

STENABY



Design and Quality
IKEA of Sweden



EUSKARA

Irakurri eskuliburu honen azken orria IKEA-k adierazitako saldu osteko zerbitzu-hornitzaileen zerrenda osoa eta dagozkien telefono-zenbaki nazionalak ikusteko.

Erabiltzailearen eskuliburu elektronikoa hemen dago erabilgarri: www.ikea.com.



CATALÀ

A l'última pàgina d'aquest manual hi trobareu la llista completa dels proveïdors oficials de servei postvenda d'IKEA i els seus números de telèfon.

El manual de l'usuari en versió electrònica està disponible a www.ikea.com.



GALEGO

Consulte a última páxina deste manual para ver a lista completa de provedores de servizos posvenda designados por IKEA e os números de teléfono nacionais correspondentes.

A versión electrónica deste manual está dispoñible en www.ikea.com.

EUSKARA	5
CATALÀ	23
GALEGO	41

Edukia

Segurtasun-informazioa	5	Ohiko errezetak.....	15
Instalazio-jarraibide garrantzitsuak.....	7	Energia aurrezteko aholkuak	16
Instalazioa.....	8	Mantentzea eta garbiketa	16
Produktuaren deskribapena	9	Arazoak konpontzea.....	19
Osagarrien erabilera	9	Ingurumenari buruzko oharra.....	19
Kontrol-panela.....	11	Zehaztapen teknikoak	20
Lehen erabilera	12	Energia-eraginkortasunaren datuak	20
Funtzionamendua.....	13	IKEA-ren BERMEA.....	21

Segurtasun-informazioa

- Aparatu hau ez dago diseinatuta gaitasun fisiko, sentsozial edo psikiko murriztuak dituzten pertsonen (haurrak barne) erabiltzeko, ezta esperientziarik eta ezagutzarik ez dituztenek ere, baldin eta beren segurtasunaren arduradun batek ikuskatzen ez baditu edo aparatua erabiltzeari buruzko jarraibiderik eman ez badie.
- Umeak gainbegiratu behar dira aparatuarekin jolasten ez direla ziurtatzeko.
- Elikadura-kablea kaltetuta badago, fabrikatzaileak, haren zerbitzu-agentek edo antzeko kualifikazioa duen norbaitek ordeztu behar du arriskua ekiditeko.
- **ADI:** Ziurtatu aparatua itzalita dagoela bonbilla ordeztu aurretik, deskarga elektrikoa saihesteko.
- **ADI:** Uki daitezkeen zatiak bero egon daitezke erabiltzean. Haurrak urrun mantendu behar dira.
- Lurrin-garbitzailea ez da erabili behar.
- Biltegi-tiradera baten gainazala bero egon daiteke.
- Aparatua berotu egiten da erabiltzean. Kontuz ibili labeko berokuntza-elementuak ez ukitzeko.
- Erabili soilik labe honek gomendaturiko tenperatura-zunda. (Tenperatura-zunda bat daramaten labeentzako.)
- Aparatua ezin da instalatu ate apaingarriaren ostean, gehiegizko berotzea ekiditeko.
- **ADI:** Likidoak eta bestelako janaria ezin dira berotu hermetikoki itxitako ontzietan, leher daitezke eta.
- Erabili produktua ongi aireztatutako ingurune batean.
- Polo guztiak deskonektatzeko etengailua kableatu finkoan egon behar da kableatu-arauei jarraikiz.
- Ez erabili garbitzaile latz eta urragarriak edo metal zorrotzeko arraspak labeko atearen kristala, gainazala urra baitaiteke eta kristalak lehertu.
- Aparatu hau ez da egin kanpoko tenporizadore edo aparteko urruneko kontrol-sistema batekin erabiltzeko.
- Ez ukitu labea esku edo oin hezeekin edo bustiekin.
- Labearen atea ez da ireki behar aldiro kozinatzen dagoen bitartean.
- Labearen atea edo tiradera irekita badago, ez utzi ezer bertan, aparatua desoreka edo atea hauts daiteke eta.
- Aparatua epe luze batean erabiliko ez baduzu, desentxufatu.
- Labea bilgarritik ateratzean, ziurtatu makina osorik dagoela. Makina kalteturik badago, ez erabili eta jarri harremanetan saldu osteko zerbitzuarekin.
- Ez utzi haurren esku plastikozko poltsak, poliestirenoa, iltzeak eta bilgarrien beste material batzuk, material horiek kaltegarriak baitira haurrentzat.
- Labea lehen aldiz piztean, baliteke usain garratza edo kea eragitea. Labeko berogailu elektrikoaren hodiko herdoilaren

aurkako olioaren lehen aldiz berotu eta lurrundu egiten delako gertatzen da. Hori fenomeno arrunta da. Gertatzen bada, itxoin usaina desagertu arte janaria labearen sartu aurretik. Lehen aldiz, gune ireki batean edo sukaldean ke-kanpaiarekin erabiltzea gomendatzen da 0,5 - 1 orduz.

- Labea kalteturik badago edo ez badabil ongi, kendu elikatze-iturria, ez ukitu eta jarri harremanetan profesionalekin konpontzeko edo birziklatzeko.
- Iman iraunkorrak kontrol-panelean edo kontrol-elementuetan erabiltzen dira. Inplante elektronikoei eragin diezaiekete, hala nola taupada-markagailuak edo intsulina-ponpak. Inplante elektronikoak daramatzaten pertsonak, gutxienez, 10 cm aldentu behar dira kontrol-paneletik.
- Ez egin aldaketarik aparatuari.

Deskarga elektrikoaren arriskua!

- Ez entxufatu aparatua instalazioa amaitu arte. Aparatua kalteturik badago, deskonektatu elikatze-iturria berehala.
- Arriskuren bat saihesteko, zatiak konpondu behar dira edo fabrikatzaile batek, bere zerbitzu-agente batek edo antzeko profesional batek ordeztu behar ditu.
- Aparatu kaltetuak edo akastunak erabiltzea debekatuta dago.
- Ez erabili presio handiko garbitzaileak edo lurrin-garbitzaileak deskarga elektrikoa saihesteko.

Sute arriskua!

- Ez gorde elementurik barrunbean.
- Barrunbeanugar irekiren bat edo kea badago, eduki labearen atea itxirik, ondoren, desentxufatu labea edo itzali fusible-kaxako disjuntorea.
- Ez sartu inola ere labearen gainean sukoi edo erregarririk, hala nola paper-hondarrak eta egur zatiak.

Lesio arriskua!

- Ez erabili objektu zakarrik edo zorrotzik atearen kristala garbitzeko. Atearen kristalaren gainazala marratuta badago, beira leher daiteke eta lesio pertsonalak eragin ditzake.
- Labeko atearen bandak mugitu egiten dira atea ireki edo ixten denean. Ez gerturatu eskuak bandetara.

Erredurak izateko arriskua!

- Mantendu haurrak aparatutik urrun denbora guztian.
- Ez ukitu barruko gainazalak, elementu sukoiak eta aparatuen haizebideak kozinatu bitartean.
- Kozinatu ostean, erredurak saihesteko, ireki labearen atea angelu txiki batean, itxoin beroa desagertu arte, eta, ondoren, ireki labearen atea osorik.
- Erabili labeko eskuzorroak (beroarekiko erresistenteak diren eskularruak) labearen barrunbetik elikagaiak edo osagarriak ateratzeko.
- Ez bota ur hotzik barrunbe beroan.

Instalazio-jarraibide garrantzitsuak**! [Derrigorrezkoa] den edukia**

- Aparatu honen funtzionamendu segurua bermatzeko, ezinbestekoa da instalazio-jarraibide hauen arabera maila profesional batekin instalatuta egotea.
- Instalatzailea izango da instalazio okerraren ondoriozko kalteen erantzulea.
- Instalazio-prozesu osoak bi instalatzaile profesional behar ditu. Instalatu bitartean, erabili babes-eskularru lehorrak, urratuak edo deskarga elektrikorik gerta ez dadin.
- Egokitutako unitateek eta alboko unitateen aurrealdeek tenperatura altuekiko erresistenteak izan behar dute (gutxienez, 90 °C eta gutxienez 70 °C, hurrenez hurren).
- Erabili 16 A-ko entxufea.

