

STENABY

pt

es

el

nl



Design and Quality
IKEA of Sweden



PORTUGUÊS

Consulte a última página deste manual para conhecer a lista completa de Prestadores de serviços de pós-venda designados pela IKEA e respetivos números de telefone nacionais. O manual do utilizador em formato digital está disponível no website www.ikea.com.



ESPAÑOL

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. El manual de usuario electrónico está disponible en www.ikea.com.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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. Το ηλεκτρονικό εγχειρίδιο χρήσης είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση www.ikea.com.



NEDERLANDS

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. De elektronische gebruiksaanwijzing is verkrijgbaar op www.ikea.com.

PORTUGUÊS	5
ESPAÑOL	23
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	41
NEDERLANDS	61

Índice

Informações relativas à segurança.....	5	Receitas comuns	15
Instruções importantes de instalação.....	7	Dicas de poupança de energia.....	16
Instalação.....	8	Cuidados e limpeza.....	16
Descrição do Produto.....	9	Resolução de problemas.....	19
Utilizar os acessórios.....	9	Questões ambientais.....	19
Painel de controlo.....	11	Especificações técnicas	20
Primeira utilização	12	Dados de eficiência energética	20
Funcionamento	13	Garantia IKEA.....	21

Informações relativas à segurança

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, exceto se sob supervisão ou tiverem recebido instruções relativas à utilização do aparelho por 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.
- 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. (Aplicável a fornos equipados com a possibilidade de utilizar uma sonda de 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 num espaço bem ventilado.
- Deve ser incorporado na cablagem fixa um meio de 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.
- 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, desligue-o da corrente.
- Quando desembalar o forno, certifique-se de que se encontra intacto. Se estiver danificado, não o utilize e contacte o serviço de pós-venda.

- Mantenha sacos de plástico, poliestireno, pregos e outros materiais de embalagem fora do alcance das crianças porque são nocivos para as crianças.
- Quando é ligado pela primeira vez, o forno 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 não estiver a funcionar bem, desligue a alimentação elétrica e não lhe toque, devendo contactar profissionais relevantes para a sua reparação ou reciclagem.
- 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 desligue o aparelho até concluir a instalação. Se o aparelho estiver danificado, desligue imediatamente a fonte de alimentação.
- Para evitar perigos, as peças devem ser reparadas ou substituídas pelo fabricante, agente de assistência técnica ou pessoas igualmente qualificadas.
- A utilização de aparelhos danificados ou defeituosos é proibida.
- Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para evitar choques elétricos.

Risco de incêndio!

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

Risco de ferimentos!

- Não utilize objetos ásperos ou afiados para limpar o vidro da porta. Se a superfície do vidro da porta se riscar, o vidro pode rebentar e causar ferimentos.
- As dobradiças da porta do forno movem-se quando a porta do forno abre ou fecha. Mantenha as suas mãos afastadas das dobradiças.

Risco de queimaduras!

- Mantenha as crianças sempre afastadas deste aparelho.
- Não toque nas superfícies interiores, nos elementos de aquecimento e nas aberturas de ventilação do aparelho quando cozinhar.
- 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.

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 cortes ou choques elétricos.
- As frentes das unidades encastradas e das unidades adjacentes devem ser resistentes a altas temperaturas (pelo menos 90 °C e 70 °C, respetivamente).
- Utilize uma tomada de 16 A.

⊘ Conteúdo que significa [proibido]

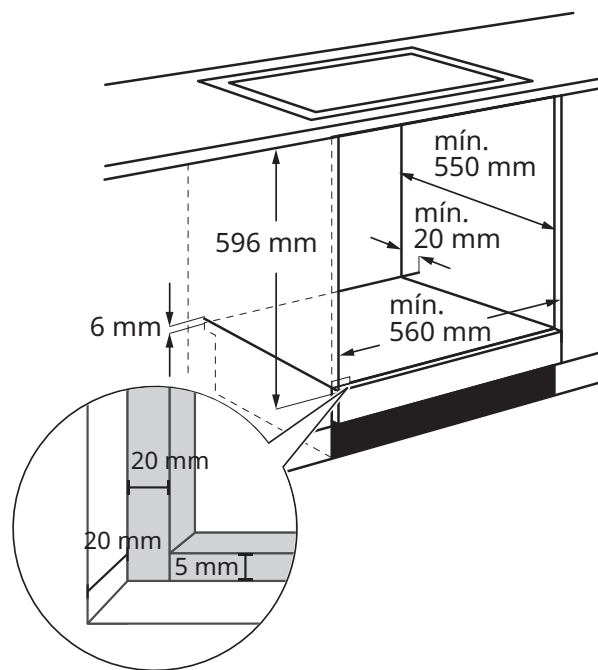
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de um móvel de cozinha, pois isto pode provocar o seu sobreaquecimento.
- Verifique se o aparelho está danificado depois de o desembalar. Não ligue o aparelho se este tiver ficado danificado durante o transporte.
- Não bloqueie a ventilação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

⚠ Conteúdo que significa [nota]

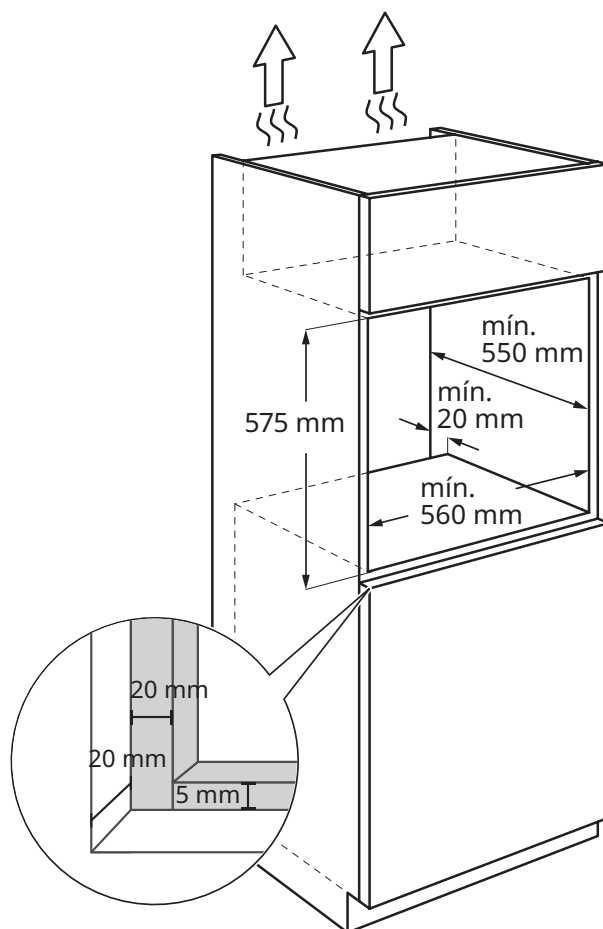
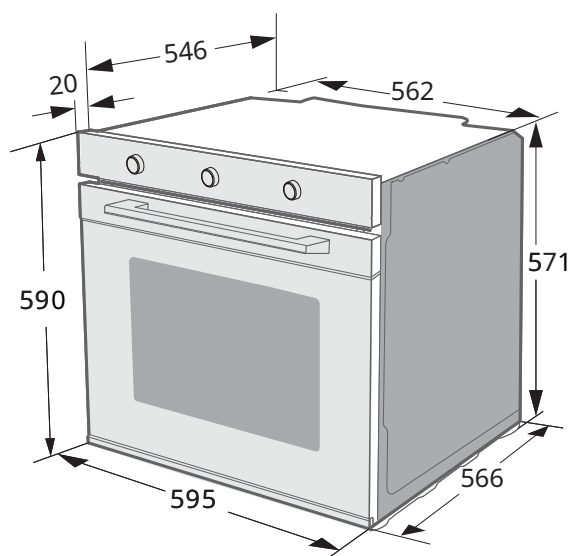
- Tenha muito cuidado ao mover ou instalar o aparelho para evitar danos no aparelho ou danos nos armários.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, remova todos os materiais de embalagem e acessórios da cavidade.
- A tomada elétrica deve estar acessível para desligar o forno facilmente da corrente em caso de emergência.

Instalação

- Para garantir o funcionamento seguro do aparelho, este deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação. Os danos provocados pela instalação incorreta não são cobertos pela garantia.
- Use luvas de proteção durante a instalação para evitar cortar-se nas arestas afiadas.
- Verifique se o aparelho está danificado antes de proceder à instalação. Não o ligue se estiver danificado.
- Retire todos os materiais de embalagem e a película adesiva antes de ligar o aparelho.
- As dimensões apresentadas encontram-se todas em mm.
- Para desligar o aparelho da corrente caso necessário após a instalação, a ficha deve estar acessível ou deve ter um interruptor integrado na cablagem fixa.
- Em caso de diferenças entre o aparelho e as imagens neste manual, prevalecerá o aparelho.

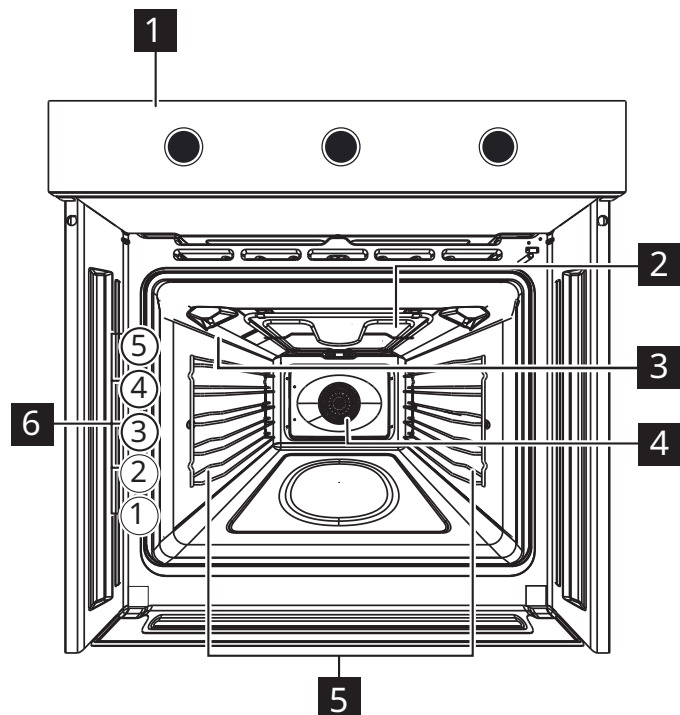


AVISO: O aparelho não deve ser instalado atrás da porta de um móvel de cozinha, de forma a evitar o sobreaquecimento.



Descrição do Produto

Vista geral

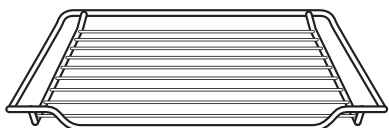


- 1** Painel de controlo
- 2** Grelha
- 3** Lâmpada
- 4** Ventoinha
- 5** Suporte de prateleira, amovível
- 6** Posições de prateleira

Utilizar os acessórios

Acessórios incluídos

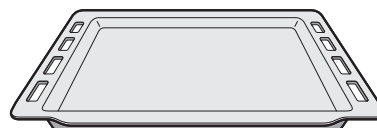
O seu aparelho é fornecido com os seguintes acessórios.



Grelha

Utilize para cozinhar alimentos ou como suporte para tachos, formas de bolo e outros utensílios de cozinha indicados para o forno.

- Também pode colocar o tabuleiro por baixo da grelha para recolher os líquidos da cozedura.
- Os acessórios podem deformar-se quando aquecem. Isto não afeta a sua função. Assim que arrefecem, regressam à forma original.
- Utilize apenas acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu eletrodoméstico.



Tabuleiro para cozedura

Utilize para cozer qualquer tipo de pão ou de produtos de pastelaria e também para fazer assados, peixe em papelote, etc.

Inserção de acessórios

A cavidade tem cinco níveis de calhas-guia, numeradas de baixo para cima. Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente até meio sem inclinar.

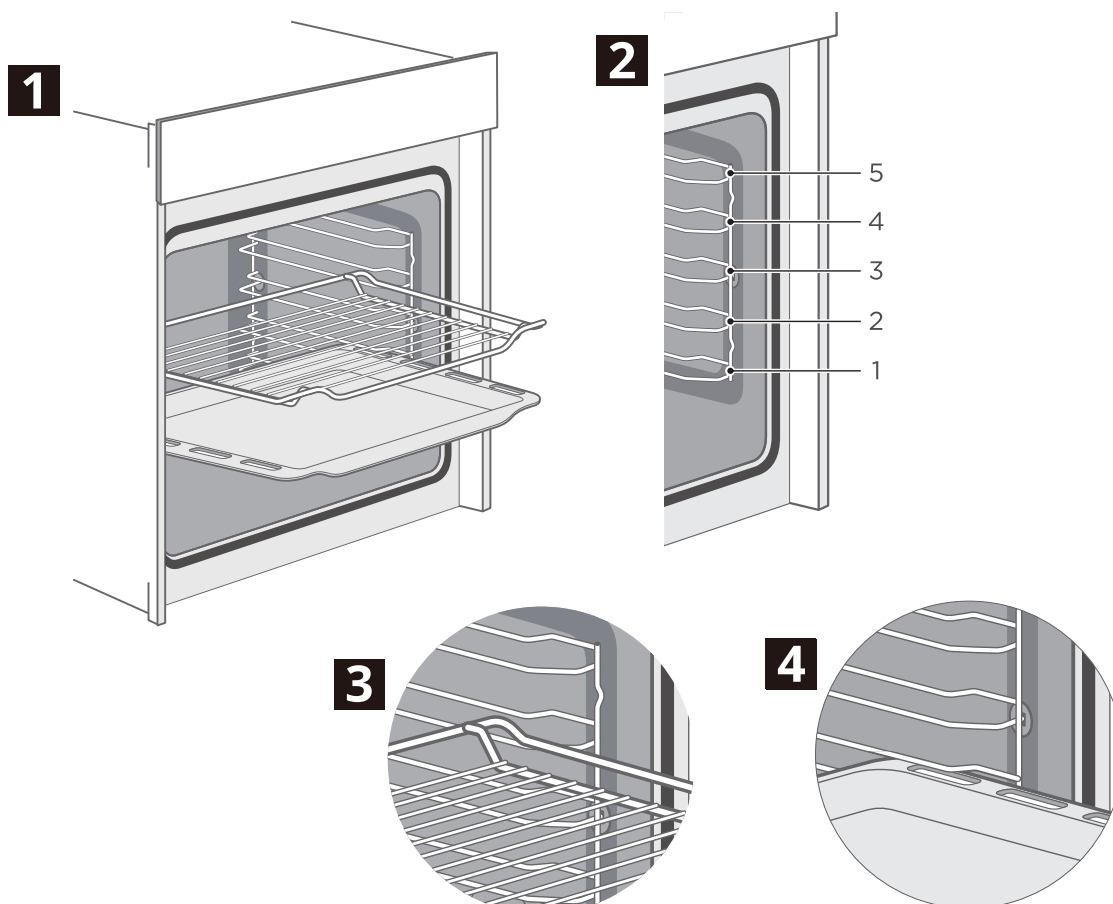
Notas:

1. Certifique-se de que insere sempre os acessórios na cavidade na direção correta.
2. Insira sempre os acessórios totalmente na cavidade para não tocarem na porta.

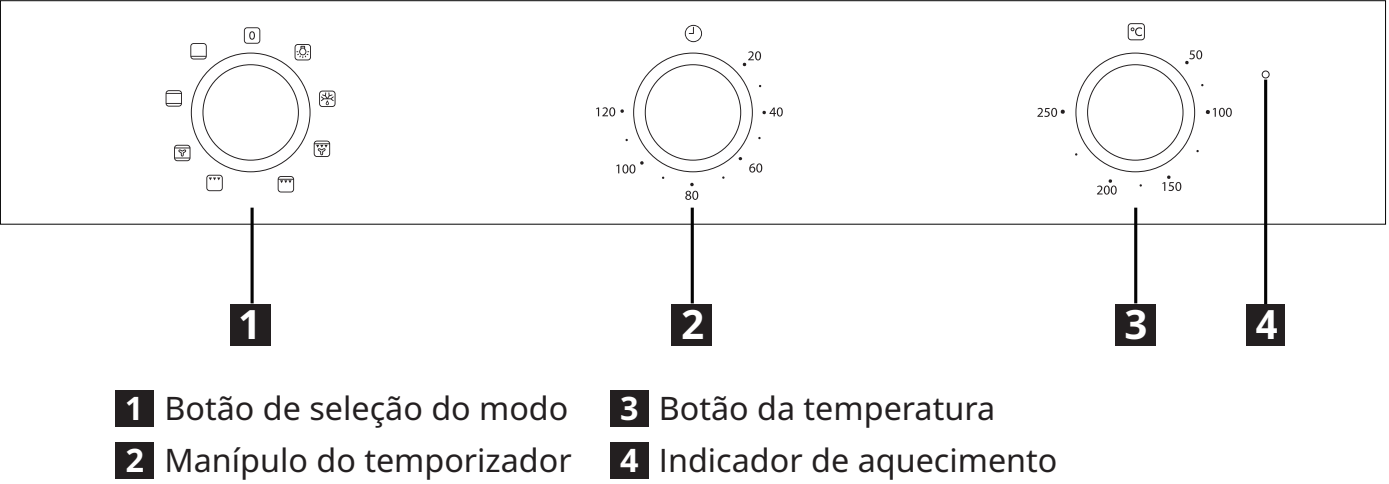
Função de bloqueio de acessórios

A função de bloqueio foi concebida para os acessórios não se inclinarem quando são puxados para fora. Os acessórios podem ser puxados para fora até meio, até encaixarem. Deve inserir corretamente os acessórios na cavidade para garantir a proteção adequada da inclinação.

- Quando inserir a grelha, faça-o na direção correta, conforme ilustrado nas figuras **1** e **3** abaixo.
- Quando inserir o tabuleiro para cozedura, certifique-se de que o faz na direção correta, conforme ilustrado nas figuras **1** e **4** abaixo.



Painel de controlo



Modos de funcionamento

Pode utilizar o botão de seleção do modo para selecionar um dos seguintes modos de funcionamento.

Modo	Faixa de temperatura	Descrição
 Desligar	-	Para desligar o forno.
 Lâmpada	-	Para ligar a lâmpada na cavidade e manter os elementos de aquecimento desligados. Dica: Este modo pode ser selecionado para colocar o ciclo de cozedura atual em pausa ou antes de limpar a cavidade.
 Descongelação	-	Para descongelar alimentos ou arrefecer mais depressa alimentos cozinhados, utilizando apenas a ventoinha. Também é possível utilizar este modo para secar fruta, legumes ou ervas aromáticas. Nota: Os elementos de aquecimento estão sempre desligados neste modo.
 Grelhador duplo + Ventoinha	50-250 °C	Para assar carne de aves, peixe e peças de carne maiores. O elemento de aquecimento e a ventoinha são ligados e desligados alternadamente. A ventoinha faz circular o ar quente à volta da comida.
 Grelhador duplo	50-250 °C	Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas e torradas. Toda a área por baixo dos elementos de aquecimento aquece.

Modo	Faixa de temperatura	Descrição
 Calor radiante	50-250 °C	Para grelhar bifes ou salsichas em pequenas quantidades. A área central por baixo do elemento de aquecimento aquece.
 Convencional + Ventoinha	50-250 °C	Para cozer e assar em até dois níveis. A ventoinha distribui uniformemente o calor dos elementos de aquecimento à volta da cavidade.
 Convencional	50-250 °C	Para uma cozedura e assadura tradicional num nível. Adequado especialmente para bolos com cobertura húmida.
 Fundo	50-250 °C	Útil para alourar a base do prato. Este modo também é indicado para cozinhar lentamente ou para acabar de cozinhar pratos com muitos líquidos ou molho concentrado.

Primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho para cozinhar pela primeira vez, é necessário limpar a cavidade e os acessórios.

- (1) Retire todos os adesivos, película de proteção da superfície e peças de proteção de transporte.
- (2) Retire todos os acessórios da cavidade.
- (3) Limpe bem os acessórios e as calhas-guia com água e detergente e um pano ou uma escova macia.
- (4) Certifique-se de que a cavidade não contém restos da embalagem, tais como bolas de poliestireno ou bocados de madeira, que podem representar risco de incêndio.
- (5) Limpe as superfícies lisas na cavidade e na porta com um pano macio humedecido.
- (6) Para eliminar odores típicos de um forno novo, aqueça-o vazio e com a porta do forno fechada, utilize as definições a seguir.

- (7) Ventile bem a cozinha quando o forno aquecer pela primeira vez. Mantenha crianças e animais de estimação longe da cozinha durante este período. Feche a porta de divisões contíguas.

