm
Magyarország	0680984517	Ingyenes	9am-5pm
Australia	IKEA.com		
Latvia	(+371)67717065	Bezmaksas	9am-6pm
Estonia	(+372)6366525	Tasuta	9.00 – 18.00 (E–R)
Lithuania	(+370)67641956	Nemokamai	9.00 – 18.00 (Pr–Pn)
Slovenija	IKEA.com		
Slovensko	(+42)1415623915	Bezplatne	9.00 – 18.00 (pondelok – piatok)
България	IKEA.com		
Cyprus	IKEA.com		
Hrvatska	IKEA.com		
Ísland	IKEA.com		
România	800400660	Call Fee	9am - 5pm
Serbia	IKEA.com		