⊘ [Debekatuta] dagoen edukia

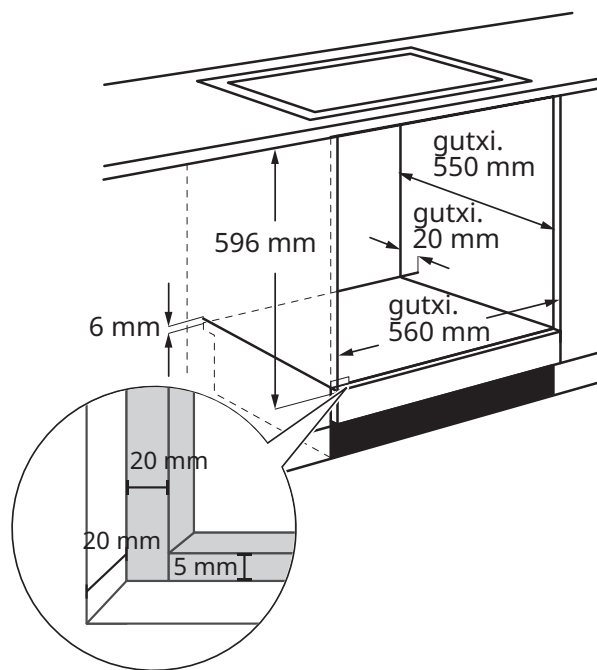
- Ez instalatu aparatua ate apaingarri baten edo sukaldeko unitate baten atearen atzean, horrek aparatua gehiegi berotzea eragin baitezake.
- Begiratu aparatua kalteturik dagoen bilgarria kendu ostean. Ez konektatu aparatua bidean hondatu bada.
- Ez blokeatu aparatuaren aireztapena eta armairuaren eta gailuaren arteko hutsunea.
- Kontuz ibili aparatua lekuz aldatzean edo instalatzean, oso astuna baita. Ez altxatu aparatua atearen heldulekutik.
- Elikatze-kablea edo elikatze-entxufea hondatzen bada, utzi berehala aparatua erabiltzeari, suterik, deskarga elektrikorik edo bestelako arriskurik ez izateko.

⚠ [Kontuan izateko] edukia

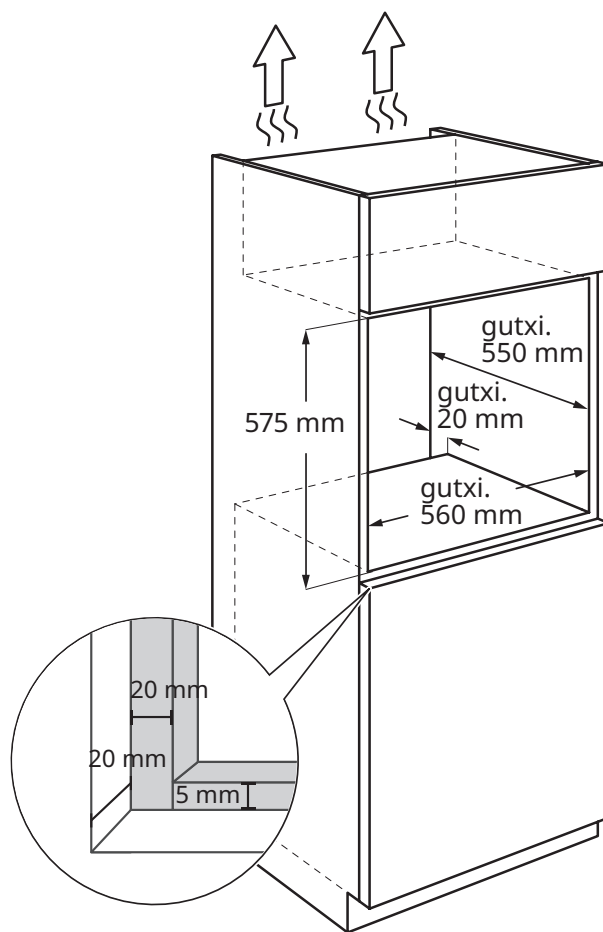
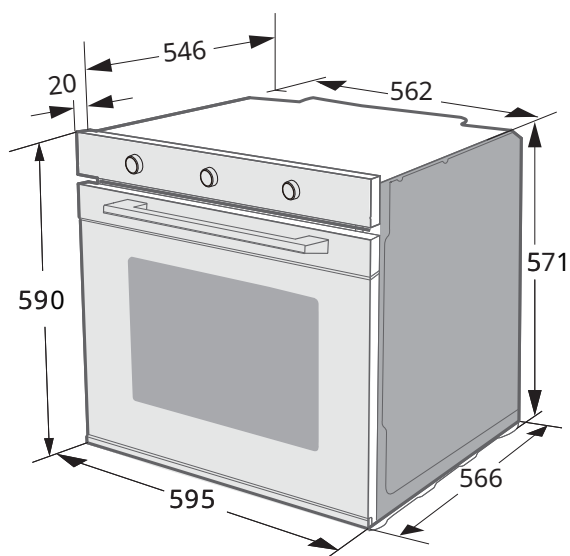
- Kontuz ibili aparatua lekuz aldatzean edo instalatzean, aparatua edo armairuak ez hondatzeko.
- Aparatua martxan jarri aurretik, kendu barrunbetik bilgarri-material eta osagarri guztiak.
- Elikatze-entxufeak erabiltzaileen eskura egon behar du, larrialdiren bat gertatuz gero energia erraz eteteko.

Instalazioa

- Aparatu honen funtzionamendu segurua bermatzeko, behar bezala instalatu behar da, instalazioaren jarraibideen arabera. Instalazio desegokiak eragindako kalteak ez dira bermean sartzen.
- Instalazioa egiten ari zaren bitartean, jantzi babes-eskularruak, ertz zorrotzekin ez mozteko.
- Egiaztatu aparatua kalteturik ez dagoela instalatu aurretik. Ez konektatu kalteturik baldin badago.
- Kendu bilgarri-material guztiak eta film itsasgarria aparatua piztu aurretik.
- Emandako neurri guztiak mm-tan daude.
- Instalatu ostean aparatua elikatze-iturritik deskonektatzeko, entxufeak eskura egon behar du, edo etengailu bat sartu behar da kableatu finkoan.
- Aparatuaren eta eskuliburu honetako argazkien artean alderik badago, produktua gailenduko da.

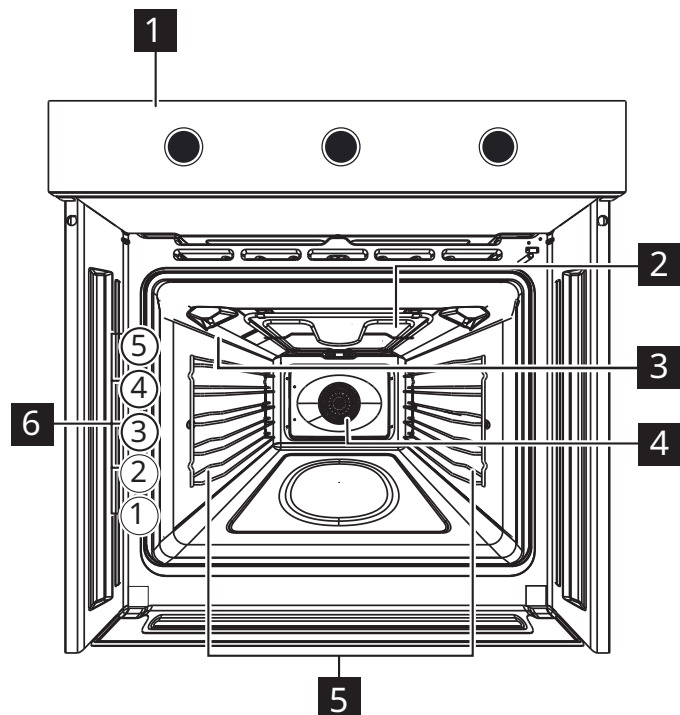


ADI: Aparatua ezin da instalatu ate apaingarriaren ostean, gehiegizko berotzea ekiditeko.