Modo	Temperatura	Tempo
	250 °C	60 minutos

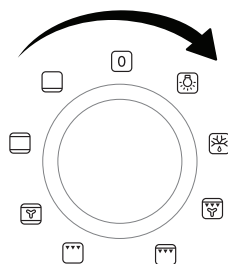
Funcionamento

Iniciar um ciclo de cozedura

Siga os passos seguintes para iniciar um ciclo de cozedura.

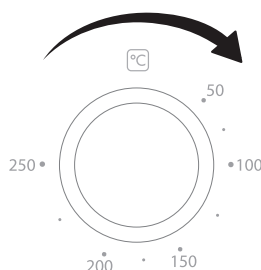
Passo 1: Selecionar o modo de cozedura

Para selecionar um modo de cozedura, rode o botão de seleção do modo até apontar para o símbolo do modo de cozedura pretendido.



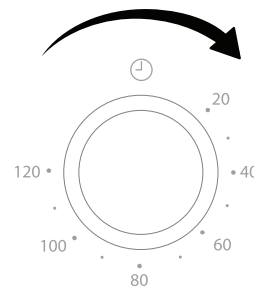
Passo 2: Selecionar a temperatura de aquecimento

O botão da temperatura pode ser utilizado para selecionar uma temperatura de aquecimento entre 50 e 250 °C. Para selecionar uma temperatura de aquecimento, rode o botão da temperatura até apontar para a temperatura de aquecimento pretendida.



Passo 3: Definir o tempo

Esta opção não interrompe nem inicia a cozedura, mas permite utilizar o contador de minutos quer quando uma função está ativa, quer quando o forno está desligado. O botão do temporizador pode ser utilizado para selecionar um tempo de cozedura entre 1 e 120 minutos. Para definir o tempo, rode o botão do temporizador até apontar para o valor do tempo de cozedura pretendido.



Sugestões:

- A lâmpada na cavidade está sempre ligada durante a cozedura ou a descongelamento.
- Os elementos de aquecimento ligam-se e desligam-se durante a cozedura para manter a temperatura de aquecimento.
- Quando os elementos de aquecimento estão ligados, o indicador de aquecimento acende-se. Quando os elementos de aquecimento estão desligados, o indicador de aquecimento está apagado.
- É possível desligar os elementos de aquecimento durante a cozedura, rodando o botão da temperatura para a posição original.
- Se for necessário pré-aquecer o forno, aguarde até o indicador de aquecimento se apagar e, em seguida, coloque a comida no forno.
- É possível mudar as definições durante a cozedura, rodando os botões no painel de controlo. As alterações são aplicadas imediatamente.
- Pode colocar o ciclo de cozedura em pausa, rodando o botão de seleção do modo para apontar para . Para retomar o ciclo de cozedura, rode o botão de seleção do Modo para a posição anterior.

Terminar um ciclo de cozedura

- Para terminar mais cedo um ciclo de cozedura, rode o botão de seleção do modo até apontar para .
- Quando terminar de utilizar o forno, não se esqueça de desligá-lo, rodando o botão de seleção do modo até apontar para .
- Para evitar que o forno seja ligado acidentalmente por qualquer pessoa, incluindo crianças, certifique-se de desligar o forno da corrente.

Que tipo de utensílios de cozinha podem ser utilizados?	Pode ser utilizado qualquer utensílio de cozinha e recipiente resistente ao calor. Não é recomendado utilizar papel de alumínio em contacto direto com a comida, especialmente quando for ácida. Certifique-se de que o recipiente e a tampa estão bem fechados.
Como utilizar a função de grelhar?	Pré-aqueça o forno durante 5 minutos e coloque a comida no nível indicado neste manual. Feche a porta do forno quando utilizar qualquer modo de grelhar. Não utilize o forno com a porta aberta, exceto para colocar/retirar/verificar a comida.
Como manter o forno limpo ao grelhar?	Utilize o tabuleiro com 2 litros de água no nível 1. Praticamente todos os líquidos que pingarem da comida colocada na grelha serão recolhidos pelo tabuleiro.
Os elementos de aquecimento ligam-se e desligam-se ao longo do tempo em todos os modos de grelhar.	Isto é normal e depende da definição da temperatura.
Como calcular as definições do forno, quando o peso de um assado não é indicado numa receita?	Escolha as definições ao lado do peso do assado e ajuste o tempo ligeiramente. Utilize um termómetro de cozinha para medir a temperatura no interior da carne. Insira cuidadosamente o termómetro na carne, seguindo as instruções do fabricante. Confirme se a ponta do termómetro está colocada no meio da parte mais grossa da carne e não perto de um osso ou buraco.
O que acontece se pingar líquido de alimentos para o forno durante o processo de cozedura?	O líquido ferverá e aparecerá vapor, que é um processo físico normal. Tenha cuidado porque o vapor é quente. Para mais informação, consulte também "Condensação da água durante a cozedura". Se o líquido contiver álcool, o processo de fervura é mais rápido, podendo produzir chamas na cavidade. Certifique-se de que a porta do forno está fechada durante estes tipos de processos. Monitorize atentamente o processo de cozedura. Abra a porta com muito cuidado e apenas se necessário.

Receitas comuns

Bolo	Forma	Nível	Modo	Temperatura em °C	Tempo em min:s
Pão de ló (simples) em forma quadrada	Caixa	2	Convencional com ventoinha	170	50:00
Pão de ló (simples) em forma quadrada	Caixa	1	Convencional	140	70:00
Pão de ló com frutos em forma redonda	Forma redonda	1	Convencional com ventoinha	150	50:00
Pão de ló com frutos em tabuleiro	Tabuleiro	1	Convencional	140	70:00
Muffins de brioche de passas (bolo de fermento)	Forma de muffins	2	Convencional	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (com fermento)	Tabuleiro	1	Convencional	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffins	Forma de muffins	1	Convencional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Forma de muffins	1	Convencional com ventoinha	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Bolo de maçã num tabuleiro	Tabuleiro	1	Convencional com ventoinha	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Pão de ló de água (6 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Pão de ló de água (4 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Bolo de maçã num tabuleiro	Tabuleiro	2	Convencional com ventoinha	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Nota: Na tabela acima, "p.h.t." é o tempo de pré-aquecimento e "b.t." é o tempo de cozedura.

Dicas de poupança de energia

- Retire todos os acessórios que não sejam necessários durante a cozedura.
- Evite abrir a porta enquanto isso.
- Se for necessário abrir a porta durante a cozedura, defina o modo de funcionamento para Lâmpada (☼) (sem mudar a temperatura definida).
- Se utilizar um modo de cozedura sem ventoinha, reduza a temperatura de aquecimento para 50 °C, 5 a 10 minutos antes do fim do ciclo de cozedura. Isto irá permitir-lhe utilizar o calor da cavidade para terminar o processo de cozedura.
- Sempre que possível, utilize um modo de cozedura por convecção. Este permitirá reduzir a temperatura de aquecimento 20 a 30 °C.
- Num modo de cozedura por convecção, pode cozinhar comida em mais de um nível ao mesmo tempo.
- Se não for possível cozinhar pratos diferentes ao mesmo tempo, pode cozinhá-los um a seguir ao outro para utilizar o forno pré-aquecido.
- Não pré-aqueça o forno vazio, exceto se necessário.
- Se for necessário pré-aquecer o forno, coloque a comida no forno assim que a temperatura selecionada for atingida. O indicador de aquecimento desliga-se assim que a temperatura selecionada é atingida.
- Não utilize material refletor, como papel de alumínio, para cobrir o fundo da cavidade.
- Utilize o temporizador e/ou um termómetro de cozinha, sempre que possível.
- Utilize louça para o forno escura, mate e leve. Não utilize acessórios pesados com superfícies brilhantes, tais como os fabricados em aço inoxidável ou alumínio.

Cuidados e limpeza

Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente neutro.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar superfícies metálicas.
	Limpe as manchas com um detergente neutro.
Uso diário	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou de outros resíduos de alimentos pode provocar incêndio.
	A humidade pode condensar-se no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para reduzir a condensação, deixe o forno trabalhar durante 10 minutos antes de cozinhar. Não guarde 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 com produtos de limpeza abrasivos ou objetos afiados.

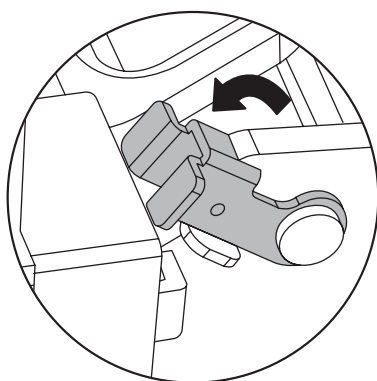
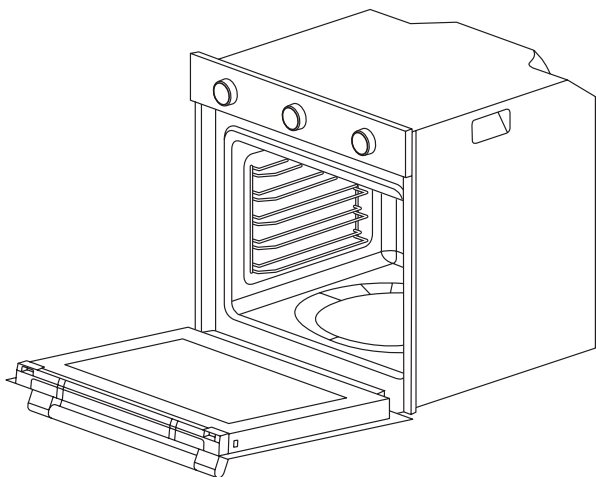
Aviso - Risco de ferimentos!

- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as seguintes operações.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de começar.
- Use luvas de proteção.

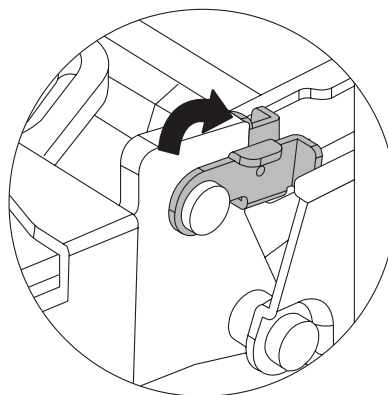
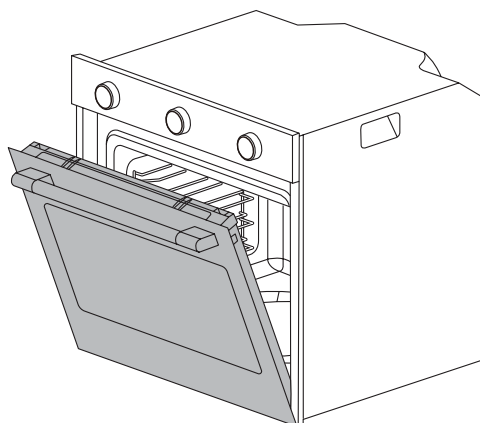
Retirar a porta

Para retirar a porta para a limpeza, siga os passos seguintes:

1. Abra completamente a porta.
2. Dobre as duas alavancas de bloqueio à esquerda e à direita.
3. Feche a porta o máximo possível.
4. Com as duas mãos, segure os lados esquerdo e direito da porta e puxe a porta para cima e para fora.

**Reinstalar a porta**

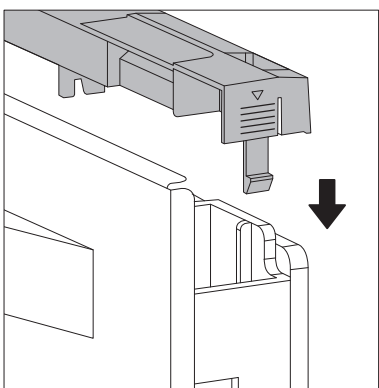
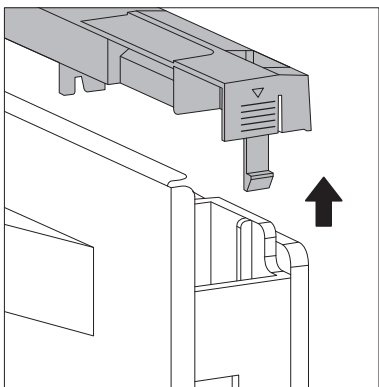
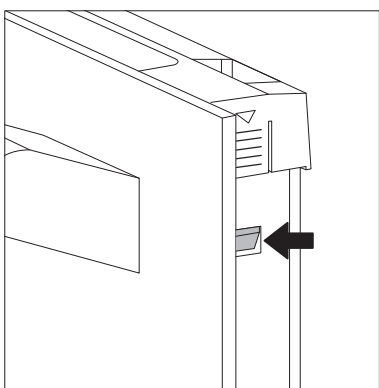
1. Insira as duas dobradiças da porta nos orifícios do painel frontal.
2. Abra completamente a porta. **Nota:** A porta não abre completamente se as dobradiças não estiverem nas posições corretas.
3. Dobre para fechar as duas alavancas de bloqueio à esquerda e à direita.
4. Tente fechar a porta e confirme se está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os passos acima.



Retirar e reinstalar a tampa superior da porta

Pode retirar a tampa superior da porta e desmontar a porta para limpar as diferentes partes da mesma.

1. Pressione os dois cliques de retenção em simultâneo, sem soltar, conforme ilustrado no diagrama seguinte.
2. Retire a tampa superior da porta, levantando-a.
3. Desmonte a porta, limpe as diferentes partes e monte-a novamente.
4. Para voltar a instalar a tampa superior da porta, empurre-a contra a porta até encaixar no lugar.



Importante!

Nunca tente retirar a tampa superior da porta e desmontar a porta sem tirar primeiro

a porta. Caso contrário, poderá danificar a porta ou ferir-se.

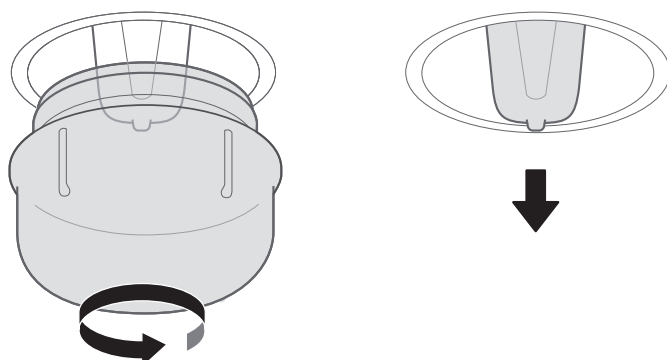
Substituir a lâmpada do forno

Importante!

- Não mexa em lâmpadas novas sem luvas, pois as impressões digitais podem danificá-las.
- Não utilize o forno até reinstalar a cobertura da lâmpada.

O seu forno está equipado com uma lâmpada instalada na cavidade. Siga estes passos para substituir uma lâmpada partida:

1. Desligue o forno da fonte de alimentação. Aguarde até arrefecer completamente.
2. Ponha uma toalha no fundo da cavidade para evitar danos.
3. Retire a cobertura da lâmpada, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
4. Retire a lâmpada usada, puxando-a para fora. **Nota:** Não a rode.



5. Insira uma lâmpada nova (consulte a nota abaixo para saber o tipo de lâmpada de correto). Confirme se os pinos da lâmpada estão na posição correta e empurre a lâmpada firmemente.
6. Reinstale a cobertura da lâmpada.
7. Retire a toalha da cavidade e ligue novamente o forno à fonte de alimentação.

Notas:

- Utilize apenas lâmpadas de halogénio T300 °C de 25 W/230 V, tipo G9.
- A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa.
- As lâmpadas e coberturas de lâmpadas encontram-se disponíveis no nosso serviço de pós-venda.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução possível
O forno não funciona.	Problema no fusível	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 soltaram-se acidentalmente.	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 por baixo dos botões.	Os botões podem ser removidos. Para soltar os botões, simplesmente retire-os dos suportes. Alternativamente, prima a extremidade exterior dos botões para os inclinar e apanhar 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 continuamente no modo de cozedura por convecção.		Esta é uma operação normal devido à melhor distribuição de calor possível e ao melhor desempenho possível do forno.
A ventoinha continua a funcionar, apesar de o ciclo de cozedura já ter terminado.		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.
A comida está mal cozinhada, apesar de ter regulado o tempo de acordo com a receita.		Confirme se definiu a temperatura corretamente. Verifique se colocou demasiada comida no forno. Verifique novamente a receita.
Tostagem irregular		Confirme se definiu a temperatura corretamente. Confirme se colocou a comida no forno no nível certo. Confirme se utilizou uma louça correta para o forno. Experimente utilizar louça para o forno escura, mate e leve.
A lâmpada não acende.		A lâmpada não está boa e precisa de ser substituída.

Questões ambientais

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

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

Especificações técnicas

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	503 mm 365 mm 392 mm
Área do tabuleiro para cozedura	1191 cm ²	
Elemento de aquecimento superior	2200 W	
Elemento de aquecimento inferior	1000 W	
Grelha	2250 W	
Classificação total	2300 W	
Tensão nominal	220-240 V~	
Frequência nominal	50-60 Hz	
Número de modos de cozedura	7	

Dados de eficiência energética**Informação sobre o produto e ficha de informação do produto***

Nome do fabricante	IKEA
Identificação do modelo	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Índice de eficiência energética	95,7
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga padrão, modo convencional	1,10 kWh
Consumo de energia com uma carga normal, modo forçado por ventoinha	0,81 kWh
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume da cavidade	72 L
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso líquido	32,8 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.

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. Os trabalhos realizados ao abrigo da garantia não prologam o período de garantia do aparelho.

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 (DIRETIVA (UE) 2019/771) 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 voltagem incorreta, danos causados por uma reação química ou eletroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de cálcio na água fornecida, 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.
- Reparções não efetuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparções 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 o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efetuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.
- Gastos na realização da instalação inicial do equipamento IKEA. No entanto, se um prestador de serviços IKEA ou um agente de serviços autorizado efetuar a reparação ou a substituição do equipamento ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o equipamento reparado ou instalarão o equipamento de substituição, se necessário.

Estas restrições não são aplicáveis 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 legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais. No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

Área de validade

Para os 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 Prestador de serviços pós-venda designado pela IKEA para:

- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar esclarecimentos sobre a instalação do eletrodoméstico IKEA numa cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento relativo às funcionalidades dos equipamentos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?



Pode encontrar os números de telefone dos fornecedores de serviços pós-venda designados pela IKEA no final deste manual.

- i** Para lhe prestarmos um serviço mais rápido, recomendamos que utilize os números de telefone específicos indicados neste manual. Consulte sempre os números listados no manual do utilizador do eletrodoméstico específico que necessite de assistência. Não se esqueça de indicar o número de artigo de 8 dígitos e o número de série de 22 dígitos indicados na placa de potência do seu aparelho.

- i** **GUARDE A FATURA OU TALÃO DE COMPRA!** É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A fatura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada equipamento que adquiriu.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus equipamentos, por favor, contacte o callcenter da sua loja IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do equipamento antes de nos contactar.

Índice

Información de seguridad	23	Recetas típicas.....	33
Instrucciones de instalación importantes ..	25	Consejos para el ahorro de energía	34
Instalación.....	26	Cuidado y limpieza.....	34
Descripción del producto.....	27	Solución de problemas.....	37
Uso de los accesorios	27	Cuestiones medioambientales.....	37
Panel de control	29	Especificaciones técnicas	38
Primer uso	30	Datos de eficiencia energética	38
Funcionamiento	31	Garantía IKEA.....	39

Información de seguridad

- Este electrodoméstico 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.
- Este aparato se calienta durante su uso. Hay que tener cuidado de no tocar las resistencias que se encuentran en el interior del horno.
- Utilice únicamente el sensor de temperatura recomendado para este horno. (Aplicable a hornos que dispongan 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, conforme a la normativa sobre cableado.
- 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.
- 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.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo.

- Cuando desembale el horno, asegúrese de que está intacto. Si presenta daños, no lo use y póngase en contacto con el servicio posventa.
- Mantenga 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 sustitución.
- 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 enchufe el aparato 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 reemplazadas por el fabricante, sus agentes de servicio técnico o personal con una cualificación similar.
- Está prohibido utilizar 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 el interior del horno, mantenga cerrada la puerta y desenchúfelo o desconecte el interruptor en la caja de fusibles.
- Bajo ninguna circunstancia coloque dentro del horno elementos combustibles o inflamables, como restos de papel, virutas de madera, etc.

¡Riesgo de lesiones!

- No utilice objetos ásperos ni afilados para limpiar el cristal de la puerta. Si la superficie de cristal se raya, cabe la posibilidad de que el cristal estalle y produzca lesiones personales.
- Las bisagras de la puerta del horno se mueven cuando esta se abre o se cierra. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

¡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 del aparato mientras esté cocinando.
- 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.