Produktuaren deskribapena

Informazio orokorra

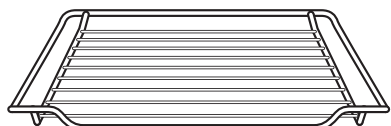


- 1 Kontrol-panela
- 2 Parrilla
- 3 Bonbilla
- 4 Haizagailua
- 5 Apalaren euskarriak, kengarria
- 6 Apalaren posizioak

Osagarrien erabilera

Datozen osagarriak

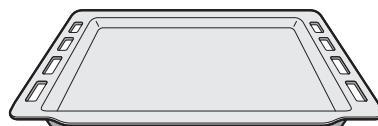
Aparatua osagarri hauekin dator.



Alanbrezko saretak

Erabili janaria kozinatzeko edo zartaginen, pastel-moldeen eta bestelako laberako diren sukalde tresnen euskarri gisa.

- Halaber, labe-erretilua alanbrezko saretaren azpian jarri dezakezu kozinatzean sorturiko zukua biltzeko.
- Osagarrien forma eralda daiteke berotzean. Horrek ez dio eragingo beren funtzionamenduari. Behin hoztean, beren jatorrizko formara itzuliko dira.
- Erabili soilik jatorrizko osagarriak. Aparatuarekin erabiltzeko diseinatuta daude bereziki.



Labe-erretilua

Erabili ogia eta pastelak kozinatzeko, eta baita errekiak, arraina papillotean, etab. prestatzeko ere.

Osagarriak jartzea

Barrunbeak gida-erretiluen bost maila ditu, azpitik gora zenbatuta daudelarik. Osagarriak, gutxi gorabehera, erditik atera daitezke, okertu gabe.

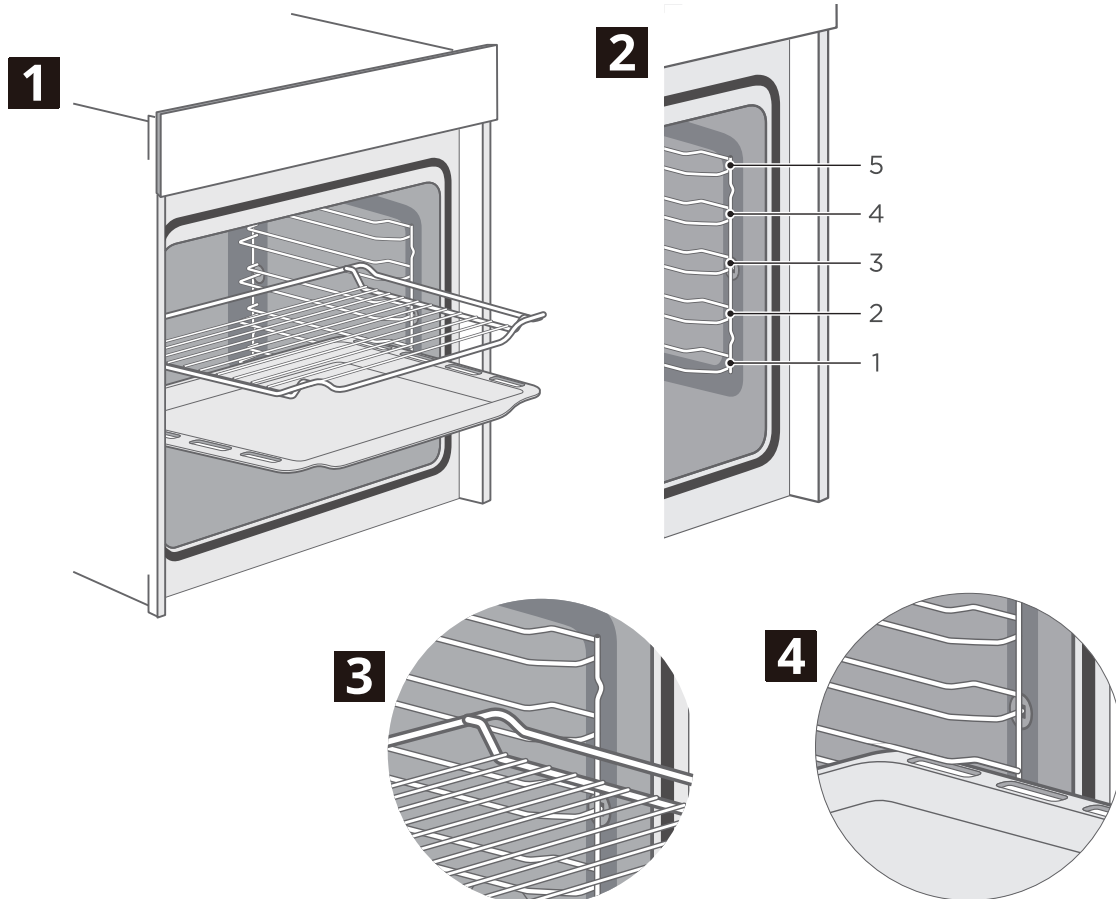
Oharrak:

1. Ziurtatu beti osagarriak barrunbean sartzen dituzula modu egokian.
2. Sartu beti osagarriak guztiz barrunbean, atea uki ez dezaten.

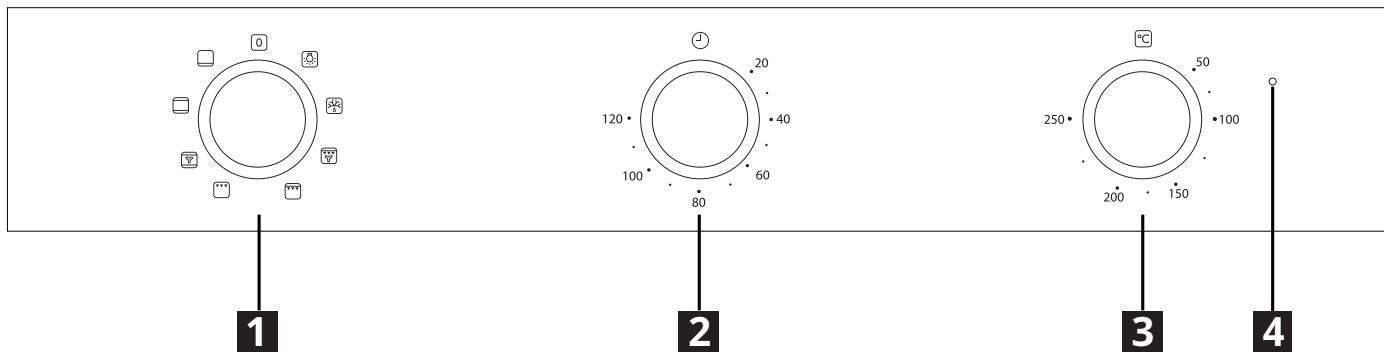
Osagarrien blokeo-funtzioa

Blokeo-funtzioa osagarriak ateratzen direnean ez okertzeko diseinatuta dago. Osagarri bat, gutxi gorabehera, erditik atera daiteke, bere lekuan blokeatu arte. Osagarriak behar bezala sartu behar dituzu barrunbean, okertzearen aurkako babes egokia bermatzeko.

- Alanbrezko sareta sartzean, ziurtatu norabide zuzenean dagoela, ondorengo **1** eta **3** ilustrazioetan ageri den bezala.
- Labe-erretilua sartzean, ziurtatu norabide zuzenean dagoela, ondorengo **1** eta **4** ilustrazioetan ageri den bezala.



Kontrol-panela



1 Hautapen moduaren heldulekua

2 Tenporizadore-heldulekua

3 Tenperatura-heldulekua

4 Berotze-adierazlea

Funtzionamendu moduak

Hautapen-moduaren heldulekua erabil dezakezu ondorengo funtzionamendu moduetako bat hautatzeko.