Instrucciones de instalación importantes**! 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. Durante la instalación, utilice guantes de protección para evitar arañazos o descargas eléctricas.
- Los frontales de los muebles en que está empotrado y los adyacentes deben resistir temperaturas elevadas (un mínimo de 90 °C y 70 °C, respectivamente).
- Utilice una toma de 16 A.

⊘ Prohibido

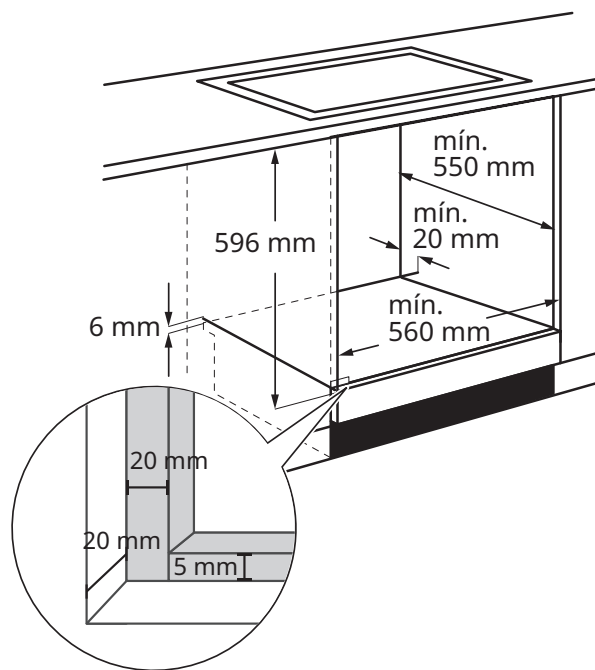
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o la puerta de un mueble de cocina, ya que podría causar el sobrecalentamiento del aparato.
- Compruebe que el aparato no presente daños después de desembalarlo. No conecte el aparato si ha resultado dañado durante el transporte.
- No bloquee los orificios de ventilación del aparato ni el hueco entre el mueble y el dispositivo.
- Extreme la precaución cuando mueva o instale el aparato, ya que 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 incendios, descargas eléctricas u otros riesgos.

⚠ Advertencia

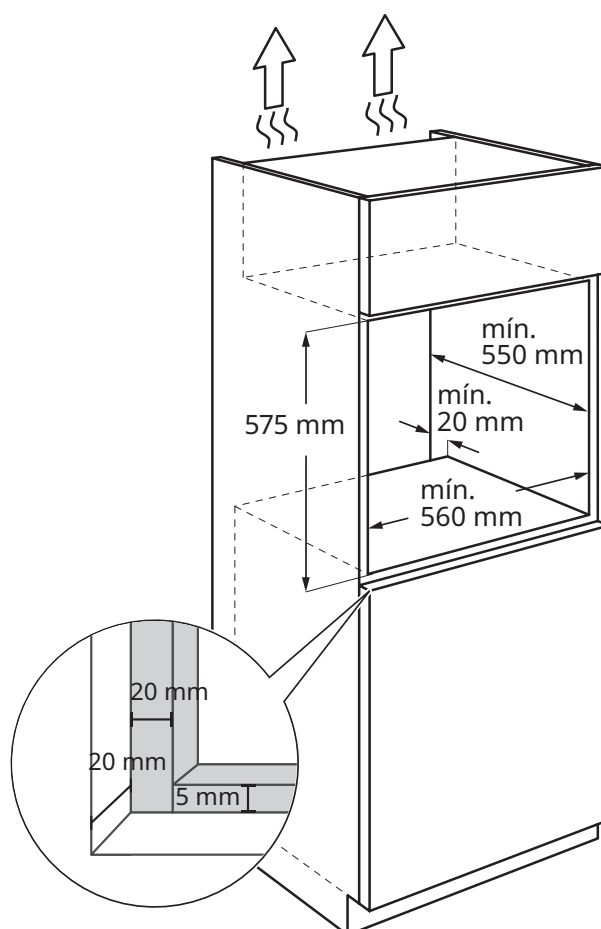
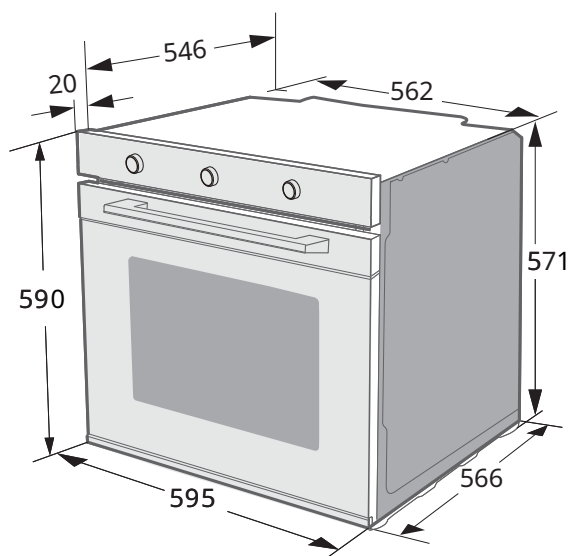
- Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar daños en el mismo o en los muebles.
- Antes de poner en marcha el aparato, retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior de la cavidad.
- Debe poder accederse fácilmente a la toma de corriente para poder desconectarla en caso de emergencia.

Instalación

- Este aparato debe instalarse correctamente, siguiendo las instrucciones de instalación, para garantizar su funcionamiento seguro. Los daños causados por la instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Utilice guantes de protección mientras está realizando la instalación para evitar cortarse con los bordes afilados.
- Antes de la instalación, compruebe si el aparato presenta daños. No lo conecte si está dañado.
- Retire todo el material de embalaje y la película adhesiva antes de encender el aparato.
- Las dimensiones que se proporcionan están en mm.
- Para poder desconectar el aparato del suministro eléctrico si fuese necesario después de la instalación, debe poder accederse al enchufe o incorporar un interruptor en el cableado fijo.
- En caso de observar diferencias entre el aparato y las imágenes de este manual, prevalecerá el producto real.

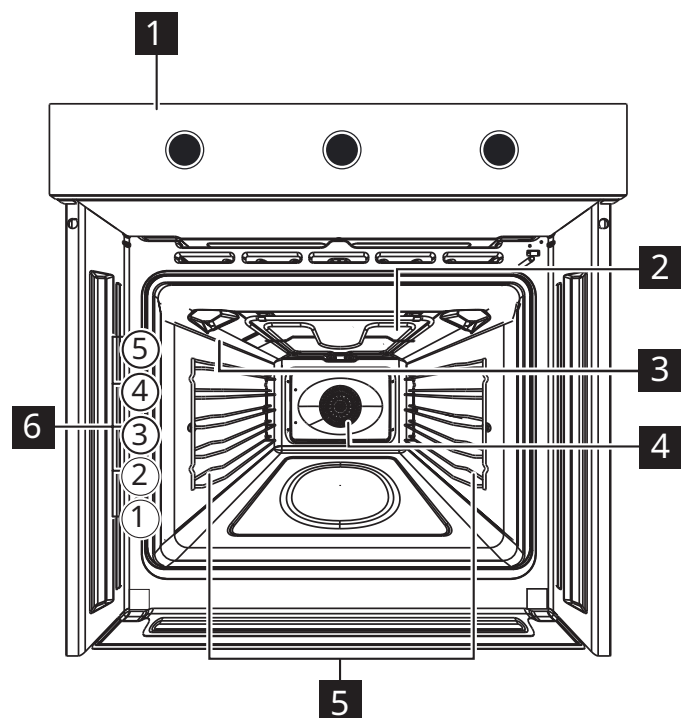


ADVERTENCIA: El aparato no debe instalarse tras una puerta de mueble de cocina para evitar el sobrecalentamiento.



Descripción del producto

Descripción general

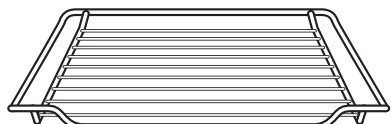


- 1 Panel de control
- 2 Grill
- 3 Lámpara
- 4 Ventilador
- 5 Soportes para las bandejas, extraíbles
- 6 Posiciones de las bandejas

Uso de los accesorios

Accesorios incluidos

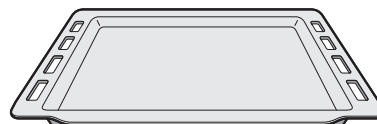
Su aparato incluye los siguientes accesorios.



Rejilla metálica

Se utiliza para el cocinado de alimentos o como soporte para recipientes, moldes y demás utensilios de cocina aptos para horno.

- También puede colocar la bandeja de horneado debajo de la rejilla metálica para recoger los jugos del cocinado.
- Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afecta a su funcionamiento. Recobrarán su forma original una vez que se hayan enfriado.
- Utilice únicamente accesorios originales. Estos están diseñados específicamente para su aparato.



Bandeja para hornear

Se utiliza para cocinar todo tipo de productos de panadería y pastelería, así como para hacer asados, pescado en papillote, etc.

Colocación de los accesorios

La cavidad interior tiene guías en cinco niveles, que están numerados de abajo a arriba. Los accesorios pueden sacarse aproximadamente hasta la mitad sin que se vuelquen.

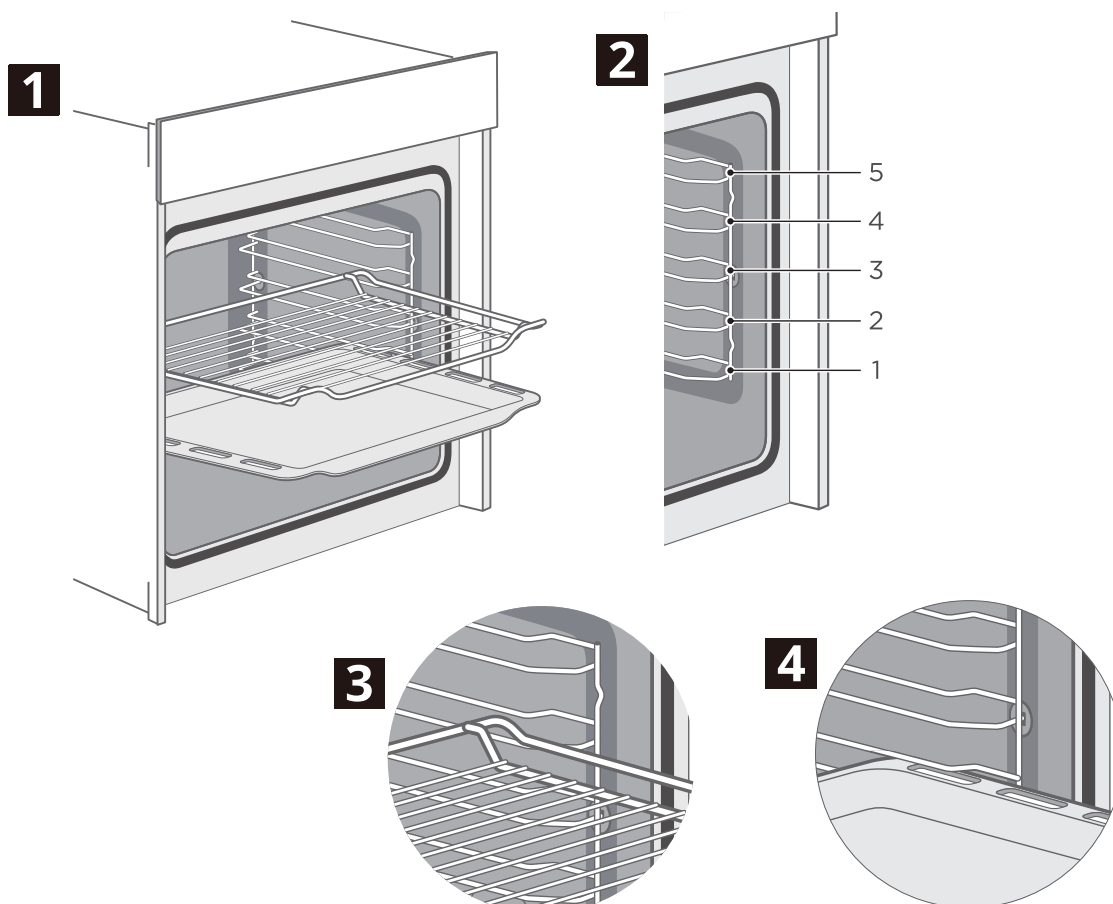
Notas:

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

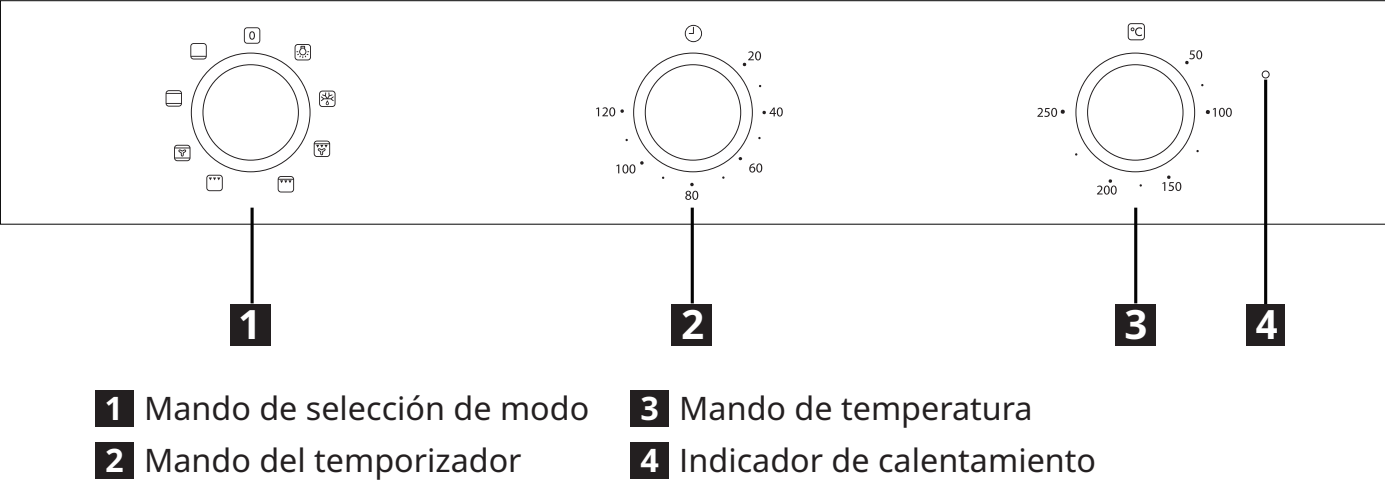
Función de bloqueo de accesorios

La función de bloqueo está diseñada para evitar que los accesorios vuelquen cuando se sacan. Un accesorio puede sacarse aproximadamente hasta la mitad, hasta que se bloquee en su sitio. Debe insertar correctamente los accesorios en la cavidad para garantizar su protección anti-vuelco.

- Cuando introduzca la rejilla metálica, asegúrese de que lo hace en la dirección correcta, tal y como se muestra en las ilustraciones **1** y **3** siguientes.
- Cuando introduzca la bandeja de hornear, asegúrese de que lo hace en la dirección correcta, tal y como se muestra en las ilustraciones **1** y **4** siguientes.



Panel de control



- 1

Mando de selección de modo
- 2

Mando del temporizador
- 3

Mando de temperatura
- 4

Indicador de calentamiento

Modos de funcionamiento

Puede utilizar el mando de selección de modo para seleccionar uno de los modos de funcionamiento siguientes.

Modo	Intervalo de temperatura	Descripción
 Apagado	-	Para apagar el horno.
 Lámpara	-	Para encender la lámpara en la cavidad manteniendo apagadas las resistencias. Consejo: Puede seleccionar este modo para detener el ciclo de cocinado actual o antes de limpiar la cavidad.
 Descongelación	-	Para descongelar alimentos o enfriar más rápidamente alimentos cocinados usando solo el ventilador. También puede utilizar este modo para deshidratar frutas, verduras o hierbas. Nota: En este modo, las resistencias están apagadas siempre.
 Doble grill + ventilador	50 - 250 °C	Para asar aves, pescados o piezas grandes de carne. La resistencia y el ventilador se van conectando y desconectando. El ventilador hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos.
 Doble grill	50 - 250 °C	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas y tostadas. Se calienta toda el área debajo de la resistencia.
 Calor radiante	50 - 250 °C	Para asar al grill pequeñas cantidades de filetes o salchichas. Se calienta el área central debajo de la resistencia.

Modo	Intervalo de temperatura	Descripción
 Convencional + ventilador	50 - 250 °C	Para hornear y asar hasta en dos niveles. El ventilador distribuye uniformemente el calor de las resistencias por toda la cavidad.
 Convencional	50 - 250 °C	Para el horneado y asado tradicional en un nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
 Abajo	50 - 250 °C	Útil para dorar la base de un plato. Este modo también es adecuado para el cocinado lento o para terminar la cocción de platos con jugo o salsa concentrada.

Primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez para preparar alimentos, debe limpiar el interior y los accesorios.

- (1) Retire todos los adhesivos, la película de protección de las superficies y las piezas de protección usadas en el transporte.
- (2) Retire todos los accesorios de la cavidad.
- (3) Limpie a fondo los accesorios y las guías con agua con jabón y un paño o cepillo suave.
- (4) Asegúrese de que la cavidad no contiene ningún residuo del embalaje, como bolas de poliestireno o trozos de madera, que pudieran suponer un riesgo de incendio.
- (5) Limpie las superficies lisas de la cavidad y de la puerta con un paño suave humedecido.
- (6) Para el olor típico de horno nuevo, caliente el aparato vacío, con la puerta del horno cerrada y con los siguientes ajustes.

Modo	Temperatura	Tiempo
	250 °C	60 minutos

- (7) Ventile bien la cocina mientras se está calentando por primera vez el aparato. Mientras lo hace, mantenga a los niños y las mascotas alejados de la cocina. Cierre las puertas de las habitaciones cercanas.

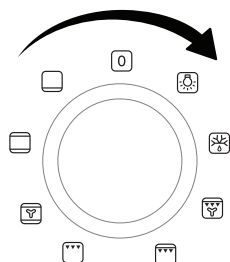
Funcionamiento

Iniciar un ciclo de cocinado

Para iniciar un ciclo de cocinado, realice los pasos siguientes.

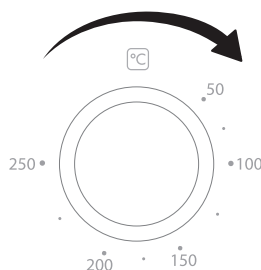
Paso 1: Seleccione un modo de cocinado

Para seleccionar un modo de cocinado, gire el mando de selección de modo hasta que apunte al símbolo del modo que desee.



Paso 2: Seleccione una temperatura

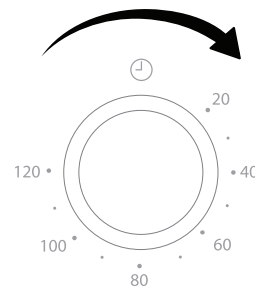
El mando de temperatura puede utilizarse para seleccionar una temperatura entre 50 y 250 °C. Para seleccionar la temperatura, gire el mando hasta que apunte al valor de la temperatura que desee.



Paso 3: Ajuste el temporizador

Esta opción no interrumpe ni activa el cocinado, pero le permite utilizar la cuenta atrás tanto con el horno en funcionamiento como apagado.

El mando del temporizador puede utilizarse para seleccionar un tiempo de cocinado entre 1 y 120 minutos. Para ajustar el temporizador, gire el mando hasta que apunte al valor del tiempo de cocinado que desee.



Consejos:

- Durante el cocinado o la descongelación, la lámpara de la cavidad permanece siempre encendida.
- Durante el cocinado, las resistencias se encienden y se apagan para mantener la temperatura.
- Cuando las resistencias están encendidas, el indicador de calentamiento se ilumina. Cuando las resistencias están apagadas, el indicador de calentamiento está apagado.
- Durante el cocinado, puede apagar las resistencias girando el mando de temperatura a su posición original.
- Si necesita precalentar el horno, espere hasta que se apague el indicador de calentamiento para colocar los alimentos en el horno.
- Puede cambiar los ajustes durante el cocinado girando los mandos del panel de control. Los cambios se aplican inmediatamente.
- Puede pausar el ciclo de cocinado girando el mando de selección de modo hasta que apunte a . Para reanudar el ciclo de cocinado, gire el mando de selección de modo nuevamente a su posición anterior.

Finalizar un ciclo de cocinado

- Para finalizar un ciclo de cocinado antes de tiempo, gire el mando de selección de modo hasta que apunte a **0**.
- Una vez que ha terminado de utilizar el horno, recuerde apagarlo girando el mando de selección de modo hasta que apunte a **0**.
- Desenchufe el horno para evitar que otras personas, como los niños, lo enciendan accidentalmente.

¿Que tipo de utensilios puedo usar para hornear?	Cualquier utensilio para hornear resistente al calor. Se recomienda no utilizar aluminio en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando son ácidos. Asegúrese de que el recipiente y la tapa ajustan bien.
¿Cómo utilizar la función de grill?	Precaliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en el nivel especificado en este manual. Cierre la puerta del horno cuando utilice el modo de asado al grill. No utilice el horno con la puerta abierta, excepto para meter, sacar o comprobar los alimentos.
¿Cómo puedo mantener el horno limpio durante el asado al grill?	Utilice la bandeja llena con 2 litros de agua en el nivel 1. Prácticamente todos los líquidos que caigan de los alimentos colocados en la rejilla serán recogidos en la bandeja.
La resistencia se va encendiendo y apagando en todos los modos con grill.	Es un funcionamiento normal y depende de la temperatura seleccionada.
¿Cómo calculo los ajustes del horno cuando en la receta no se especifica el peso de un asado?	Seleccione los ajustes más próximos al peso del asado y cambie ligeramente el tiempo. Si es posible, utilice una sonda para carne para detectar la temperatura en el interior de la carne. Coloque con cuidado la punta de la sonda en la carne, siguiendo las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que la punta de la sonda está colocada en el centro de la parte más gruesa de la carne, pero no cerca de un hueso o un hueco.
¿Qué sucede si se vierte un líquido sobre un alimento mientras el horno está en proceso de horneado o cocinado?	El líquido hervirá y se producirá vapor, como un proceso físico normal. Tenga cuidado, ya que el vapor está caliente. Consulte también «Condensación de agua durante el horneado» para más información. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y pueden producirse llamas en la cavidad. Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada durante este tipo de procesos. Controle con atención el proceso de horneado o de cocinado. Abra la puerta del horno muy despacio y solo si es necesario.

Recetas típicas

Bizcocho	Molde	Nivel	Modo	Temperatura en °C	Tiempo en min:seg
Bizcocho (sencillo) en un molde cuadrado	Cuadrado	2	Convencional con ventilador	170	50:00
Bizcocho (sencillo) en un molde cuadrado	Cuadrado	1	Convencional	140	70:00
Bizcocho con frutas en molde redondo	Molde redondo	1	Convencional con ventilador	150	50:00
Bizcocho con frutas en bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70:00
Magdalenas de brioche con pasas (con levadura)	Molde para magdalenas	2	Convencional	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Bizcocho de pasas estilo centroeuropeo (con levadura)	Bandeja	1	Convencional	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Magdalenas	Molde para magdalenas	1	Convencional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Magdalenas	Molde para magdalenas	1	Convencional con ventilador	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Bizcocho de manzana con levadura en bandeja	Bandeja	1	Convencional con ventilador	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Bizcocho esponjoso con agua caliente (6 huevos)	Molde desmontable	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Bizcocho esponjoso con agua caliente (4 huevos)	Molde desmontable	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Bizcocho de manzana con levadura en bandeja	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Nota: En la tabla anterior, “p.h.t.” significa tiempo de precalentamiento y “b.t.” significa tiempo de horneado.

Consejos para el ahorro de energía

- Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el cocinado.
- Evite abrir la puerta durante el cocinado.
- Si necesita abrir la puerta durante el cocinado, ponga el modo de funcionamiento en Lámpara (🔦) (sin cambiar el ajuste de temperatura).
- Si utiliza un modo de cocinado sin ventilador, reduzca la temperatura a 50 °C entre 5 y 10 minutos antes de finalizar el ciclo de cocinado. De este modo podrá aprovechar el calor del interior del horno para completar el proceso de cocinado.
- Utilice un modo de cocinado con ventilador siempre que sea posible. De este modo podrá reducir la temperatura entre 20 y 30 °C.
- Al utilizar el modo de cocinado con ventilador, podrá cocinar alimentos en más de un nivel al mismo tiempo.
- Si no es posible cocinar diferentes platos al mismo tiempo, puede cocinarlos uno tras otro para aprovechar el horno precalentado.
- No precaliente el horno vacío a menos que sea necesario.
- Si necesita precalentar el horno, coloque los alimentos en el horno inmediatamente después de que se haya alcanzado la temperatura. El indicador de calentamiento se apaga una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.
- No utilice láminas reflectoras de calor, como papel de aluminio, para cubrir la parte inferior de la cavidad.
- Utilice el temporizador y la sonda de temperatura siempre que sea posible.
- Utilice recipientes para horno oscuros, mates y ligeros. No utilice accesorios pesados con superficies brillantes, como los fabricados con acero inoxidable o aluminio.

Cuidado y limpieza

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.
	Elimine las manchas con un detergente suave.
Uso diario	Limpie la cavidad después de cada uso. La acumulación de grasa o de otros residuos podría causar un incendio.
	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 los accesorios antiadherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

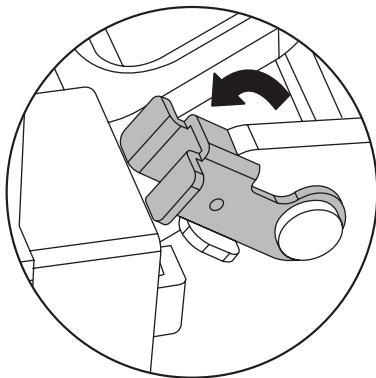
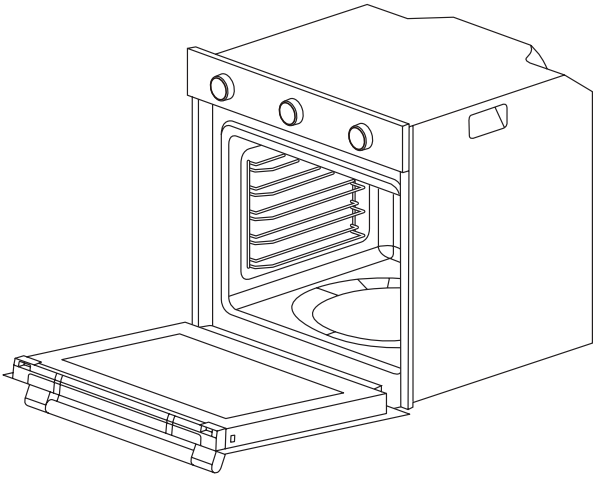
Advertencia: ¡Riesgo de lesiones!

- Asegúrese de que el horno está frío antes de realizar las siguientes acciones.
- Desconecte el aparato de la corriente antes de comenzar.
- Utilice guantes de protección.

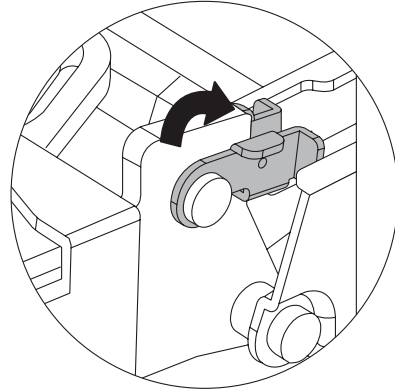
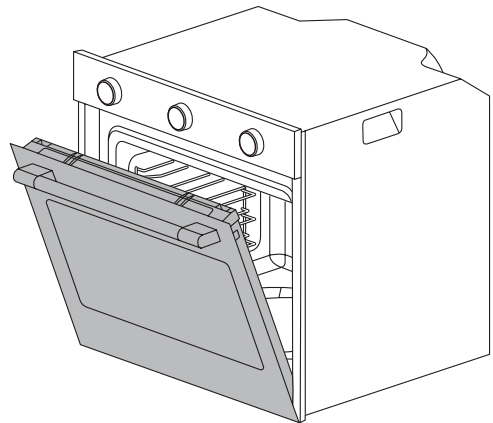
Quitar la puerta

Si durante la limpieza necesita quitar la puerta, siga los pasos siguientes:

1. Abra completamente la puerta.
2. Abra las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.
3. Cierre la puerta lo máximo posible.
4. Con ambas manos, agarre los laterales izquierdo y derecho de la puerta y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.

**Recolocar la puerta**

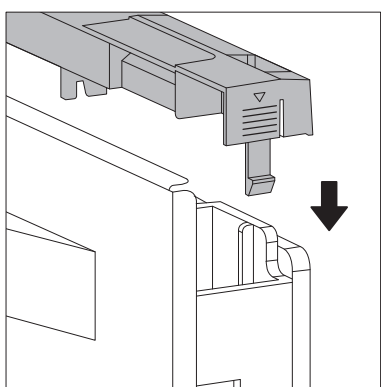
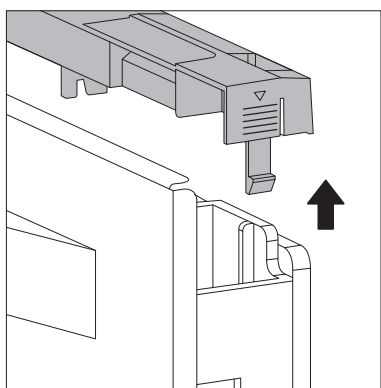
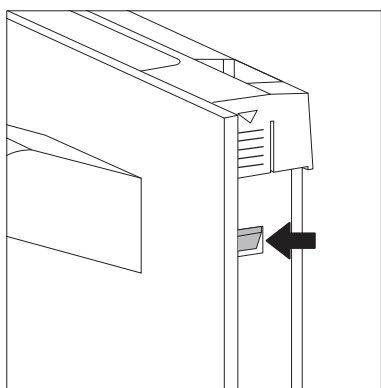
1. Inserte ambas bisagras de la puerta en los orificios del panel frontal.
2. Abra completamente la puerta. **Nota:** La puerta no se abrirá completamente a menos que las bisagras estén en su posición correcta.
3. Cierre las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.
4. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no es así, repita los pasos anteriores.



Retirada y recolocación de la cubierta superior de la puerta

Después de quitar la puerta, puede retirar la cubierta superior de esta y desmontar la puerta para limpiar las diferentes piezas.

1. Tal y como se muestra en la siguiente figura, mantenga presionados al mismo tiempo los dos clips de retención.
2. Retire la cubierta superior de la puerta levantándola.
3. Desmonte la puerta, limpie sus diferentes piezas y vuelva a montarla.
4. Para recolocar la cubierta superior de la puerta, presiónela hacia la puerta hasta que encaje en su sitio con un clic.



¡Importante!

No intente nunca quitar la cubierta superior de la puerta ni desmontar la puerta sin

haber quitado antes la puerta. Si lo hace, podría dañar la puerta o lesionarse.

Sustitución de la lámpara del horno

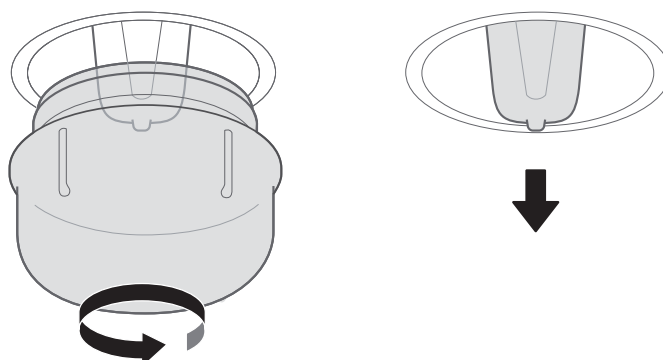
¡Importante!

- No manipule una lámpara nueva con las manos desnudas, ya que las huellas dactilares podrían dañarla.
- No utilice el horno hasta haber instalado la cubierta de la lámpara.

Su horno tiene una lámpara instalada en la cavidad. Siga estos pasos para sustituir una lámpara rota:

1. Desconecte el horno de la corriente. Espere hasta que el horno se haya enfriado completamente.
2. Coloque una toalla en la parte inferior de la cavidad para evitar daños.
3. Retire la cubierta de la lámpara girándola hacia la izquierda.
4. Saque la lámpara antigua tirando de ella.

Nota: No la gire.



5. Inserte una lámpara nueva (consulte la nota a continuación para saber el tipo de lámpara correcto). Asegúrese de que los pines de la lámpara están en la posición correcta y presione firmemente la lámpara.
6. Vuelva a enroscar la cubierta de la lámpara.
7. Retire la toalla de la cavidad y vuelva a conectar el horno a la corriente.

Notas:

- Utilice únicamente una lámpara halógena de 25 W/230 V, tipo G9, T300 °C.
- La lámpara del interior del aparato ha sido específicamente diseñada para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general en el hogar.
- Las lámparas y las cubiertas están disponibles en nuestro servicio posventa.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Posible solución
El aparato no funciona.	Fusible defectuoso	Compruebe el disyuntor en la caja de fusibles.
	Corte de alimentación eléctrica	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 soltar los mandos, simplemente quítelos del soporte. También puede presionar el borde externo de los mandos para que se inclinen y puedan quitarse 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 de cocinado con ventilador.		Es una forma normal de funcionamiento para alcanzar la mejor distribución del calor y el mejor rendimiento posibles.
El ventilador sigue funcionando cuando acaba el ciclo de cocinado.		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 están poco hechos a pesar de haber seleccionado el tiempo especificado en la receta.		Compruebe si ha seleccionado la temperatura correcta. Compruebe si ha colocado demasiada comida en el horno. Vuelva a comprobar la receta.
Tostado desigual		Compruebe si ha seleccionado la temperatura correcta. Compruebe si ha colocado los alimentos en el nivel correcto de la cavidad. Compruebe si ha utilizado el recipiente correcto para el horno. Trate de utilizar recipientes oscuros, mates y ligeros.
La luz no se enciende.		La lámpara está rota y debe sustituirse.

Cuestiones medioambientales

Recicle materiales con el símbolo . Elimine el embalaje en contenedores especificados 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.

Especificaciones técnicas

Dimensiones (internas)	Ancho Alto Fondo	503 mm 365 mm 392 mm
Área de la bandeja para horno	1191 cm ²	
Resistencia superior	2200 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2250 W	
Potencia total	2300 W	
Tensión nominal	220-240 V~	
Frecuencia nominal	50-60 Hz	
Números de zonas de cocinado	7	

Datos de eficiencia energética

Información del producto y ficha de información del producto*

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Índice de eficiencia energética	95,7
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar en modo convencional	1,10 kWh
Consumo de energía con carga estándar en modo de ventilación forzada	0,81 kWh
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen de la cavidad	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Peso neto	32,8 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.

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 acciones de servicio o de la red de colaboradores de servicio técnico autorizados.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre defectos del aparato, que puedan 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 (DIRECTIVA (UE) 2019/771) 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 colaborador de servicio técnico autorizado a través de sus propias acciones 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 casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños en el producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.
- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA. No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican al trabajo realizado sin fallos por un especialista cualificado que utilice 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 IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales. No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores 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 de la garantía;
- las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

El SERVICIO POSVENTA específico para electrodomésticos IKEA

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

- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicite aclaraciones sobre la instalación del aparato en la zona de muebles de cocina de IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?



Puede encontrar los números de teléfono de los proveedores de servicios posventa designados por IKEA al final de este manual.

i Para ofrecerle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se encuentran en este manual. Utilice siempre los números de teléfono que figuran en el manual del usuario en particular para el que necesita ayuda. Recuerde proporcionar el número de artículo de 8 dígitos y el número de serie de 22 dígitos que se indican en la placa de características del aparato.

i ¡GUARDE LA FACTURA O EL RECIBO DE COMPRA!

Es la prueba de la compra y la necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

¿Necesita ayuda adicional?

Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con el Centro de servicio autorizado sobre sus aparatos, por favor, diríjase a la central telefónica de la tienda IKEA más cercana. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες ασφαλείας	41	Τυπικές συνταγές.....	51
Σημαντικές οδηγίες εγκατάστασης	43	Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας.....	52
Εγκατάσταση	44	Φροντίδα και καθαρισμός.....	53
Περιγραφή προϊόντος.....	45	Αντιμετώπιση προβλημάτων.....	56
Χρήση των εξαρτημάτων	45	Περιβαλλοντικά θέματα.....	57
Πίνακας ελέγχου	47	Τεχνικές προδιαγραφές	57
Πρώτη χρήση	48	Δεδομένα ενεργειακής απόδοσης	58
Λειτουργία	49	Εγγύηση IKEA.....	59

Πληροφορίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες 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.
- 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 που διαθέτουν εγκατάσταση για τη χρήση 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.
- 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 με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μετά την πώληση.
- Φυλάξτε 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.
- 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 στην τροφοδοσία προτού 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 προσωπικό.
- 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 τον φούρνο από την πρίζα ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη στον πίνακα ασφαλειών.
- Μην τοποθετείτε σε καμία περίπτωση εύφλεκτα αντικείμενα, όπως υπολείμματα χαρτιού και ξυλοτεμάχια, μέσα στον φούρνο.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μην χρησιμοποιείτε τραχιά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας. Εάν η επιφάνεια του τζαμιού της πόρτας γρατσουνιστεί, το τζάμι μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου κινούνται όταν η πόρτα ανοίγει ή κλείνει. Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τους μεντεσέδες.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από αυτή τη συσκευή ανά πάσα στιγμή.
- Μην αγγίζετε τις εσωτερικές επιφάνειες, τα θερμαντικά στοιχεία και τις σπές

εξαερισμού της συσκευής 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.

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. Φορέστε στεγνά προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση, προκειμένου να αποφύγετε τυχόν γρατσουνιές ή ηλεκτροπληξία.
- Οι εντοιχισμένες μονάδες και τα μπροστινά μέρη των παρακείμενων μονάδων πρέπει να είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον 90 °C και τουλάχιστον 70 °C αντίστοιχα).
- Χρησιμοποιήστε πρίζα 16A.

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, καθώς είναι ιδιαίτερα βαριά.

Μην σηκώνετε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας.

- Εάν το καλώδιο ή το φις έχει υποστεί ζημιά, σταματήστε αμέσως τη χρήση της συσκευής, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή άλλου τραυματισμού.