Modua	Tenperatura-tartea	Azalpena
 Itzali	-	Labea itzaltzeko.
 Bonbilla	-	Barrunbeko bonbilla pizteko eta berotze-elementuak itzalita mantentzeko. Aholkua: Modu hau hauta dezakezu uneko kozinatze-zikloa pausatzeko edo barrunbea garbitu aurretik.
 Desizoztu	-	Janaria desizozteko edo kozinatutako janaria bizkorrago hozteko soilik haizagailua erabiliz. Modu hau erabil dezakezu ere fruta, barazkiak edo usain-belarrak lehortzeko. Oharra: Berotze-elementuak beti daude itzalita modu honetan.
 Grill bikoitza + Haizagailua	50-250 °C	Hegaztikiak, arraina edo haragi zati handiagoak erretzeko. Berotze-elementua eta haizagailuaren etengailua piztu eta itzali egiten dira txandaka. Haizagailuak aire beroa mugitzen du janariaren inguruan.
 Grill bikoitza	50-250 °C	Elementu zapalak grillarekin kozinatzeko, hala nola xerra, saltxitxak eta ogi txigortua. Berotze-elementuaren azpiko eremu osoa berotzen da.
 Irradiatze-beroa	50-250 °C	Xerra edo saltxitxa zati txikiak grillarekin kozinatzeko. Berotze-elementuaren erdiko eremu osoa berotzen da.

Modua	Tenperatura-tartea	Azalpena
 Konbentzionala + Haizagailua	50-250 °C	Gehienez, bi mailatan egosteko edo erretzeko. Haizagailuak beroa berotze-elementuetatik banatzen du barrunbean modu berdinean.
 Konbentzionala	50-250 °C	Maila batean modu tradizionalan egosteko edo erretzeko. Estaldura hezea duten tartetarako bereziki.
 Azpialdea	50-250 °C	Janariaren behealdea gorritzeko erabilgarria. Modu hau kozinatze-motelerako aproposa da, baita zukua edo saltsa kontzentratuak dituen janarirako ere.

Lehen erabilera

Aparatua janaria lehen aldiz egosteko erabili aurretik, barrunbea eta osagarriak garbitu behar dira.

- (1) Kendu eranskailu guztiak, gainazala babesteko filma eta garraioko babes zatiak.
- (2) Kendu osagarri guztiak barrunbetik.
- (3) Garbitu ongi osagarriak eta gida-errailak xaboi-urez eta zapi edo eskuila leun batez.
- (4) Ziurtatu barrunbeak ez duela bilgarri zatirik, hala nola poliestirenozko bolak edo egur zatiak, sute-arriskua sor baitezakete.
- (5) Garbitu barrunbeto eta ateko gainazal leunak zapi leun eta heze batekin.
- (6) Labe berri baten ohiko usaina kentzeko, berotu aparatua hutsik eta labearen atea itxita daudelarik ezarpen hauek erabiliz.

Modua	Tenperatura	Denbora
	250 °C	60 minutu

- (7) Ongi aireztatu sukaldea aparatua lehen aldiz berotzean. Haurrak eta maskotak sukaldetik urrun izan bitarte horretan. Itxi ondoko geletako atea.

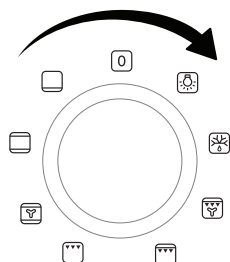
Funtzionamendua

Kozinatze-ziklo bat hastea

Kozinatze-ziklo bat hasteko, jarraitu ondorengo urratsak.

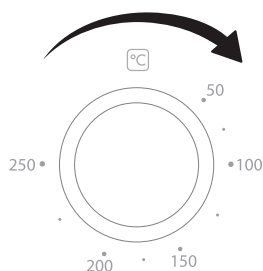
1. urratsa: Hautatu kozinatze modu bat

Kozinatze modu bat hautatzeko, biratu hautapen moduaren heldulekua nahi duzun kozinatze moduaren zeinuaren punturaino.



2. urratsa: Hautatu berotze-tenperatura bat

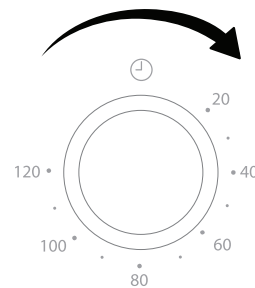
Tenperatura-heldulekua 50 eta 250 °C arteko berotze-tenperatura hautatzeko erabil daiteke. Berotze-tenperatura bat hautatzeko, biratu tenperatura-heldulekua, lortu nahi duzun berotze-tenperaturaren balioan ezartzeko.



3. urratsa: Ezarri tenporizadorea

Aukera honek ez du egostea eteten edo gaitzen, baina, bai funtzio bat aktibo dagoen bitartean, bai labea itzalita dagoenean, minutu-memoria erabiltzeko aukera ematen du.

Tenporizadore-heldulekua 1 eta 120 minutu arteko egoste-denbora hautatzeko erabil daiteke. Tenporizadorea konfiguratzeko, biratu tenporizadore-heldulekua nahi duzun egoste-denboraren balioa adierazteko.



Aholkuak:

- Kozinatzean edo desizoztean, barrunbeko bonbilla beti piztuta dago.
- Kozinatzean, berotze-elementuak piztu eta itzaliko dira berotze-tenperatura mantentzeko.
- Berotze-elementuak piztuta daudenean, berotze-adierazlearen argiak pizten dira. Berotze-elementuak itzalita daudenean, berotze-adierazlea itzaltzen da.
- Kozinatzean, berotze-elementuak itzal ditzakezu tenperatura-heldulekua bere jatorrizko posiziora ezarri.
- Labea aurrez berotu behar baduzu, itxoin berotze-adierazlea itzali arte, eta, ondoren, sartu janaria labean.
- Kozinatzean, ezarpenak alda ditzakezu kontrol-paneleko heldulekuak biratuz. Aldaketak berehala aplikatuko dira,
- Kozinatze-zikloa pausa dezakezu hautapen moduaren heldulekua honaino biratuz: . Kozinatze-zikloari berriro ekiteko, biratu hautapen moduaren heldulekua lehengo posiziora.

Kozinatze-ziklo bat amaitzea

- Kozinatze-zikloa lehenago amaitzeko, biratu hautapen moduaren heldulekua posizio honetaraino: .
- Labea erabiltzen amaitzean, gogoratu itzaltzea hautapen moduaren heldulekua posizio honetaraino biratuz: .
- Haurrek labea nahi gabe piztu dezaten saihesteko, gogoratu labea desentxufatzea.

Egosteko zein tresna mota erabil daiteke?	Beroarekiko erresistenteak diren laberako tresna guztiak erabil daitezke. Janariarekin kontaktu zuzenean aluminiarik ez erabiltzea gomendatzen da, batez ere garratza denean. Ziurtatu ontziak tapekin ondo ixtea.
Nola erabili grillaren funtzioa?	Berotu labea aurrez 5 minutuz, eta sartu janaria eskuliburu honek dioen mailan. Itxi labearen atea grillaren modua erabiltzean. Ez erabili labea atea zabalik egotean, janaria sartzeko, kentzeko edo begiratzeko ez bada.
Nola mantendu labea garbi grilla erabili bitartean?	Erabili erretilua 2 litro ur beterik 1. mailan. Saretan sartutako janaritik tantaka jaisten diren likido ia guztiak erretiluak harrapatuko ditu.
Grillaren modu guztietako berotze-elementua piztu eta itzali egiten dira denboran zehar.	Funtzionamendu normala da eta tenperaturaren ezarpenaren araberakoa da.
Nola kalkulatu labearen ezarpenak, erreki baten pisua errezeta batek ematen ez duenean?	Aukeratu errekiaren pisuaren ondoko ezarpenak, eta aldatu denbora pixka bat. Ahal izanez gero, erabili haragi-zunda, haragiaren barruko tenperatura detektatzeko. Jarri arretaz haragi-zundaren punta haragian, fabrikatzailearen jarraibideak betez. Ziurtatu zundaren punta haragiaren zatirik handienaren erdian dagoela, baina ez hezur edo zulo baten ondoan.
Zer gertatzen da labean dagoen jaki bati likido bat botatzen bazaio labean egosteko edo kozinatzeako prozesuan?	Likidoa irakin egingo da eta lurruna sortuko da prozesu fisiko normal gisa. Kontuz ibili, lurruna bero baitago. Irakurri, halaber, "Egostean ura kondentsatzea" informazio gehiagorako. Likidoak alkohola badu, irakite-prozesua azkarragoa izango da, eta sugarrak eragin ditzake barrunbean. Ziurtatu labearen atea itxita dagoela horrelako prozesuetan zehar. Kontrolatu egosteko edo kozinatzeako prozesua arretaz. Ireki atea mantso eta soilik beharrezkoa bada.