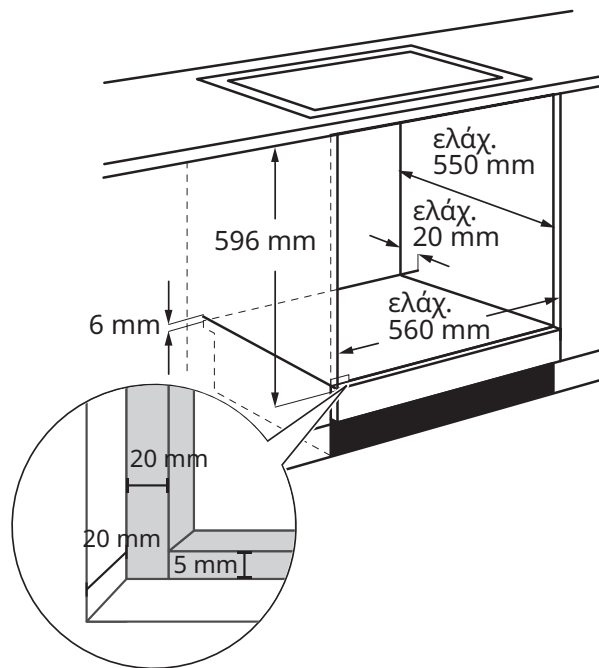
Περιεχόμενο που σημαίνει

[σημείωση]

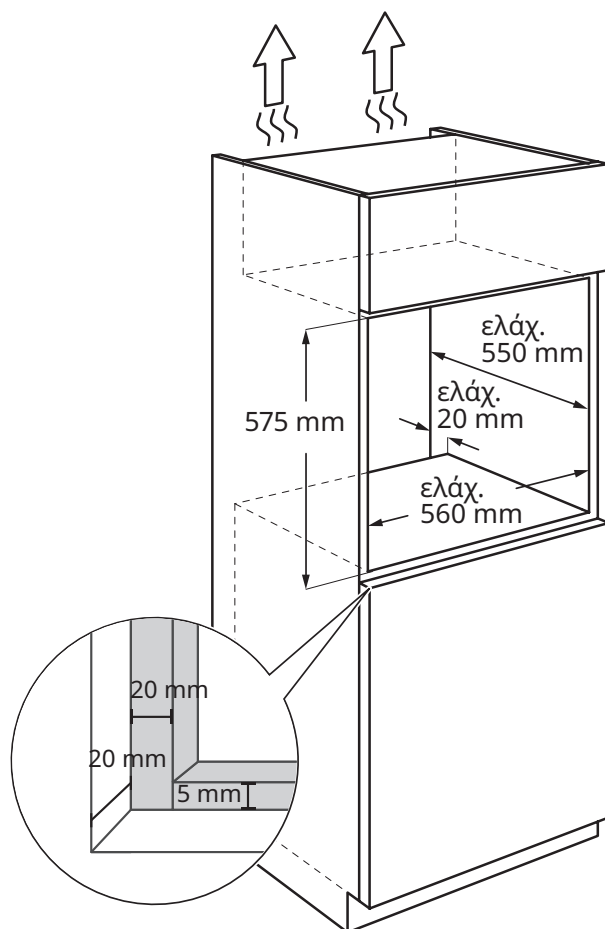
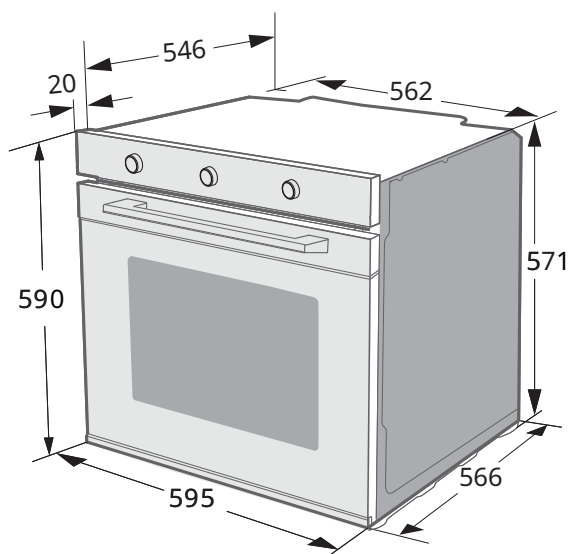
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση ή την εγκατάσταση της συσκευής, προκειμένου να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή ή στα ντουλάπια.
- Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα εξαρτήματα από τον θάλαμο.
- Η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη στους χρήστες για εύκολη διακοπή της τροφοδοσίας σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

Εγκατάσταση

- Για να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης. Ζημιά που προκαλείται από λανθασμένη εγκατάσταση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
- Κατά την εγκατάσταση, παρακαλούμε να φοράτε προστατευτικά γάντια για να αποφύγετε τραυματισμό από αιχμηρές άκρες.
- Ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν ζημιές πριν από την εγκατάσταση. Μην συνδέετε τη συσκευή εάν παρουσιάζει φθορά.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και την αυτοκόλλητη μεμβράνη προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Οι διαστάσεις που αναφέρονται είναι όλες σε mm.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, εάν είναι απαραίτητο μετά την εγκατάσταση, το φινιρίσμα πρέπει να είναι προσβάσιμο ή να υπάρχει ενσωματωμένος διακόπτης στην σταθερή καλωδίωση.
- Σε περίπτωση διαφορών μεταξύ της συσκευής και των εικόνων στο παρόν εγχειρίδιο, υπερισχύει το προϊόν.

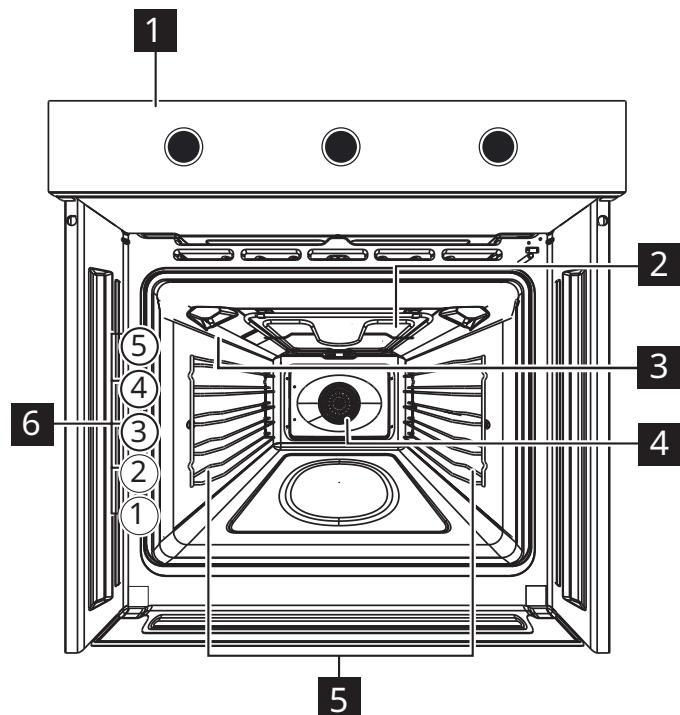


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από πόρτες ντουλαπιών, για την αποφυγή υπερθέρμανσης.



Περιγραφή προϊόντος

Γενική περιγραφή

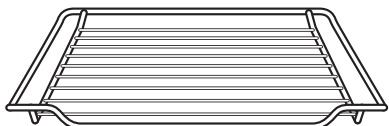


- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Γκριλ
- 3** Λάμπα
- 4** Ανεμιστήρας
- 5** Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 6** Θέσεις για σχάρες

Χρήση των εξαρτημάτων

Περιλαμβανόμενα εξαρτήματα

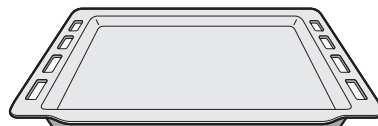
Η συσκευή σας περιλαμβάνει τα ακόλουθα εξαρτήματα.



Μεταλλική σχάρα

Χρησιμοποιήστε για το μαγείρεμα φαγητών ή ως βάση για ταψιά, φόρμες και άλλα μαγειρικά σκεύη που μπορούν να μπουν στο φούρνο.

- Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε το ταψί ψησίματος κάτω από τη σχάρα για να συλλέγετε τους χυμούς των τροφίμων.
- Τα εξαρτήματα μπορεί να παραμορφωθούν όταν είναι ζεστά. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία τους. Μόλις ψυχθούν, ανακτούν το αρχικό τους σχήμα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα. Είναι ειδικά σχεδιασμένα για τη συσκευή σας.



Ταψί ψησίματος

Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο όλων των ειδών ψωμιού και αρτοσκευασμάτων, καθώς και για το ψήσιμο κρέατων, ψαριών κ.λπ.

Τοποθέτηση εξαρτημάτων

Ο θάλαμος διαθέτει πέντε επίπεδα οδηγών, τα οποία είναι αριθμημένα από κάτω προς τα πάνω. Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν προς τα έξω περίπου μέχρι τη μέση χωρίς να ανατραπούν.

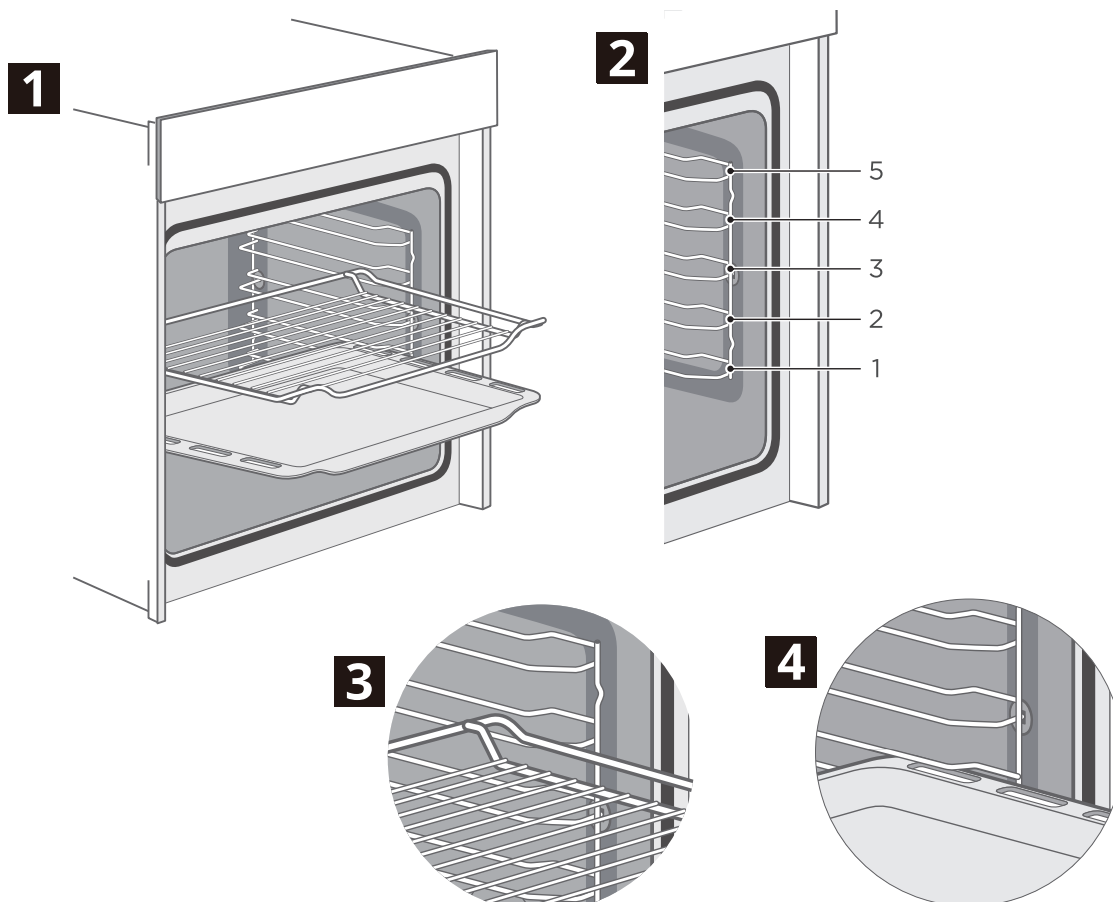
Σημειώσεις:

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.

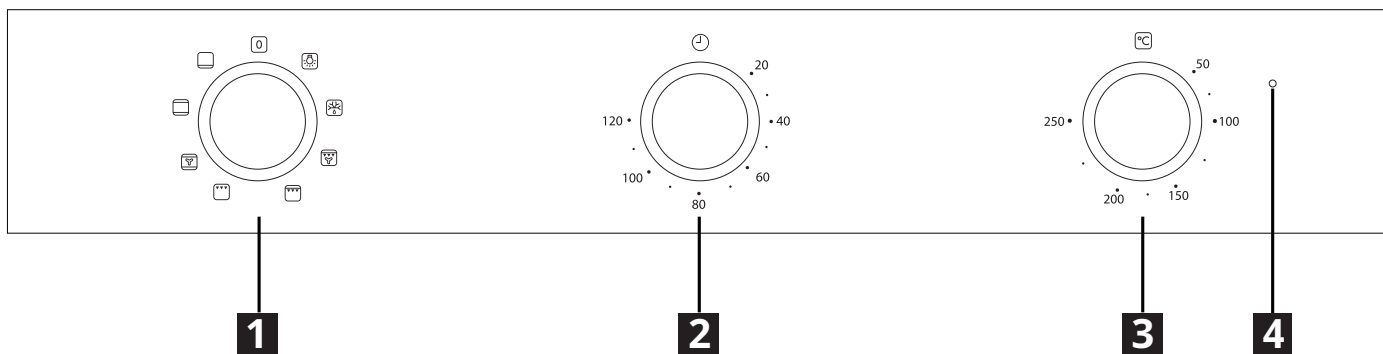
Λειτουργία ασφάλισης εξαρτημάτων

Η λειτουργία ασφάλισης έχει σχεδιαστεί για να αποτρέπει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Ένα εξάρτημα μπορεί να τραβηχτεί περίπου μέχρι τη μέση μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Πρέπει να τοποθετήσετε σωστά τα εξαρτήματα στο θάλαμο για να εξασφαλίσετε τη σωστή προστασία από ανατροπή.

- Κατά την τοποθέτηση της σχάρας, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένη προς τη σωστή κατεύθυνση, όπως φαίνεται στις εικόνες **1** και **3** παρακάτω.
- Κατά την τοποθέτηση του ταψιού, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένο προς τη σωστή κατεύθυνση, όπως φαίνεται στις εικόνες **1** και **4** παρακάτω.



Πίνακας ελέγχου



1 Κουμπί επιλογής λειτουργίας

2 Κουμπί χρονοδιακόπτη

3 Περιστροφικός διακόπτης θερμοκρασίας

4 Ένδειξη θέρμανσης

Επιλογές λειτουργίας

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί επιλογής λειτουργίας για να επιλέξετε μία από τις παρακάτω λειτουργίες.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Περιγραφή
 Απενεργοποίηση	-	Για την απενεργοποίηση του φούρνου.
 Λάμπα	-	Για την ενεργοποίηση του φωτισμού στο εσωτερικό του φούρνου και την απενεργοποίηση των θερμαντικών στοιχείων. Συμβουλή: Μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη λειτουργία για να διακόψετε τον τρέχοντα κύκλο μαγειρέματος ή πριν από τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου.
 Απόψυξη	-	Για απόψυξη τροφίμων ή την ταχύτερη ψύξη μαγειρεμένων τροφίμων με χρήση μόνο του ανεμιστήρα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να αποξηράνετε φρούτα, λαχανικά ή βότανα. Σημείωση: Τα θερμαντικά στοιχεία είναι πάντα απενεργοποιημένα σε αυτή τη λειτουργία.
 Διπλό γκριλ + ανεμιστήρας	50-250 °C	Για το ψήσιμο πουλερικών, ψαριών και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος. Το θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται εναλλάξ. Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Περιγραφή
 Διπλό γκριλ	50-250 °C	Για ψήσιμο επίπεδων τροφίμων, όπως μπριζόλες, λουκάνικα και τοστ. Ολόκληρη η περιοχή κάτω από το θερμαντικό στοιχείο θερμαίνεται.
 Ακτινοβολούμενη θερμότητα	50-250 °C	Για ψήσιμο μικρών ποσοτήτων μπριζολών ή λουκάνικων. Η κεντρική περιοχή κάτω από το θερμαντικό στοιχείο θερμαίνεται.
 Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας	50-250 °C	Για ψήσιμο σε έως δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα από τα θερμαντικά στοιχεία γύρω από τον θάλαμο του φούρνου.
 Συμβατική λειτουργία	50-250 °C	Για παραδοσιακό ψήσιμο και ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Ιδιαίτερα κατάλληλο για κέικ με υγρές γαρνιτούρες.
 Κάτω	50-250 °C	Χρήσιμο για το ρόδισμα της βάσης του πιάτου. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης κατάλληλη για αργό μαγείρεμα ή για το τελείωμα του μαγειρέματος ζουμερών πιάτων ή για τη συμπύκνωση σάλτσας.

Πρώτη χρήση

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να μαγειρέψετε φαγητό για πρώτη φορά, πρέπει να καθαρίσετε τον θάλαμο και τα εξαρτήματα.

- (1) Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα, τις μεμβράνες φύλλα προστασίας επιφανειών και τα προστατευτικά μεταφοράς.
- (2) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο.
- (3) Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα και τους οδηγούς με σαπουνόνερο και ένα πανί ή μια μαλακή βούρτσα.
- (4) Βεβαιωθείτε ότι ο θάλαμος δεν περιέχει υπολείμματα συσκευασίας, όπως σφαιρίδια πολυστυρενίου ή κομμάτια ξύλου, τα οποία ενδέχεται να προκαλέσουν πυρκαγιά.

- (5) Σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον θάλαμο του φούρνου και την πόρτα με ένα μαλακό, νωπό πανί.

- (6) Για να απομακρύνετε τη χαρακτηριστική μυρωδιά ενός καινούργιου φούρνου, θερμάνετε τη συσκευή ενώ είναι άδεια και με την πόρτα του φούρνου κλειστή, χρησιμοποιώντας τις ακόλουθες ρυθμίσεις.

Λειτουργία	Θερμοκρασία	Χρόνος
	250 °C	60 λεπτά

- (7) Αερίστε καλά την κουζίνα όταν θερμαίνετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από την κουζίνα κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Κλείστε τις πόρτες των παρακείμενων δωματίων.

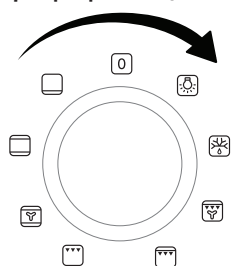
Λειτουργία

Έναρξη κύκλου μαγειρέματος

Για να ξεκινήσετε έναν κύκλο μαγειρέματος, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

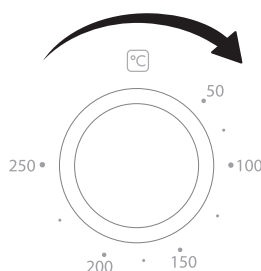
Βήμα 1: Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος

Για να επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος, στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας ώστε να δείξει το σύμβολο της λειτουργίας μαγειρέματος που επιθυμείτε.



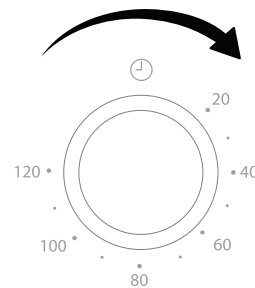
Βήμα 2: Επιλέξτε μια θερμοκρασία

Ο διακόπτης θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή θερμοκρασίας μεταξύ 50 και 250 °C. Για να επιλέξετε μια θερμοκρασία, στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας ώστε να δείξει την επιθυμητή θερμοκρασία.



Βήμα 3: Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή ενεργοποιεί το μαγείρεμα, αλλά σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε το χρονόμετρο τόσο όταν μια λειτουργία είναι ενεργή όσο και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή χρόνου μαγειρέματος μεταξύ 1 και 120 λεπτών. Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, στρέψτε τον διακόπτη ώστε να δείξει την επιθυμητή τιμή χρόνου μαγειρέματος.



Συμβουλές:

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή της απόψυξης, η λάμπα στον θάλαμο του φούρνου είναι πάντα αναμμένη.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Όταν τα θερμαντικά στοιχεία είναι ενεργοποιημένα, η ένδειξη θέρμανσης ανάβει. Όταν τα θερμαντικά στοιχεία είναι απενεργοποιημένα, η ένδειξη θέρμανσης είναι σβηστή.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τα θερμαντικά στοιχεία στρέφοντας το κουμπί θερμοκρασίας πίσω στην αρχική του θέση.
- Εάν πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο, περιμένετε μέχρι να σβήσει η ένδειξη θέρμανσης και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στρέφοντας τα κουμπιά στον πίνακα ελέγχου. Οι αλλαγές τίθενται σε ισχύ αμέσως.
- Μπορείτε να διακόψετε τον κύκλο μαγειρέματος στρέφοντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση [0]. Για να συνεχίσετε τον κύκλο μαγειρέματος, στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στην προηγούμενη θέση του.

Τερματισμός ενός κύκλου μαγειρέματος

- Για να τερματίσετε νωρίτερα έναν κύκλο μαγειρέματος, στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση [0].

- Αφού ολοκληρωθεί η χρήση του φούρνου, θυμηθείτε να τον απενεργοποιήσετε στρέφοντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση **0**.
- Για να αποτρέψετε τυχόν ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου από παιδιά ή άλλα άτομα, θυμηθείτε να τον αποσυνδέσετε από την πρίζα.

Ποιο είδος σκεύους ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί;	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κάθε ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος ψησίματος. Συνιστάται να μην χρησιμοποιείται αλουμίνιο σε άμεση επαφή με τρόφιμα, ειδικά όταν αυτά είναι όξινα. Βεβαιωθείτε για την καλή εφαρμογή μεταξύ του σκεύους και του καπακιού.
Πώς χρησιμοποιείται η λειτουργία γκριλ;	Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά και τοποθετήστε το φαγητό στο επίπεδο που υποδεικνύεται στο παρόν εγχειρίδιο. Κλείστε την πόρτα του φούρνου όταν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε λειτουργία ψησίματος. Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, εκτός από την τοποθέτηση/την αφαίρεση/τον έλεγχο του φαγητού.
Πώς να διατηρήσω καθαρό το φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ;	Χρησιμοποιήστε τον δίσκο γεμισμένο με 2 λίτρα νερού στο επίπεδο 1. Σχεδόν όλα τα υγρά που στάζουν από τα τρόφιμα που τοποθετούνται στη σχάρα θα συλλεχθούν στον δίσκο.
Το θερμαντικό στοιχείο σε όλες τις λειτουργίες ψησίματος ενεργοποιείται και απενεργοποιείται με την πάροδο του χρόνου.	Πρόκειται για μια φυσιολογική λειτουργία και εξαρτάται από τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
Πώς να υπολογίσω τις ρυθμίσεις του φούρνου, όταν το βάρος ενός ψητού δεν δίνεται από μια συνταγή;	Επιλέξτε ρυθμίσεις κοντά στο βάρος ψητού και αλλάξτε ελαφρώς την ώρα. Χρησιμοποιήστε, αν είναι δυνατόν, έναν αισθητήρα κρέατος για να ανιχνεύσετε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του κρέατος. Τοποθετήστε προσεκτικά την κεφαλή του αισθητήρα κρέατος στο κρέας, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Βεβαιωθείτε, ότι η κεφαλή του αισθητήρα τοποθετείται στη μέση του μεγαλύτερου μέρους του κρέατος, αλλά όχι κοντά σε κάποιο κόκαλο ή τρύπα.
Τι συμβαίνει αν προστεθεί υγρό σε ένα τρόφιμο στον φούρνο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος ή μαγειρέματος;	Το υγρό θα βράσει και θα προκύψει ατμός ως φυσιολογική φυσική διαδικασία. Παρακαλούμε να είστε προσεκτικοί, διότι ο ατμός είναι καυτός. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε επίσης στην ενότητα «Συμπύκνωση νερού κατά τη διάρκεια του ψησίματος». Εάν το υγρό περιέχει αλκοόλ, η διαδικασία βρασμού θα είναι ταχύτερη και μπορεί να οδηγήσει σε ανάφλεξη στον θάλαμο του φούρνου. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή κατά τη διάρκεια τέτοιων διαδικασιών. Ελέγξτε προσεκτικά τη διαδικασία ψησίματος ή μαγειρέματος. Ανοίγετε την πόρτα πολύ απαλά και μόνο εάν είναι απαραίτητο.