Ohiko errezetak

Tarta	Forma	Maila	Modua	Tenperatura °C-tan	Denbora (min:seg)
Bizkotxoa (arrunta) forma karratuan	Karratua	2	Konbentzionala haizagailuarekin	170	50:00
Bizkotxoa (arrunta) forma karratuan	Karratua	1	Konbentzionala	140	70:00
Bizkotxoa fruituekin forma biribilean	Forma biribila	1	Konbentzionala haizagailuarekin	150	50:00
Bizkotxoa fruituekin erretiluan	Erretilua	1	Konbentzionala	140	70:00
Mahaspa brioche-madalenak (Legami-tarta)	Madalenen forma	2	Konbentzionala	220	a.b.d.: 19:00 e.d.: 11:00
Gugelhupf (legamiarekin)	Erretilua	1	Konbentzionala	150	a.b.d.: 11:00 e.d.: 60:00
Madalenak	Madalenen forma	1	Konbentzionala	160	a.b.d.: 8:30 e.d.: 30:00
Madalenak	Madalenen forma	1	Konbentzionala haizagailuarekin	150	a.b.d.: 8:30 e.d.: 30:00
Sagar-tarta erretiluan	Erretilua	1	Konbentzionala haizagailuarekin	160	a.b.d.: 10:00 e.d.: 42:30
Bizkotxo hezea (6 arrautza)	Kisketadun forma biribila	1	Konbentzionala	160	a.b.d.: 9:30 e.d.: 41:00
Tarta hezea (4 arrautza)	Kisketadun forma biribila	1	Konbentzionala	160	a.b.d.: 9:00 e.d.: 26:00
Sagar-tarta erretiluan	Erretilua	2	Konbentzionala haizagailuarekin	150	a.b.d.: 8:00 e.d.: 42:00

Oharra: Aurreko taulan, "a.b.d." siglek aurre-berotze denbora esan nahi dute, "e.d." siglek, aldiz, egoste-denbora.

Energia aurrezteko aholkuak

- Kendu kozinatze beharrezkoak ez diren osagarri guztiak.
- Saiatu atea kozinatu bitartean ez irekitzen.
- Kozinatu bitartean atea ireki behar baduzu, ezarri funtzionamendu modua "Bonbilla" modura (🔌) (tenperatura-ezarpena aldatu gabe).
- Haizagailurik gabeko egosketa modua erabiltzen baduzu, murriztu berotze-tenperatura 50 °C-ra 5 eta 10 minutu artean egosketa-zikloa amaitu baino lehen. Horri esker, barrunbearen beroa erabili ahal izango da egoste-prozesua osatzeko.
- Ahal den guztietan, erabili haizagailuz lagundutako kozinatze modua. Horri esker, berogailuaren tenperatura 20 eta 30 °C artean jaitsiko da.
- Haizagailuz lagundutako kozinatze modua erabiliz, janaria maila batean baino gehiagotan kozina daiteke aldi berean.
- Plater desberdinak aldi berean prestatu ezin badira, bata bestearen atzetik presta daitezke aurrez berotutako labea erabiltzeko.
- Ez berotu alde aurretik labe hutsa, beharrezkoa ez bada.
- Labea aurrez berotu behar baduzu, sartu janaria labean hautatutako tenperaturara iritsi eta berehala. Berotze-adierazlea itzali egiten da hautatutako tenperaturara iritsitakoan.
- Ez erabili aluminio-papera bezalako paper islatzailerik barrunbearen hondoa estaltzeko.
- Ahal den guztietan, erabili tenporizadorea edota tenperatura-zunda.
- Erabili laberako den tresna ilun, matea eta argia. Ez erabili gainazal distiratsuak dituzten osagarri astunak, hala nola altzairu herdoilgaitzezkoak edo aluminiozkoak.

Mantentzea eta garbiketa

Garbitzeko oharrak

Garbiketa-agentek	Garbitu labearen aurrealdea zapi leun bat erabiliz, ur epelarekin eta detergente leun batekin.
	Erabili gainazal metalikoak garbitzeko garbiketa-soluzio bat.
	Kendu orbanak detergente suabe batekin.
Eguneroko erabilera	Garbitu barrunbea erabilera bakoitzaren ostean. Gantza metatzeak edo beste elikagai-hondakin batzuek sua eragin dezakete.
	Hezetasuna labearen edo atearen beirazko paneletan kondentsa daiteke. Kondentsazioa murrizteko, utzi labea martxan 10 minutuz egosi aurretik. Ez gorde elikagaiak labearen 20 minutu baino gehiago. Erabili ondoren, lehortu barrunbea zapi leun batekin.
Osagarriak	Garbitu osagarri guztiak erabilera bakoitzaren ondoren eta utzi lehortzen. Erabili zapi leun bat ur epelarekin eta detergente suabe batekin. Ez garbitu osagarriak ontzi-garbigailuan.
	Ez garbitu itsasten ez diren osagarriak garbigarri urratzaileak edo ertz zorrotzeko objektuak erabiliz.

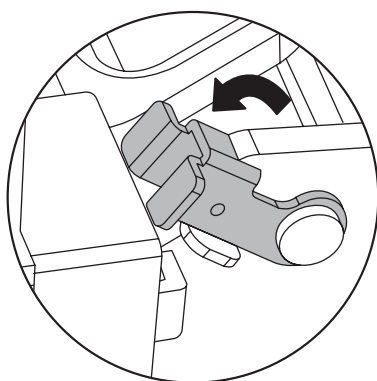
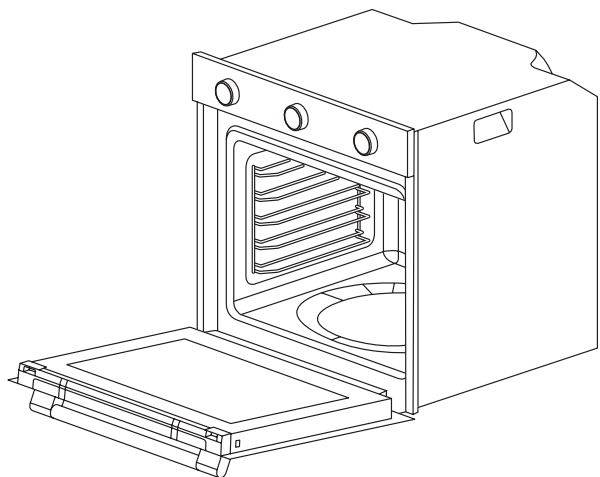
Abisua: Kaltea jasateko arriskua!

- Ziurtatu labea hotz dagoela honako prozedura hauek egin baino lehen.
- Deskonektatu aparatua elikatze-iturritik hasi baino lehen.
- Erabili babes-eskularruak.

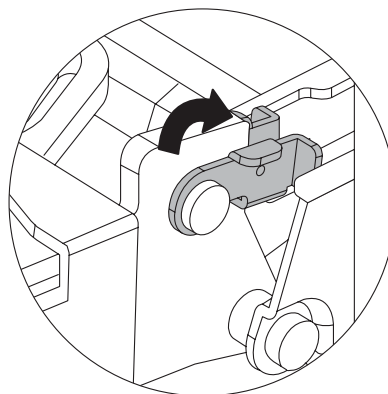
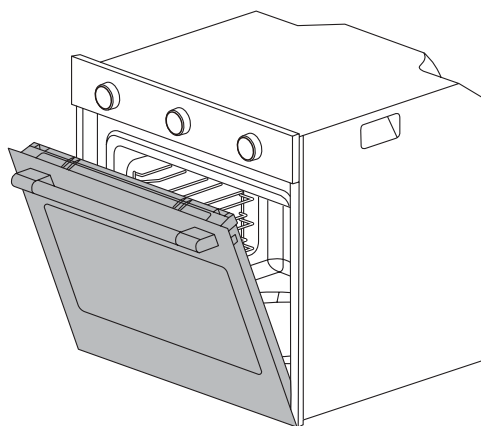
Atea kentzea

Atea kendu nahi baduzu garbitzeko, jarraitu urrats hauek:

1. Ireki atea guztiz.
2. Atera ezkerreko eta eskuineko bi blokeo-palankak.
3. Itxi atea ahal duzun guztia.
4. Bi eskuekin, heldu atearen ezkerreko eta eskuineko aldeetara, eta tira atea gorantz eta kanporantz.

**Atea berriro jartzea**

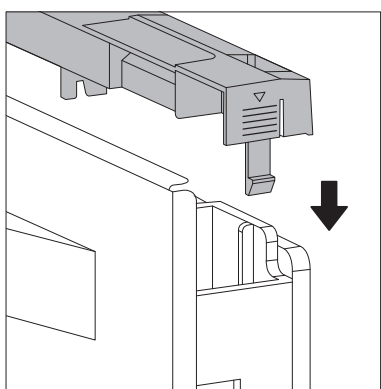
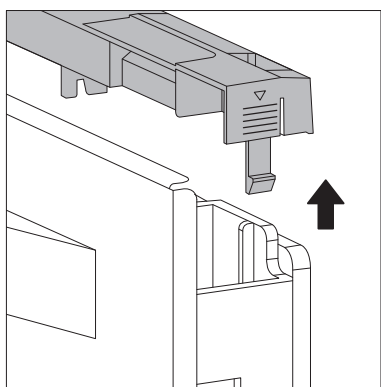
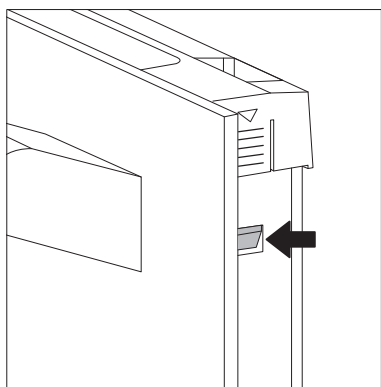
1. Sartu atearen bi bisagrak aurreko paneleko zuloetan.
2. Ireki atea guztiz. **Oharra:** Atea ez da guztiz irekiko bisagrak posizio egokian ez badaude.
3. Sartu ezkerreko eta eskuineko bi blokeo-palankak.
4. Saiatu atea ixten eta egiaztatu kontrol-panelarekin lerrokatzen dela. Hala ez bada gertatzen, errepikatu aurreko urratsak.



Goiko atearen estalkia kentzea eta berriro jartzea

Atea kendu ostean, goiko atearen estalkia kendu eta desmuntatu dezakezu atearen zati desberdinak garbitzeko.

1. Hurrengo diagraman ikusten den bezala, luze sakatu bi euste-klipak aldi berean.
2. Kendu goiko atearen estalkia altxatuz.
3. Hartu atea aparte, garbitu haren zati ezberdinak, eta berriro muntatu.
4. Goiko atearen estalkia berriro jartzeko, bultzatu aterantz, bere lekuan klik egin arte.



Garrantzitsua!

Ez saiatu inoiz goiko atearen estalkia kentzen eta desmuntatzen, aurretik atea kendu gabe. Bestela, atea kalte dezakezu edo zauri zaitezke.

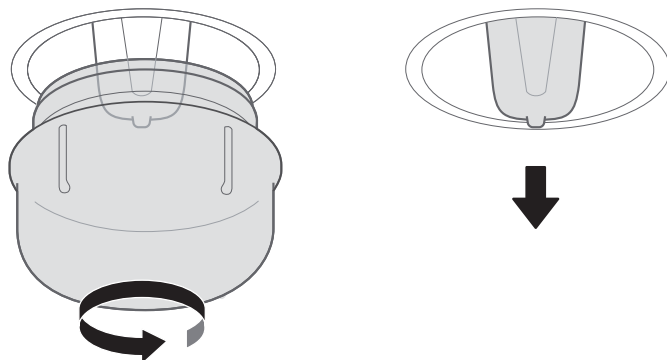
Labearen bonbilla ordeztzea

Garrantzitsua!

- Ez maneiatu bonbilla berri bat esku hutsekin, hatz-markek kalte baitezakete.
- Ez erabili labea bonbillaren estalkia berriro instalatu arte.

Labean bonbilla bat dago, barrunbean instalatua. Jarraitu urrats hauek hautsitako bonbilla bat ordeztzeko:

1. Deskonektatu labea elikatze-iturritik. Itxoin labea erabat hoztu arte.
2. Jarri toalla bat barrunbearen hondoan, kalterik izan ez dadin.
3. Kendu bonbillaren estalkia, erlojuaren orratzen kontrako noranzkoan biratuz.
4. Atera bonbilla zaharra. **Oharra:** Ez biratu.



5. Txertatu bonbilla berria (ikusi beheko oharra bonbilla mota egokia den jakiteko). Ziurtatu bonbillaren larakoak posizio egokian daudela eta eragin tinko bonbillari.
6. Torlojutu bonbillaren estalkia berri.
7. Kendu toalla barrunbetik eta konektatu berriro labea elikadura-iturrira.

Oharrak:

- Erabili soilik 25 W-ko/230 V-ko, G9 motako eta T300 °C-ko halogeno-bonbilla.
- Produktuan erabilitako bonbilla etxetresnetarako diseinatuta dago zehazki eta ez da egokia etxeko gelen argiztapen orokorrerako.
- Bonbillak eta bonbilla-estalkiak gure saldu osteko zerbitzuan lor daitezke.

Arazoak konpontzea

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbide posiblea
Aparatua ez dabil.	Fusible akastuna	Egiaztatu fusiblearen kaxako disjuntorea.
	Itzalaldia	Egiaztatu sukaldeko argia edo sukaldeko beste gailu batzuk badabiltzala.
Kontrol-paneleko euskarritik kanpo geratu dira heldulekuak.	Heldulekuak nahi gabe deslotu dira.	Heldulekuak ken daitezke. Jarri heldulekuak kontrol-paneleko euskarrian, eta, ohi bezala, eragiteko eta biratzeko, bultza egin.
Heldulekuak ezin dira jadanik erraz biratu.	Zikinkeria dago heldulekuen azpian.	Heldulekuak ken daitezke. Heldulekuak askatzeko, aski da euskarritik kentzea. Bestela, sakatu aginteen kanpoko ertzean, okertu eta erraz jaso ahal izateko. Kontu handiz garbitu aginteak zapi bat eta xaboidun ura erabiliz. Lehortu zapi leun batekin. Ez erabili material zorrotz edo urratzailerik. Ez busti eta ez garbitu ontzi-garbigailuan. Ez kendu heldulekuak maizegi, euskarriak egonkor iraun dezan.
Haizagailuak ez du denbora guztian funtzionatzen haizagailuz lagundutako kozinatze moduan.		Funtzionamendu normala da, beroa ahalik eta ondoen banatzen delako eta labeak ahalik eta errendimendu onena duelako.
Haizagailuak funtzionatzen jarraitzen du, nahiz eta kozinatze-zikloa jada amaituta egon.		Hozte-haizagailua martxan dago oraindik, barrunbean hezetasun handia egon ez dadin eta labea freskatzeko; zure erosotasunerako. Hozte-haizagailua automatikoki itzaliko da.
Janaria gutxi eginda dago, nahiz eta nik errezetak dioen denbora ezartzen dudana.		Egiaztatu tenperatura behar bezala ezarri den. Begiratu janari gehiegi dagoen labean. Irakurri birritan errezeta.
Gorritze desberdina		Egiaztatu tenperatura behar bezala ezarri den. Egiaztatu janaria maila egokian jartzen duzun barrunbean. Egiaztatu behar den laberako tresna erabili duzun. Saiatu erabiltzen laberako tresna ilun, mate eta argiak.
Bonbilla ez da pizten.		Bonbilla hautsita dago eta ordeztu behar da.