Τυπικές συνταγές

Κέικ	Φόρμα	Επίπεδο	Λειτουργία	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λ:δ
Παντεσπάνι (απλό) σε τετράγωνο σχήμα	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία με ανεμιστήρα	170	50:00
Παντεσπάνι (απλό) σε τετράγωνο σχήμα	Ταψί	1	Συμβατική λειτουργία	140	70:00
Παντεσπάνι με φρούτα σε στρογγυλή φόρμα	Στρογγυλή φόρμα	1	Συμβατική λειτουργία με ανεμιστήρα	150	50:00
Παντεσπάνι με φρούτα σε δίσκο	Δίσκος	1	Συμβατική λειτουργία	140	70:00
Μάφιν με σταφίδες και μπριός (Κέικ μαγιάς)	Φόρμα για μάφιν	2	Συμβατική λειτουργία	220	Χρ.προθ.: 19:00 Χρ. ψησ.: 11:00
Κέικ (με μαγιά)	Δίσκος	1	Συμβατική λειτουργία	150	Χρ.προθ.: 11:00 Χρ. ψησ.: 60:00
Μάφιν	Φόρμα για μάφιν	1	Συμβατική λειτουργία	160	Χρ.προθ.: 8:30 Χρ. ψησ.: 30:00
Μάφιν	Φόρμα για μάφιν	1	Συμβατική λειτουργία με ανεμιστήρα	150	Χρ.προθ.: 8:30 Χρ. ψησ.: 30:00
Κέικ μήλου με μαγιά σε δίσκο	Δίσκος	1	Συμβατική λειτουργία με ανεμιστήρα	160	Χρ.προθ.: 10:00 Χρ. ψησ.: 42:30
Παντεσπάνι (6 αυγά)	Φόρμα με αποσπώμενο πάτο	1	Συμβατική λειτουργία	160	Χρ.προθ.: 9:30 Χρ. ψησ.: 41:00

Κέικ	Φόρμα	Επίπεδο	Λειτουργία	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λ:δ
Παντεσπάνι (4 αυγά)	Φόρμα με αποσπώμενο πάτο	1	Συμβατική λειτουργία	160	Χρ.προθ.: 9:00 Χρ. ψησ.: 26:00
Κέικ μήλου με μαγιά σε δίσκο	Δίσκος	2	Συμβατική λειτουργία με ανεμιστήρα	150	Χρ.προθ.: 8:00 Χρ. ψησ.: 42:00

Σημείωση: Στον παραπάνω πίνακα, «Χρ. προθ.» σημαίνει χρόνος προθέρμανσης και «Χρ. ψησ.» σημαίνει χρόνος ψησίματος.

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα, τα οποία δεν είναι απαραίτητα κατά τη διαδικασία ψησίματος.
- Αποφεύγετε να ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Εάν πρέπει να ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επιλέξτε τη λειτουργία Φωτισμού (☼) (χωρίς να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας).
- Εάν χρησιμοποιείτε λειτουργία μαγειρέματος χωρίς ανεμιστήρα, μειώστε τη θερμοκρασία στους 50 °C 5 έως 10 λεπτά πριν από το τέλος του κύκλου μαγειρέματος. Αυτό θα σας επιτρέψει να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα του θαλάμου για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος με ανεμιστήρα όποτε είναι δυνατόν. Αυτό θα σας επιτρέψει να μειώσετε τη θερμοκρασία κατά 20 έως 30 °C.
- Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία μαγειρέματος με ανεμιστήρα, μπορείτε να μαγειρεύετε φαγητά σε περισσότερα από ένα επίπεδα ταυτόχρονα.
- Εάν δεν είναι δυνατό να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα, μπορείτε να τα μαγειρέψετε το ένα μετά το άλλο, ώστε να αξιοποιήσετε τον προθερμασμένο φούρνο.
- Μην προθερμαίνετε τον φούρνο άδαιο, εάν δεν είναι απαραίτητο.
- Εάν πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο, τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο αμέσως μετά την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας. Η ένδειξη θέρμανσης σβήνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.
- Μην χρησιμοποιείτε ανακλαστικό αλουμινόχαρτο για να καλύψετε το κάτω μέρος του θαλάμου.
- Χρησιμοποιήστε τον χρονοδιακόπτη ή/και έναν αισθητήρα θερμοκρασίας όποτε είναι δυνατόν.
- Χρησιμοποιείτε σκούρα, ματ και ελαφριά σκεύη φούρνου. Μην χρησιμοποιείτε βαριά εξαρτήματα με γυαλιστερή επιφάνεια, όπως εκείνα από ανοξείδωτο ατσάλι ή αλουμίνιο.

Φροντίδα και καθαρισμός

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 τροφών 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.

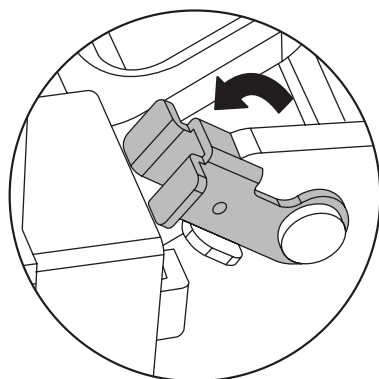
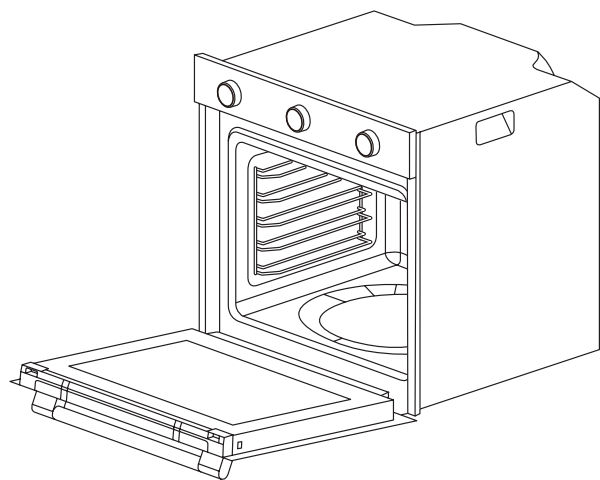
Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος προτού εκτελέσετε τις παρακάτω λειτουργίες.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό.
- Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Αφαίρεση της πόρτας

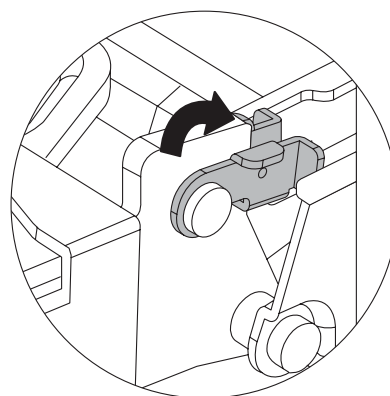
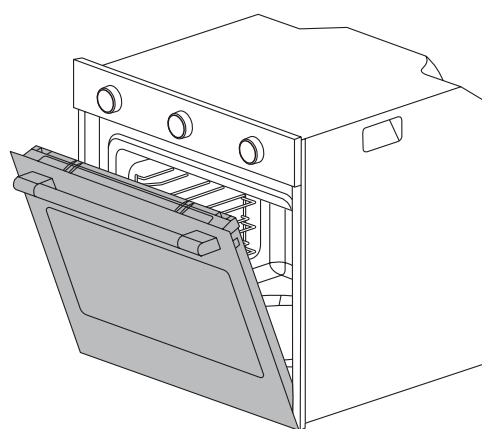
Για να αφαιρέσετε την πόρτα για να την καθαρίσετε, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής πλήρως.
2. Αναδιπλώστε σε ανοικτή θέση τους δύο μοχλούς ασφάλισης στα αριστερά και στα δεξιά.
3. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.
4. Πιάστε με τα δύο χέρια την αριστερή και τη δεξιά πλευρά της πόρτας και τραβήξτε την προς τα πάνω και προς τα έξω.



Τοποθέτηση της πόρτας

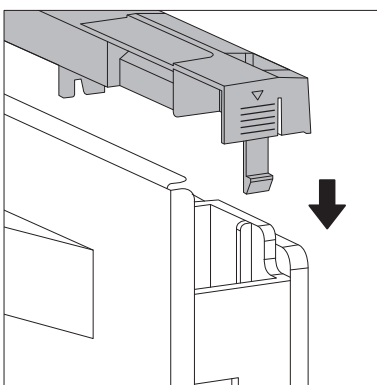
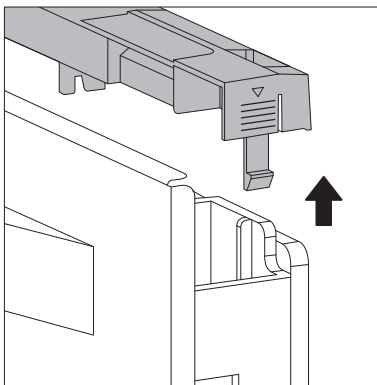
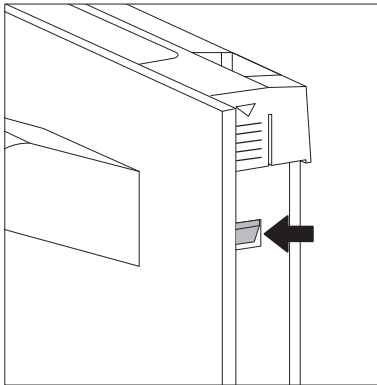
1. Εισαγάγετε και τους δύο μεντεσέδες της πόρτας στις οπές του μπροστινού πάνελ.
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής πλήρως.
Σημείωση: Η πόρτα δεν ανοίγει πλήρως αν οι μεντεσέδες δεν βρίσκονται στη σωστή θέση.
3. Αναδιπλώστε σε κλειστή θέση τους δύο μοχλούς ασφάλισης στα αριστερά και στα δεξιά.
4. Προσπαθήστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι ευθυγραμμίζεται με τον πίνακα ελέγχου. Αν δεν ευθυγραμμίζεται, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.



Αφαίρεση και επανατοποθέτηση του επάνω καλύμματος της πόρτας

Αφού αφαιρέσετε την πόρτα, μπορείτε να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα της πόρτας και να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα για να καθαρίσετε τα διάφορα μέρη της.

1. Όπως φαίνεται στο παρακάτω διάγραμμα, πατήστε ταυτόχρονα και κρατήστε πατημένα τα δύο κλιπ συγκράτησης.
2. Αφαιρέστε το επάνω κάλυμμα της πόρτας ανυψώνοντάς το.
3. Αποσυναρμολογήστε την πόρτα, καθαρίστε τα διάφορα μέρη της και συναρμολογήστε την ξανά.
4. Για να επανατοποθετήσετε το επάνω κάλυμμα της πόρτας, σπρώξτε το προς την πόρτα μέχρι να κουμπώσει στη θέση του.



Σημαντικό!

Μην επιχειρήσετε ποτέ να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα της πόρτας και να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα χωρίς να αφαιρέσετε πρώτα την πόρτα. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στην πόρτα ή να τραυματιστείτε.

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

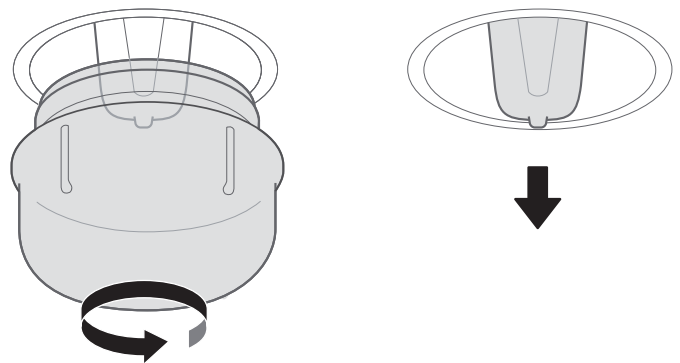
Σημαντικό!

- Μην αγγίζετε τη νέα λάμπα με γυμνά χέρια, καθώς τα δακτυλικά αποτυπώματα μπορεί να την καταστρέψουν.
- Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο εάν δεν επανατοποθετηθεί το κάλυμμα της λάμπας.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με μια λάμπα εγκατεστημένη στον θάλαμο. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να αντικαταστήσετε τη λάμπα:

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία. Περιμένετε έως ότου ο φούρνος ψυχθεί πλήρως.
2. Τοποθετήστε μια πετσέτα στο κάτω μέρος του θαλάμου για να αποφύγετε ζημιές.
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
4. Τραβήξτε έξω την παλιά λάμπα.

Σημείωση: Μην την περιστρέφετε.



5. Τοποθετήστε μια νέα λάμπα (βλ. σημείωση παρακάτω για τον σωστό τύπο λάμπας). Βεβαιωθείτε ότι οι ακίδες της λάμπας βρίσκονται στη σωστή θέση και πιέστε τη λάμπα για να κουμπώσει στη θέση της.
6. Βιδώστε ξανά το κάλυμμα της λάμπας.
7. Αφαιρέστε την πετσέτα από το θάλαμο και συνδέστε ξανά τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

Σημειώσεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο λάμπες αλογόνου 25 W/230 V, τύπου G9, T300 °C.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στο εσωτερικό της συσκευής είναι ειδικά σχεδιασμένη για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για γενικό φωτισμό χώρων.
- Οι λάμπες και τα καλύμματά τους διατίθενται από το τμήμα Εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
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 αφαιρεθεί.	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.	Υπάρχουν ακαθαρσίες κάτω από τους περιστροφικούς διακόπτες.	Οι περιστροφικοί διακόπτες μπορούν να αφαιρεθούν. Για να αποσυνδέσετε τους περιστροφικούς διακόπτες, απλώς αφαιρέστε τους. Εναλλακτικά, πιέστε το εξωτερικό άκρο των περιστροφικών διακοπτών, έτσι ώστε να αναποδογυρίσουν και να μπορούν να ανασηκωθούν 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 συνεχώς στη λειτουργία μαγειρέματος με ανεμιστήρα.		Πρόκειται για μια φυσιολογική λειτουργία που αποσκοπεί στην καλύτερη δυνατή κατανομή της θερμότητας και την καλύτερη δυνατή απόδοση του φούρνου.
Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί, παρόλο που ο κύκλος μαγειρέματος έχει ήδη τελειώσει.		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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Το φαγητό είναι μισοψημένο, παρόλο που ρύθμισα τον χρόνο σύμφωνα με τη συνταγή.		Ελέγξτε αν έχετε ρυθμίσει σωστά τη θερμοκρασία. Ελέγξτε αν έχετε βάλει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφίμων στον φούρνο. Ελέγξτε ξανά τη συνταγή.
Ανομοιόμορφο ρόδισμα		Ελέγξτε αν έχετε ρυθμίσει σωστά τη θερμοκρασία. Ελέγξτε αν έχετε τοποθετήσει τα τρόφιμα στο σωστό επίπεδο στον θάλαμο του φούρνου. Ελέγξτε αν έχετε χρησιμοποιήσει τα κατάλληλα σκεύη φούρνου. Προτιμήστε να χρησιμοποιήσετε σκούρα, ματ και ελαφριά σκεύη φούρνου.
Η λάμπα δεν ανάβει.		Η λάμπα είναι καμμένη και πρέπει να αντικατασταθεί.

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.

Τεχνικές προδιαγραφές

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	503 mm 365 mm 392 mm
Εμβαδόν ταψιού ψησίματος	1191 cm ²	
Επάνω θερμαντικό στοιχείο	2200 W	
Κάτω θερμαντικό στοιχείο	1000 W	
Γκριλ	2250 W	
Συνολική ονομαστική τιμή	2300 W	
Ονομαστική τάση	220-240 V~	
Ονομαστική συχνότητα	50-60 Hz	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	7	

Δεδομένα ενεργειακής απόδοσης**Información del producto y ficha de información del producto***

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Índice de eficiencia energética	95,7
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar en modo convencional	1,10 kWh
Consumo de energía con carga estándar en modo de ventilación forzada	0,81 kWh
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen de la cavidad	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Peso neto	32,8 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.

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 (ΟΔΗΓΙΑ (ΕΕ) 2019/771) και οι αντίστοιχες εθνικές διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθίστανται περιέρχονται 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.

Τι δεν καλύπτεται από την 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.
- Τυχαιά βλάβη που προκαλείται από ξένα σωματίδια ή ουσίες, καθώς και βλάβη που οφείλεται στον καθαρισμό ή την απόφραξη φίλτρων, συστημάτων αποστράγγισης ή θηκών απορρυπαντικού.
- Ζημιές στα παρακάτω εξαρτήματα: υαλοκεραμικές επιφάνειες, πρόσθετα εξαρτήματα, σκεύη και καλάθια μαχαιροπίρουνων, 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. Αν ο πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η IKEA δεν είναι υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, αν η IKEA μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, η βλάβη που μπορεί να προκληθεί κατά τη μεταφορά θα καλυφθεί από την IKEA.
- Το κόστος για την αρχική εγκατάσταση της συσκευής IKEA. Ωστόσο, αν ένας εξουσιοδοτημένος πάροχος υπηρεσιών σέρβις της IKEA ή αντισυμβαλλόμενός του επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή υπό το καθεστώς εγγύησης, ο εξουσιοδοτημένος πάροχος υπηρεσιών σέρβις ή ο αντισυμβαλλόμενός του θα επανεγκαταστήσει την επισκευασμένη συσκευή ή θα εγκαταστήσει τη συσκευή αντικατάστασης, αν χρειάζεται.

Αυτοί οι περιορισμοί δεν ισχύουν 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 IKEA σάς προσφέρει συγκεκριμένα νόμιμα δικαιώματα που καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν τις τοπικές 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

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

- να υποβάλετε αίτημα εργασιών στο πλαίσιο της εγγύησης,
- να ζητήσετε διευκρινίσεις για την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στο έπιπλο κουζίνας IKEA,
- να ζητήσετε διευκρινίσεις σχετικά με τις λειτουργίες των συσκευών IKEA.

Για να διασφαλιστεί η παροχή βέλτιστης υποστήριξης, διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες συναρμολόγησης ή/και το Εγχειρίδιο χρήσης πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Πώς να επικοινωνήσετε μαζί μας αν χρειαστείτε τις υπηρεσίες μας



Στο τέλος αυτού του εγχειριδίου μπορείτε να βρείτε τους αριθμούς τηλεφώνου των παρόχων τεχνικής εξυπηρέτησης της IKEA.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!

Αποτελεί αποδεικτικό αγοράς και είναι απαραίτητη ώστε να ισχύει η εγγύηση. Η απόδειξη αγοράς αναγράφει, επίσης, την ονομασία IKEA και τον αριθμό προϊόντος (8ψήφιος κωδικός) για κάθε μία από τις συσκευές που αγοράσατε.