Ingurumenari buruzko oharrak

Birziklatu  zeinua duten materialak. Bota bilgarri-materialak dagozkien ontzietan birziklatzeko. Lagundu ingurumena eta giza osasuna babesten, aparatu elektrikoen eta elektronikoen hondakinak birziklatuz.

Ez bota  zeinua duten aparatuak etxeko zaborrarekin batera. Itzuli produktua zure herriko birziklatze-instalaziora edo jarri harremanetan zure udal-bulegoarekin.

Zehaztapen teknikoak

Neurriak (barnea)	Zabalera Altuera Sakonera	503 mm 365 mm 392 mm
Egoste-erretiluaren eremua	1191 cm ²	
Goiko berotze-elementua	2200 W	
Beheko berotze-elementua	1000 W	
Parrilla	2250 W	
Balio osoa	2300 W	
Adierazitako tentsioa	220 - 240 V~	
Adierazitako frekuentzia	50-60 Hz	
Kozinatze eremu kopurua	7	

Energia-eraginkortasunaren datuak**Produktuaren informazioa eta produktuaren informazio orria***

Hornitzailearen izena	IKEA
Modeloaren identifikazioa	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energia-eraginkortasunaren indizea	95,7
Energia-eraginkortasunaren klasea	A
Energia-kontsumoa karga arruntarekin, modu konbentzionala	1,10 kWh
Energia-kontsumoa karga arruntarekin, haizagailuz bultzatutako modua	0,81 kWh
Barrunbe kopurua	1
Bero-iturria	Elektrizitatea
Barrunbearen bolumena	72 L
Labe mota	Horma-labea
Pisu garbia	32,8 kg

* Europar Batasunerako, Europako 65/2014 eta 66/2014 arauak jarraikiz.
Bielorrusiarako, STB 2478-2017, G eranskinari; STB 2477-2017, A eta B eranskinei jarraikiz.

Energia-eraginkortasunaren klasea ez dagokio Errusiari.

EN 60350-1: Kozinatze etxe-tresna elektrikoak. 1. zatia: Sukaldea, labeak, lurrun-labeak eta grillak. Errendimendua neurtzeko metodoak.

IKEA-ren BERMEA

Zenbat denboraz da baliozkoa IKEA-ren bermea?

Berme hau, IKEA-n aparatua erosi zenuen jatorrizko datatik hasi eta **5 urtez** izango baliozkoa. Jatorrizko salmenta-ordainagiria beharrezkoa da erosketatik gisa. Konponketa-zerbitzua bermearen barruan burutzen bada, honek ez du aparatua bermealdia luzatuko.

Nork burutuko du zerbitzua?

IKEA-ren zerbitzu-hornitzaileak bere zerbitzu-eragiketen bidez edo zerbitzu-bazkideen sare baimenduaren bidez emango du zerbitzua.

Zer estaltzen du berme honek?

Bermeak aparatua akatsak estaltzen ditu, IKEA-n erosten den egunetik aurrera eraikuntza akatsek edo material akastunek eragindakoak. Berme hau etxeko erabilerari bakarrik aplikatzen zaio. Salbuespenak "Zer ez du estaltzen berme honek?" izenburuaren azpian zehazten dira. Bermealdiaren barruan, akatsa konpontzeko kostuak estaliko dira, hala nola konponketak, piezak, eskulana eta garraioa, baldin eta aparatua gastu berezirik gabe konpon badaiteke. Baldintza horietan, EBren gidalerroek (2019/771 DIREKTIBA (EU)) eta tokian tokiko araudiak aplikagarriak dira. Ordezkatutako piezak IKEA-ren jabetzakoak bihurtzen dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa zuzentzeko?

IKEA-k ezarritako zerbitzu-hornitzaileak produktua aztertu ondoren erabakiko du, bere zuhurtziaz, berme honek estaltzen duen. IKEA-ren zerbitzu-hornitzaileak edo haren zerbitzu-bazkide baimenduak, bere zerbitzu-eragiketen bidez, estalita dagoela uste badu, edo produktu akastuna konponduko du, edo produktu berarekin edo antzeko produktu batekin ordezkatuko du.

Zer ez du estaltzen berme honek?

- Higadura arrunta.
- Nahita edo axolagabekeriak eragindako kalteak, funtzionamendu-jarraibideak ez betetzeagatik, gaizki instalatzeagatik edo tentsio desegokiarekin konektatzeagatik eragindako kalteak, herdoila, korrosioa, erreakzio kimiko edo elektrokimikoek edo urak eragindako kalteak, besteak beste uraren horniduran gehiegizko kareak eragindako kalteak, eta ezohiko ingurumen-baldintzek eragindako kalteak.
- Ordezko piezak, bateriak eta lanparak barne.
- Aparatuaren erabilera normalari eragiten ez dioten zati ez-funtzionalak eta apaingarriak, urradurak eta egon daitezkeen kolore-ezberdintasunak barne.

- Objektu edo substantzia arrotzek eragindako istripuzko kalteak eta iragazkiak, estolderia-sistemak edo xaboi-kaxak garbitzea edo desblokeatzea.
- Kalteak honako piezatan: beira zeramikoa, osagarriak, baxera eta mahai-tresneriako saskiak, elikadura- eta estolderia-hodiak, junturak, lanparak eta lanpara-zorroak, pantailak, heldulekuak, estaldurak eta estalki-zatiak. Kalte horiek ekoizpen-akatsengatik eragindakoak direla frogatzen ez bada.
- Teknikariaren bisitan akatsik detektatu ez diren kasuak.
- Izendatutako zerbitzu-hornitzaileek edota baimendutako zerbitzu-kontratatistak egin ez dituzten konponketak, edo jatorrizkoak ez diren piezak erabili diren konponketak.
- Zehaztapenekin bat ez datorren edo akastuna den instalazio batek eragindako konponketak.
- Aparatua etxekoa ez den ingurune batean erabiltzea, adibidez, erabilera profesionala.
- Garraioan izandako kalteak. Bezero batek produktua bere etxera edo beste helbide batera garraiatzen badu, IKEA ez da garraioan gerta daitekeen edozein kalteren erantzule. Bestalde, IKEA-k bezeroaren entrega-helbidera produktua bidaltzen badu, orduan, garraioan gertaturiko edozein kalte IKEA-k estaliko du.
- IKEA-ren aparatua hasierako instalazioa burutzeko kostuak. Halere, IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaile edo baimendutako zerbitzu-bazkide batek aparatua konpondu edo ordeztu badu berme honen baldintzen barruan, izendatutako zerbitzu-hornitzailea edo baimendutako bazkideak konpondutako aparatua edo ordezkapena berriro instalatuko du, behar bada.

Murrizketa horiek ez zaizkie aplikatuko gure jatorrizko piezak erabilia espezialista kualifikatu batek egindako akatsik gabeko lanei, aparatua EBko beste herrialde bateko segurtasun-zehaztapen teknikoetara egokitzeko.

Nola aplikatzen da herrialdeko legedia

IKEA-ren bermeak eskubide legal batzuk ematen dizkizu, eskakizun legal lokal guztiak estali edo gainditzin dituztenak. Halere, baldintza hauek ez dituzte mugatzen inolaz ere tokian-tokiko legediak definitzen dituen kontsumitzaile-eskubideak.

Baliozkotasun-eremua

EBko herrialde batean erosi eta EBko beste herrialde batera eramaten diren aparatuen kasuan, herrialde berriko berme-baldintza arruntan esparruan emango dira zerbitzuak.

Berme-esparruaren barruan zerbitzuak emateko betebeharra soilik egongo da aparatua baldintza

hauek betetzen baditu eta hauen arabera instalatzen bada:

- berme-eskaera egin den herrialdeko zehaztapen teknikoekin bat egiten badu;
- muntaketa-jarraibideak eta Erabiltzailearen eskuliburuaren segurtasun-informazioa jarraitu badira.