Χρειάζεστε περισσότερη βοήθεια;

Για οποιαδήποτε περαιτέρω απορία που δεν σχετίζεται με την Υποστήριξη των συσκευών σας, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

- i Προκειμένου να σας προσφέρουμε ταχύτερη εξυπηρέτηση, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τους αριθμούς τηλεφώνου που αναγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Πάντα να χρησιμοποιείτε τους αριθμούς κλήσης που αναγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη της εκάστοτε συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Μην ξεχάσετε να αναφέρετε τον 8ψήφιο κωδικό προϊόντος και τον 22ψήφιο σειριακό αριθμό που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου της συσκευής σας.**

Inhoud

Veiligheidsinformatie	61	Gebruikelijke recepten	71
Belangrijke installatie-instructies	63	Energiebesparende tips	72
Installatie.....	64	Reiniging en onderhoud	72
Productbeschrijving.....	65	Probleemoplossing.....	75
De accessoires gebruiken	65	Milieu	75
Bedieningspaneel	67	Technische specificaties	76
Eerste gebruik	68	Energierendementsgegevens	76
Bediening	69	IKEA garantie	77

Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder inbegrepen kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is 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.
- 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. (Geschikt voor ovens voorzien van een mogelijkheid om een temperatuurvoeler 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 volledige uitschakelinrichting worden ingebouwd in overeenstemming met de bedravingsvoorschriften.
- 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.
- 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.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Controleer of de oven intact is wanneer u deze uit de verpakking haalt. Gebruik

het apparaat niet als het beschadigd is en neem contact op met de klantendienst.

- Houd plastic zakken, piepschuim, krammen 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.
- Onderbreek dan de stroomvoorziening als de oven beschadigd is of niet goed functioneert, raak de oven dan niet aan en neem tijdig contact op met relevante vakkundige personen voor reparatie of recycling.
- 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!

- Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact voordat de installatie is voltooid. Als het apparaat is beschadigd, moet de stroomvoorziening onmiddellijk worden losgekoppeld.
- Om gevaar te voorkomen moeten onderdelen worden gerepareerd of vervangen door de fabrikant, diens servicemedewerker of vergelijkbaar gekwalificeerde personen.

- Het gebruik van beschadigde of defecte apparaten is verboden.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers om elektrische schokken te voorkomen.

Brandgevaar!

- Berg geen voorwerpen op in de ovenruimte.
- Als er open vuur of rook in de kamer is moet u de ovendeur gesloten houden en vervolgens de zekeringsautomaat in de zekeringkast uitschakelen.
- Plaats onder geen enkele omstandigheid ontvlambare of brandbare voorwerpen zoals papiersnipper, houtsnippers, enz. in de oven.

Risico op letsel!

- Gebruik geen ruwe of scherpe voorwerpen om het glas van de deur te reinigen. Als het oppervlak van het glas van de deur wordt bekrast, dan kan het glas barsten en persoonlijk letsel veroorzaken.
- De scharnieren van de ovendeur bewegen wanneer de deur open of dicht gaat. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Kans op brandwonden!

- Houd kinderen te allen tijde uit de buurt van dit apparaat.
- Raak de binnenwanden, verwarmingselementen en ventilatieopeningen van het apparaat 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.

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 tijdens de installatie droge veiligheidshandschoenen om krassen of elektrische schokken te voorkomen.
- Ingebouwde units en aangrenzende unitfronten moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen (respectievelijk tenminste 90°C en 70°C).
- Gebruik een stopcontact van 16A.

⚠ Inhoud die [opmerking] betekent

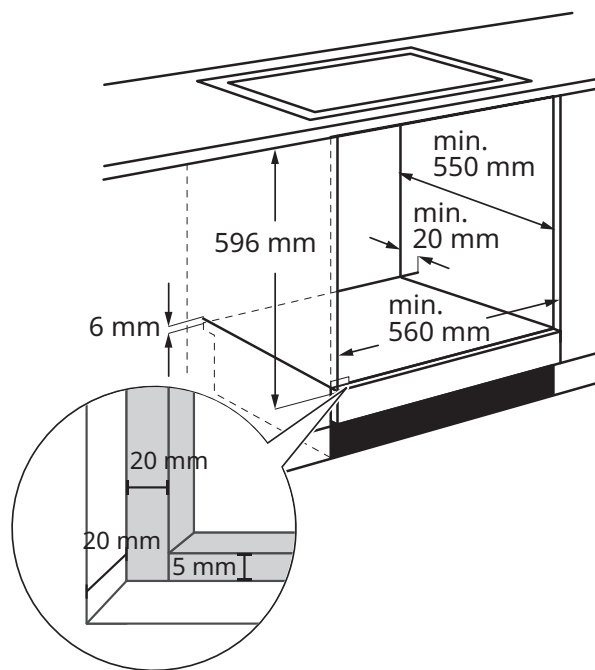
- Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het apparaat om schade aan het apparaat of aan de keukenmodules te voorkomen.
- Voordat u het apparaat inschakelt, moeten alle verpakkingsmaterialen en accessoires uit de ovenruimte worden verwijderd.
- Het stopcontact moet toegankelijk zijn voor gebruikers zodat de voeding in geval van nood gemakkelijk kan worden uitgeschakeld.

⊘ Inhoud die [verboden] betekent

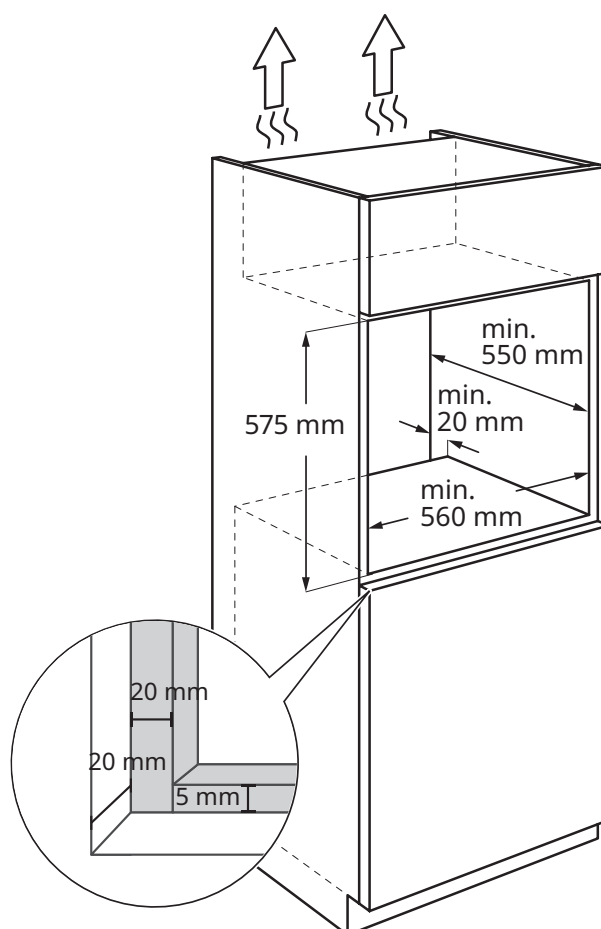
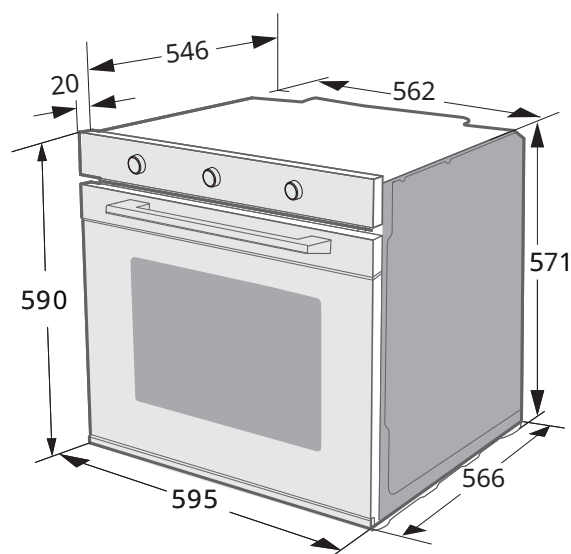
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur of de deur van een keukenunit, omdat het apparaat hierdoor oververhit kan raken.
- Controleer het apparaat op schade na deze te hebben uitgepakt. Sluit het apparaat niet aan als deze transportschade heeft opgelopen.
- Blokkeer nooit de ventilatieopening van het apparaat of de vrije ruimte tussen de keukenmodule en het apparaat.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het apparaat, want het is erg zwaar. Til het apparaat niet op aan de deurgreep.
- Als het elektriciteits snoer of stekker is beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat om brand, elektrische schokken of andere gevaren te voorkomen.

Installatie

- Om een veilig gebruik van dit apparaat te kunnen garanderen, moet het op de juiste manier worden geïnstalleerd volgens de installatie-instructies. Schade veroorzaakt door onjuiste installatie wordt niet gedekt door de garantie.
- Draag tijdens de installatie veiligheidshandschoenen om te voorkomen dat u snijwonden krijgt door scherpe randen.
- Controleer het apparaat op schade voordat u het installeert. Sluit het niet aan als het beschadigd is.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en plakfolie voordat u het apparaat inschakelt.
- De opgegeven afmetingen zijn allemaal in mm.
- Om het apparaat na installatie eventueel te ontkoppelen van de voeding moet de stekker toegankelijk zijn of moet er een schakelaar in de vaste bedrading zijn aangebracht.
- In geval van verschillen tussen het apparaat en de afbeeldingen in deze handleiding, prevaleert het product.

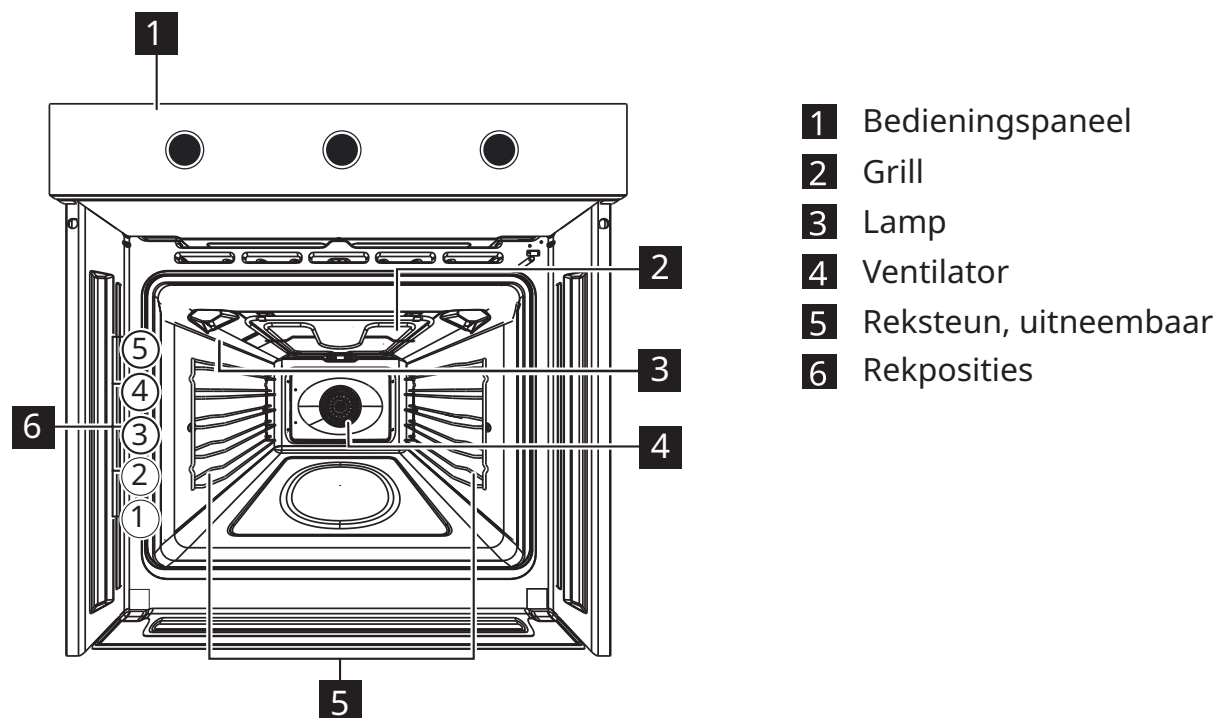


WAARSCHUWING: Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.



Productbeschrijving

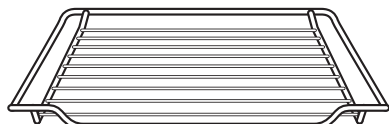
Algemeen overzicht



De accessoires gebruiken

Inbegrepen accessoires

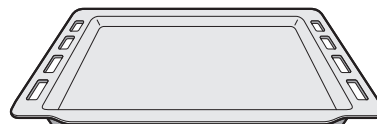
Uw apparaat wordt geleverd met de volgende accessoires.



Rooster

Voor het bereiden van voedsel of als ondersteuning voor pannen, cakevormen en ander ovenbestendig kookgerei.

- U kunt de bakplaat ook onder het rooster plaatsen om het kookvocht op te vangen.
- De accessoires kunnen vervormen als ze heet zijn. Dat heeft geen invloed op hun functie. Zodra ze afgekoeld zijn, nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn speciaal voor uw apparaat ontworpen.



Bakplaat

Voor het bakken van alle brood- en banketproducten en ook voor het bereiden van gebrad, vis en papillote, enz.

Accessoires plaatsen

De ovenruimte heeft vijf niveaus met geleiderails die van onder naar boven genummerd zijn. De accessoires kunnen er ongeveer voor de helft worden uitgetrokken zonder te kantelen.

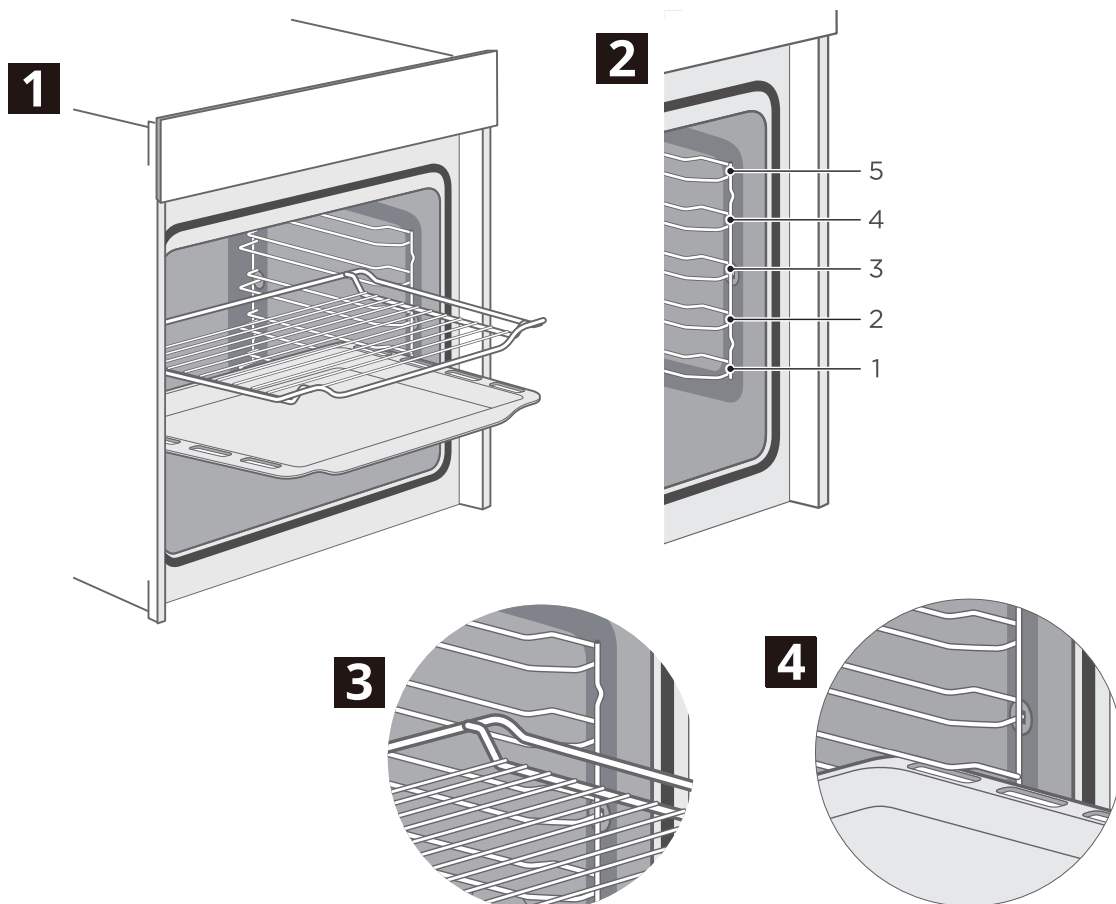
Opmerkingen:

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, zodanig dat ze geen contact maken met de deur van het apparaat.

Vergrendelingsfunctie voor accessoires

De vergrendelingsfunctie is ontworpen om te voorkomen dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. Een accessoire kan ongeveer half worden uitgetrokken tot deze vastklikt. U moet de accessoires op de juiste manier in de ovenruimte plaatsen om een goede kantelbeveiliging te garanderen.

- Zorg er bij het plaatsen van het rooster voor dat het in de juiste richting wijst, zoals aangegeven op de illustraties **1** en **3** hieronder.
- Zorg er bij het plaatsen van de bakplaat voor dat deze in de juiste richting wijst, zoals aangegeven op de illustraties **1** en **4** hieronder.



Bedieningspaneel

1

Modusselectieknop

2

Tijdknop

3

Temperatuurknop

4

Verwarmingsindicator

Gebruiksmodi

U kunt de modusselectieknop gebruiken om een van de volgende gebruiksmodi te selecteren.

Modus	Temperatuurbereik	Beschrijving
 Uit	-	Om de oven uit te schakelen.
 Lamp	-	Om de lamp in de ovenruimte in te schakelen en de verwarmingselementen uitgeschakeld te houden. Tip: U kunt deze modus selecteren om de huidige kookcyclus te pauzeren of voordat u de ovenruimte reinigt.
 Ontdooien	-	Om voedsel te ontdooien of gekookt voedsel sneller af te koelen, uitsluitend met behulp van de ventilator. U kunt deze stand ook gebruiken om fruit, groenten of kruiden te drogen. Opmerking: De verwarmingselementen zijn in deze stand altijd uitgeschakeld.
 Dubbele grill + ventilator	50-250°C	Voor het braden van gevogelte, vis en grotere stukken vlees. Het verwarmingselement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator circuleert de hete lucht rond het voedsel.
 Dubbele grill	50-250°C	Voor het grillen van platte producten, zoals steaks, worstjes en toast. Het hele gebied onder het verwarmingselement wordt heet.

Modus	Temperatuurbereik	Beschrijving
 Stralingswarmte	50-250°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks of worstjes. Het centrale gedeelte onder het verwarmingselement wordt heet.
 Conventioneel + ventilator	50-250°C	Voor bakken en braden op max. twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over de ovenruimte.
 Conventioneel	50-250°C	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor taarten met vochtige toppings.
 Bodem	50-250°C	Nuttig voor het bruinen van de bodem van het gerecht. Deze stand is ook geschikt voor traag koken of voor het gereedmaken van sappige gerechten of het verdikken van saus.

Eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt om voedsel te bereiden, moet u de ovenruimte en de accessoires reinigen.

- (1) Verwijder alle stickers, oppervlak-beschermfolie en transportbeschermingsonderdelen.
- (2) Haal alle accessoires uit de ovenruimte.
- (3) Reinig de accessoires en de geleiderails grondig met een sopje en een doek of zachte borstel.
- (4) Controleer of de ovenruimte geen verpakkingsresten bevat, zoals piepschuimbolletjes of stukjes hout, die brand kunnen veroorzaken.
- (5) Neem de gladde oppervlakken in de ovenruimte en op de deur af met een zachte, vochtige doek.
- (6) Om de typische geur van een nieuwe oven te verwijderen, verhit u het apparaat terwijl het leeg is en met de ovendeur dicht onder de volgende instellingen.

- (7) Ventileer de keuken grondig wanneer u het apparaat voor de eerste keer verhit. Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de buurt van de keuken. Sluit de deur naar aangrenzende kamers.

Modus	Temperatuur	Tijd
	250°C	60 minuten

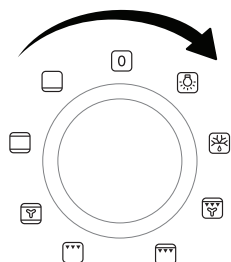
Bediening

Een bereidingscyclus starten

Volg de volgende stappen om een bereidingscyclus te starten.

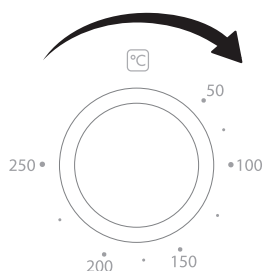
Stap 1: Selecteer een bereidingsmodus

Om een bereidingsmodus te selecteren, draait u de modusselectieknop naar het symbool van uw gewenste bereidingsmodus.



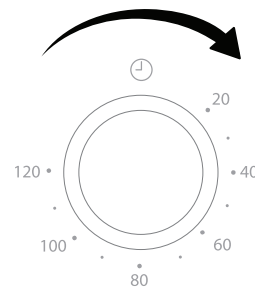
Stap 2: Selecteer een verwarmingstemperatuur

De temperatuurknop kan gebruikt worden om een verwarmingstemperatuur tussen 50 en 250°C te selecteren. Om een verwarmingstemperatuur te selecteren, draait u de temperatuurknop naar de waarde van uw gewenste verwarmingstemperatuur.



Stap 3: De timer instellen

Deze optie onderbreekt of activeert de bereiding niet, maar stelt u in staat om de minutentimer te gebruiken terwijl een functie actief is en wanneer de oven uit staat. De timerknop kan worden gebruikt om een bereidingstijd tussen 1 en 120 minuten te selecteren. Om de timer in te stellen, draait u de timerknop naar de waarde van uw gewenste bereidingstijd.



Tips:

- Tijdens de bereiding of het ontdooien is het lampje in de ovenruimte altijd aan.
- Tijdens de bereiding gaan de verwarmingselementen aan en uit om de verwarmingstemperatuur te handhaven.
- Als de verwarmingselementen aan staan, brandt de verwarmingsindicator. Als de verwarmingselementen uit zijn, is de verwarmingsindicator uit.
- Tijdens de bereiding kunt u de verwarmingselementen uitschakelen door de temperatuurknop terug te draaien naar de oorspronkelijke stand.
- Als u de oven moet voorverwarmen, wacht dan tot de verwarmingsindicator uitgaat en plaats vervolgens het voedsel in de oven.
- Tijdens de bereiding kunt u de instellingen wijzigen door aan de knoppen op het bedieningspaneel te draaien. De wijzigingen worden onmiddellijk van kracht.
- U kunt de bereidingscyclus pauzeren door de modusselectieknop naar  te draaien. Om de bereidingscyclus te hervatten, draait u de modusselectieknop terug naar de vorige positie.

Een bereidingscyclus beëindigen

- Om een bereidingscyclus eerder te beëindigen, draait u de modusselectieknop naar .
- Vergeet niet de oven uit te schakelen nadat u hem hebt gebruikt door de modusselectieknop naar  te draaien.
- Om te voorkomen dat mensen zoals kinderen de oven per ongeluk aanzetten, moet u niet vergeten de stekker van de oven uit het stopcontact te trekken.

Welke bakvormen kunnen worden gebruikt?	Alle hittebestendige bakvormen kunnen worden gebruikt. We raden u aan om aluminium niet in direct contact met voedsel te gebruiken, vooral als het voedsel zuur is. Zorg voor een goede aansluiting tussen houder en deksel.
De grillfunctie gebruiken.	Verwarm de oven 5 minuten voor en plaats het voedsel op het niveau dat in deze handleiding wordt aangegeven. Sluit de ovendeur wanneer u een grillfunctie gebruikt. Gebruik de oven niet wanneer de deur open is, behalve voor het plaatsen/verwijderen/controleren van het voedsel.
De oven schoonhouden tijdens het grillen.	Gebruik de plaat gevuld met 2 liter water op niveau 1. Bijna alle vloeistoffen die naar beneden druppelen van het voedsel dat op het rooster staat, worden opgevangen door de bak.
Het verwarmingselement gaat in alle grillstanden voortdurend aan en uit.	Dit is normaal en hangt af van de temperatuurinstelling.
Hoe kan ik de oveninstellingen berekenen als het gewicht van het gebrad niet in het recept staat?	Selecteer de instellingen in de buurt van het gewicht van het gebrad en pas de tijd een beetje aan. Gebruik indien mogelijk een vleessonde om de temperatuur binnenin het vlees te bepalen. Steek de kop van de vleessonde voorzichtig in het vlees volgens de instructies van de fabrikant. Zorg ervoor dat de kop van de sonde in het midden van het dikste deel van het vlees zit, maar niet in de buurt van een bot of gat.
Wat gebeurt er als er tijdens het bakken of de bereiding vloeistof op het voedsel in de oven wordt gegoten?	De vloeistof zal koken en er zal stoom ontstaan als normaal natuurkundig proces. Wees voorzichtig, want stoom is heet. Zie ook "Water condenseren tijdens het bakken" voor meer informatie. Als de vloeistof alcohol bevat, dan zal het kookproces sneller verlopen en kan dit dan leiden tot vlammen in de ovenruimte. Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is tijdens dit soort processen. Controleer het bak- of bereidingsproces zorgvuldig. Open de deur voorzichtig en uitsluitend indien nodig.

Gebruikelijke recepten

Cake	Vorm	Niveau	Modus	Temperatuur in °C	Tijd in min:sec
Sponscake (eenvoudig) in een doosvorm	Doos	2	Conventioneel met ventilator	170	50:00
Sponscake (eenvoudig) in een doosvorm	Doos	1	Conventioneel	140	70:00
Sponscake met fruit in een ronde vorm	Ronde vorm	1	Conventioneel met ventilator	150	50:00
Sponscake met fruit op een plaat	Plaat	1	Conventioneel	140	70:00
Rozijnen-briochemuffins (gistgebak)	Muffinsvorm	2	Conventioneel	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (met gist)	Plaat	1	Conventioneel	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffins	Muffinsvorm	1	Conventioneel	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffinsvorm	1	Conventioneel met ventilator	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple-gistcake op een plaat	Plaat	1	Conventioneel met ventilator	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water-sponscake (6 eieren)	Springvorm	1	Conventioneel	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water-sponscake (4 eieren)	Springvorm	1	Conventioneel	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Apple-gistcake op een plaat	Plaat	2	Conventioneel met ventilator	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Opmerking: In de bovenstaande tabel betekent “p.h.t.” voorverwarmingstijd en “b.t.” baktijd.

Energiebesparende tips

- Verwijder alle accessoires die niet nodig zijn tijdens de bereiding.
- Vermijd het openen van de deur tijdens de bereiding.
- Als u de deur moet openen tijdens de bereiding, zet de gebruiksmodus dan op Lamp (🔦) (zonder de temperatuurinstelling te wijzigen).
- Als u een bereidingsmodus zonder ventilator gebruikt, verlaag dan 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingscyclus de verwarmingstemperatuur tot 50°C. Zo kunt u de warmte van de ovenruimte gebruiken om het bereidingsproces te voltooien.
- Gebruik waar mogelijk een bereidingsmodus met ventilator. Daarmee kunt u de verwarmingstemperatuur met 20 tot 30°C verlagen.
- Als u een door een ventilator ondersteunde bereidingsmodus gebruikt, dan kunt u voedsel op meer dan één niveau tegelijk bereiden.
- Als het niet mogelijk is om verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden, dan kunt u ze na elkaar bereiden om gebruik te maken van de reeds verwarmde oven.
- Verwarm de lege oven niet voor tenzij dit noodzakelijk is.
- Als u de oven wel moet voorverwarmen, plaats dan het voedsel in de oven onmiddellijk nadat de geselecteerde temperatuur is bereikt. De verwarmingsindicator gaat uit zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
- Gebruik geen reflecterende folie zoals aluminiumfolie om de bodem van de ovenruimte te bedekken.
- Gebruik waar mogelijk de timer en/of een temperatuursonde.
- Gebruik donker, mat en licht ovengerei. Gebruik geen zware accessoires met glanzende oppervlakken, zoals accessoires van RVS of aluminium.

Reiniging en onderhoud

Opmerkingen over reiniging

Schoonmaakmiddelen	Reinig de voorzijde van de oven met een zachte doek met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing 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 voedselrestjes kan brand veroorzaken.
	Vocht kan in de oven of op de glazen panelen van de deur condenseren. Om de condensatie te verminderen, zet u de oven 10 minuten aan voordat u begint met koken. Laat het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven staan. 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.

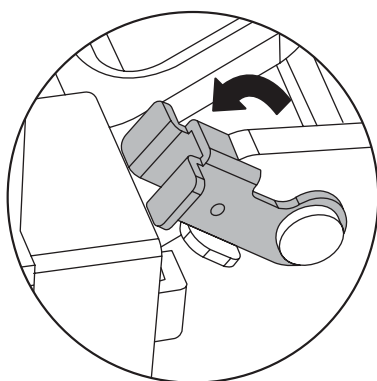
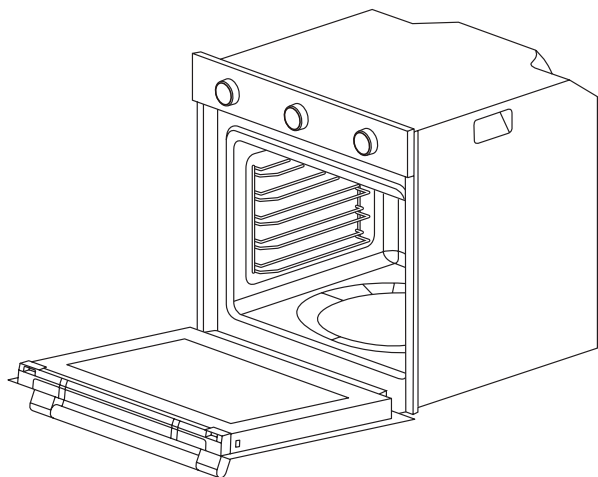
Waarschuwing - Risico op letsel!

- Zorg ervoor dat de oven koud is voordat u de volgende activiteiten uitvoert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u begint.
- Draag veiligheidshandschoenen.

De deur verwijderen

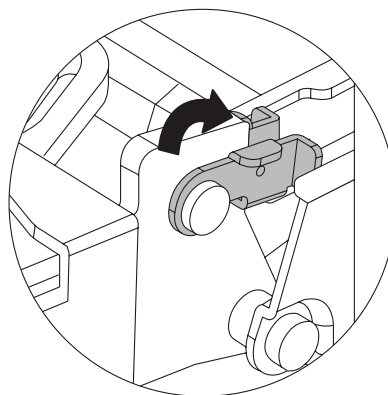
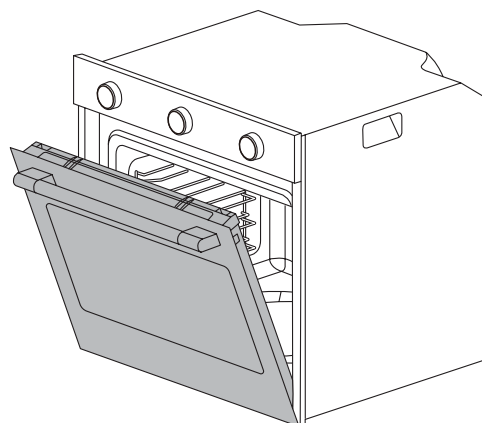
Voer de volgende stappen uit om de deur te verwijderen voor reinigingsdoeleinden:

1. Open de deur volledig.
2. Klap de twee vergrendelingspalletjes open aan de linker- en rechterzijde.
3. Sluit de deur daarna zo ver mogelijk.
4. Pak met beide handen de linker- en rechterkant van de deur vast en trek de deur omhoog en naar buiten.



De deur terugplaatsen

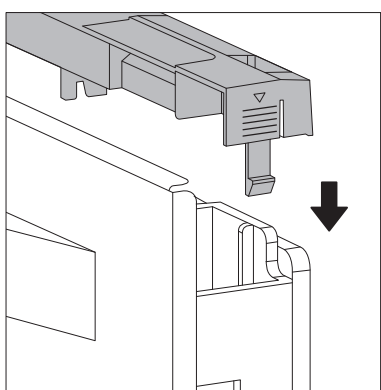
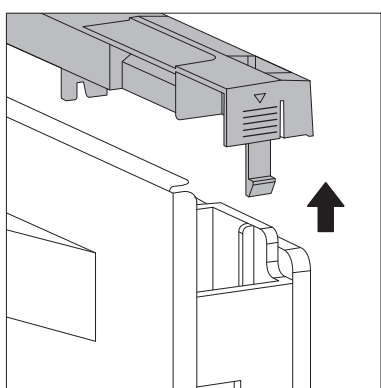
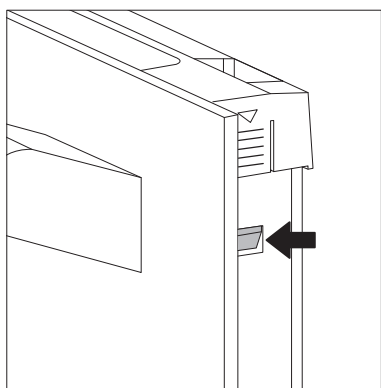
1. Steek beide scharnieren van de deur in de gaten van het voorpaneel.
2. Open de deur volledig. **Opmerking:** De deur gaat pas volledig open als de scharnieren in de juiste posities staan.
3. Klap de twee vergrendelingshendels links en rechts dicht.
4. Probeer de deur te sluiten en controleer of deze in lijn is met het bedieningspaneel. Als dit niet het geval is, herhaal dan de bovenstaande stappen.



De afdekking van de bovenste deur verwijderen en terugplaatsen

Nadat u de deur hebt verwijderd, kunt u de afdekking van de bovenste deur verwijderen en de deur uit elkaar halen om verschillende delen van de deur schoon te maken.

1. Zoals aangegeven in het volgende schema, moet u de twee vergrendelingsclips tegelijkertijd indrukken en vasthouden.
2. Verwijder het bovenste deurgedeelte door het op te tillen.
3. Haal de deur uit elkaar, maak verschillende delen schoon en zet weer in elkaar.
4. Om het bovenste deurgedeelte terug te plaatsen, duwt u het naar de deur totdat het vastklikt.



Belangrijk!

Probeer nooit de afdekking van de bovenste deur te verwijderen en de deur uit elkaar te

halen zonder eerst de deur te verwijderen. Anders kunt u de deur beschadigen of letsel oplopen.

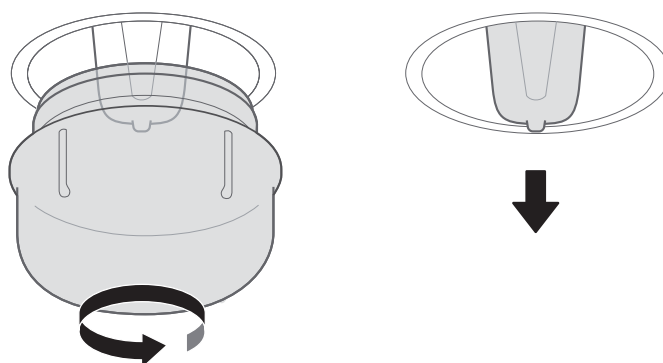
De ovenlamp vervangen

Belangrijk!

- Pak een nieuwe lamp niet met blote handen vast, want vingerafdrukken kunnen de lamp beschadigen.
- Gebruik de oven niet totdat de lampafdekking opnieuw is geïnstalleerd.

Uw oven is uitgerust met een lamp die in de ovenruimte is geïnstalleerd. Volg onderstaande stappen om een kapotte lamp te vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact. Wacht tot de oven volledig is afgekoeld.
2. Leg een handdoek op de bodem van de ovenruimte om schade te voorkomen.
3. Verwijder de lampafdekking door deze linksom te draaien.
4. Trek de oude lamp eruit. **Opmerking:** Draai er niet aan.



5. Plaats een nieuwe lamp (zie de opmerking hieronder voor het juiste lamptype). Zorg ervoor dat de pinnen van de lamp zich in de juiste positie bevinden en duw de lamp er stevig in.
6. Schroef de lampafdekking er weer op.
7. Verwijder de handdoek uit de ovenruimte en sluit de oven weer aan op de voeding.

Opmerkingen:

- Gebruik uitsluitend een halogeenlamp van 25W/230V, type G9, T300°C.
- De lamp die in het product wordt gebruikt is speciaal ontworpen voor huishoudelijke apparaten en is niet geschikt voor algemene kamerverlichting in huis.
- Lampen en lampafdekkingen zijn verkrijgbaar bij onze klantendienst.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat doet het 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.	De knoppen zijn per ongeluk losgekomen.	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 af te nemen verwijder u ze gewoon van hun basis. U kunt ook op de buitenste rand van de knoppen drukken zodat ze kantelen en gemakkelijk kunnen worden opgepakt. 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 doet het niet altijd in een door een ventilator ondersteunde bereidingsmodus.		Dit is een normale werking voor de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke prestaties van de oven.
De ventilator blijft draaien, hoewel de bereidingscyclus reeds beëindigd is.		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, hoewel ik de tijd heb ingesteld volgens het recept.		Controleer of u de temperatuur juist hebt ingesteld. Controleer of u te veel voedsel in de oven hebt gedaan. Controleer het recept nogmaals.
Ongelijkmatig gebruikt		Controleer of u de temperatuur juist hebt ingesteld. Controleer of u het voedsel op het juiste niveau in de ovenruimte hebt geplaatst. Controleer of u het juiste ovengerei hebt gebruikt. Probeer donker, mat en licht ovengerei te gebruiken.
De lamp gaat niet aan.		De lamp is stuk en moet worden vervangen.

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.

Technische specificaties

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	503 mm 365 mm 392 mm
Zone van bakplaat	1191 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	2200 W	
Onderste verwarmingselement	1000 W	
Grill	2250 W	
Totaal nominaal vermogen	2300 W	
Nominale spanning	220-240 V~	
Nominale frequentie	50-60 Hz	
Aantal bereidingsmodi	7	

Energierendementsgegevens

Productgegevens en productinformatieblad*

Naam leverancier	IKEA
Modelidentificatie	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energie-efficiëntie-index	95,7
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met standaard last, conventionele modus	1,10 kWh
Energieverbruik met standaard belasting, ventilator-geforceerde modus	0,81 kWh
Aantal ovenruimtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Inhoud ovenruimte	72 L
Type oven	Inbouwoven
Nettogewicht	32,8 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 - Methoden voor prestatiemeting.

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 de eigen dienstenorganisatie of 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. Op deze voorwaarden zijn de EU-richtlijnen (RICHTLIJN (EU) 2019/771) en de respectieve lokale verordeningen van toepassing. Vervangen onderdelen worden eigendom van IKEA.

Wat doet IKEA om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangeduide serviceprovider onderzoekt het product en beslist, naar zijn eigen oordeel, of het door deze garantie wordt gedekt. Als het als gedekt wordt beschouwd, herstelt de servicepartner van IKEA of zijn geautoriseerde servicepartner, via zijn servicewerkzaamheden en naar zijn eigen oordeel, het defecte product of vervangt het dat door eenzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder door deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, foutieve installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reactie, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik

van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.

- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokkeren 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. Indien een klant het product zelf naar zijn of haar woning of naar een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor schade die optreedt tijdens het transport. Als het product echter door IKEA wordt afgeleverd op het door de klant aangegeven afleveradres, dan wordt schade aan het product, ontstaan tijdens deze levering, wel gedekt door IKEA.
- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat. Als een IKEA servicedienst of een erkende servicepartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan zal de servicedienst of de erkende servicepartner het gerepareerde of vervangende apparaat indien nodig opnieuw installeren.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing op probleemloos werk, 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

Deze IKEA garantie verleent u specifieke wettelijke rechten, welke met de lokale wetgeving, die varieert van land tot land, overeenstemmen of deze overstijgen. 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 DIENST NA VERKOOP voor IKEA-apparaten

Aarzel niet om contact op te nemen met de IKEA naverkoop-serviceprovider om:

- het indienen van een claim onder deze garantie;
- te vragen om verduidelijking rond de installatie van het IKEA-apparaat in het gespecialiseerde IKEA-keukenmeubilair;
- verduidelijking te vragen in verband met de functies van de IKEA apparaten.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, verzoeken wij u om eerst de installatie-instructies en de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen alvorens ons te contacteren.

Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt



Aan het einde van dit boekje staan de telefoonnummers van de door IKEA goedgekeurde Klantenservice.

- i** Om u sneller van dienst te kunnen zijn bevelen we aan dat u gebruik maakt van de specifieke telefoonnummers die aan het einde van deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Gebruik altijd de nummers die worden vermeld in de gebruiksaanwijzing van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie nodig hebt. Vergeet niet het 8-cijferige artikelnummer en het 22-cijferige serienummer te vermelden die op het typeplaatje van uw apparaat staan.

i **BEWAAR HET AANKOOPBEWIJS!**

Dit is uw bewijs van aankoop, dat u ook nodig hebt om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Op de kassabon is ook de IKEA naam en het artikelnummer (8 cijfers) van elk door u aangeschaft apparaat vermeld.

Hebt u extra hulp nodig?

Voor alle bijkomende vragen die geen betrekking hebben op nazorg voor uw toestellen, neemt u contact op met het callcenter van uw IKEA winkel. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

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	80000037	Bezmaksas	9am-6pm
Estonia	8000044841	Tasuta	9.00 – 18.00 (E-R)
Lithuania	880030167	Nemokamai	9.00 – 18.00 (Pr-Pn)
Slovenija	IKEA.com		
Slovensko	0800160812	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		