IKEA-ren aparatuen SALDU OSTEKO zerbitzu dedikatua

Ez izan zalantzarik eta jarri harremanetan IKEA-k izendatutako saldu osteko zerbitzu-hornitzailearekin kasu hauetan:

- berme honen arabera zerbitzu-eskaera bat egiteko;
- IKEA-ren aparatua IKEA-ko sukaldeko altzarietan behar bezala instalatzeari buruzko argibideak eskatzeko;
- IKEA-ren aparatuen funtzioen inguruko argibideak eskatzeko.

Laguntzarik onena eskaintzen dizugula ziurtatzeko, irakurri arretaz Muntaketa-jarraibideak edota Erabiltzailearen eskuliburu gurekin harremanetan jarri aurretik.

Nola jarri gurekin harremanetan gure zerbitzua behar baduzu



IKEA-k izendatutako saldu osteko zerbitzu-hornitzaileen telefono-zenbakiak aurki ditzakezu eskuliburu honen amaieran.

i **Zerbitzu azkarragoa emateko, eskuliburu honetan zerrendatutako telefono-zenbaki espezifikoak erabiltzea gomendatzen dizugu. Erabili beti laguntza behar duzun aparatuen erabiltzailearen eskuliburuan zerrendatutako telefono-zenbakiak. Gogoratu aparatuen fabrikatzailearen plakan agertzen den 8 digituko artikulu-zenbakia eta 22 digituko serie-zenbakia eman behar dituzula.**

i **GORDE SALMENTA-ORDAINAGIRIA!** Honek zure erosketa frogatzen du eta bermea aplikatzeko beharrezkoa da. Salmenta-ordainagiriak IKEA-ren izena eta artikulu-zenbakia (8 digituko kodea) adierazten du erositako aparatua bakoitzerako.

Laguntza gehiago behar duzu?

Aparatuen saldu osteko zerbitzuarekin lotuta ez dauden galderentzat, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendako dei-zentroarekin. Aparatuaren dokumentazioa arretaz irakurtzea gomendatzen dizugu gurekin harremanetan jarri aurretik.

Contingut

Informació de seguretat	23	Receptes típiques.....	33
Instruccions d'instal·lació importants	25	Consells d'estalvi d'energia.....	34
Instal·lació	26	Manteniment i neteja	34
Descripció del producte	27	Solució de problemes.....	37
Utilització dels accessoris	27	Aspectes mediambientals.....	37
Panell de control	29	Especificacions tècniques	38
Primer ús.....	30	Dades d'eficiència energètica.....	38
Funcionament	31	Garantia IKEA.....	39

Informació de seguretat

- Aquest aparell no està dissenyat per a que el facin servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes (inclosos nens), o amb falta d'experiència i coneixements, a menys que siguin supervisades o estiguin formades respecte a la utilització de l'aparell per una altra persona responsable de la seva seguretat.
- Els nens han d'estar supervisats per garantir que no juguin amb l'aparell.
- Si el cable elèctric resulta danyat, el fabricant, el seu servei tècnic autoritzat o un professional qualificat hauran de canviar-lo per a evitar riscos.
- **ADVERTÈNCIA:** Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de substituir el llum per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- **ADVERTÈNCIA:** Les peces accessibles poden escalfar-se durant el funcionament. Els nens petits no s'hi han d'acostar.
- No s'ha de fer servir un netejador de vapor.
- La superfície del calaix d'emmagatzematge pot escalfar-se.
- L'aparell s'escalfa quan funciona. Tingueu cura de no tocar els elements d'escalfament del l'interior del forn.
- Feu servir únicament la sonda recomanada per a aquest forn. (Aplicable a forns equipats amb la possibilitat d'usar una sonda de temperatura)
- L'aparell no ha d'instal·lar-se darrere d'una porta decorativa per evitar un sobreescalfament.
- **ADVERTÈNCIA:** Els líquids i altres aliments no s'han d'escalfar en contenidors segellats, ja que podrien esclatar.
- Feu servir el producte en un entorn ben ventilat.
- Cal incorporar al cablejat fix un dispositiu de desconnexió de tots els pols d'acord amb les normes de cablejat.
- No feu servir netejadors abrasius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar el vidre de la porta del forn, ja que podrien ratllar la superfície i acabar esquarterant el vidre.
- L'aparell no ha estat dissenyat per a utilitzar-lo amb temporitzadors externs ni sistemes de control a distància independents.
- No toqueu el forn si teniu les mans o els peus mullats.
- Durant la cocció no s'ha d'obrir sovint la porta del forn.
- Quan obriu la porta o el calaix del forn, no hi deixeu res a sobre, ja que podríeu desequilibrar l'aparell o trencar la porta.
- Si no utilitzareu l'aparell durant un llarg període de temps, desendol·leu-lo.
- Al desembalar el forn, comproveu que la màquina sigui intacta. Si la màquina presenta algun dany, no la feu servir i contacteu amb el servei postvenda.
- Deixeu les bosses de plàstic, el poliestirè, claus i altres materials d'emballatge fora de l'abast dels nens, ja que aquests materials són perillosos per a ells.

- El primer cop que s'encén el forn pot emetre un fum o una olor irritants. Això és degut a l'oli antioxidant del tub escalfador del forn, que s'escalfa i evapora la primera vegada. És un fenomen normal. Si passa, simplement espereu que l'olor es dissipï abans de posar aliments al forn. La primera vegada que s'encén es recomana fer-ho en un espai obert o a una cuina amb la campana en marxa entre trenta minuts i una hora.
- Si el forn està malmès o funciona malament, desconnecteu l'alimentació elèctrica, no el toqueu i poseu-vos en contacte amb un professional adient per reparar-lo.
- Al panell de control i els elements de control s'hi fan servir imants permanents. Poden afectar a implants electrònics com marcapassos o bombes d'insulina. Si porteu un d'aquests implants electrònics, no us acosteïu a menys de 10 cm. del panell de control.
- No feu cap modificació a l'aparell.

Risc de descàrrega elèctrica!

- No endol·leu l'aparell fins que estigui totalment instal·lat. Si l'aparell està malmès, desconnecteu-lo immediatament de la xarxa elèctrica.
- Per a evitar perills, les peces les ha de reparar o substituir el fabricant, el seu agent de servei o alguna persona amb una qualificació similar.
- Està prohibit fer servir aparells danyats o defectuosos.
- No feu servir netejadors d'alta pressió ni de vapor per evitar descàrregues elèctriques.

Risc d'incendi!

- No deseïu articles a la cavitat.
- Si hi ha una flama o fum a la càmera, mantingueu tancada la porta del forn i desendol·leu el forn o apagueu el disruptor de la caixa de fusibles.
- No col·loqueu al forn en cap cas articles inflamables o combustibles com trossos de paper o encenalls de fusta.

Risc de lesió!

- No feu servir objectes rugosos ni esmolats per netejar el vidre de la porta. Si la superfície del vidre de la porta es ratlla, el vidre podria esclatar i provocar lesions.
- Les frontisses de la porta del forn es desplacen quan la porta s'obre o es tanca. Mantingueu les mans apartades de les frontisses.

Hi ha risc de cremades!

- Mantingueu sempre els nens allunyats d'aquest aparell.
- No toqueu les superfícies interiors, els elements calefactor ni les ventilacions de l'aparell durant la cocció.
- Després de la cocció, per evitar cremades, obriu el forn només una mica, espereu que l'escalfor es dissipï i obriu el forn del tot.
- Feu servir manyoples de forn (resistents al calor) per treure del forn els aliments o accessoris.
- No vesseu aigua freda a la cavitat calenta.

Instruccions d'instal·lació importants**⚠ Contingut que significa [obligatori]**

- El funcionament segur d'aquest aparell només es pot garantir si s'ha instal·lat de manera professional i d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.
- L'instal·lador serà responsable de qualsevol dany degut a una instal·lació incorrecta.
- Tot el procés d'instal·lació exigeix dos instal·ladors professionals. Durant la instal·lació cal portar guants protectors secs per evitar rascades i descàrregues elèctriques.
- Les unitats on es munta i els frontals adjacents han de ser resistents a les temperatures altes (al menys 90 i 70 °C respectivament).
- Feu servir un endoll de 16 A.

⊘ Contingut que significa [prohibit]

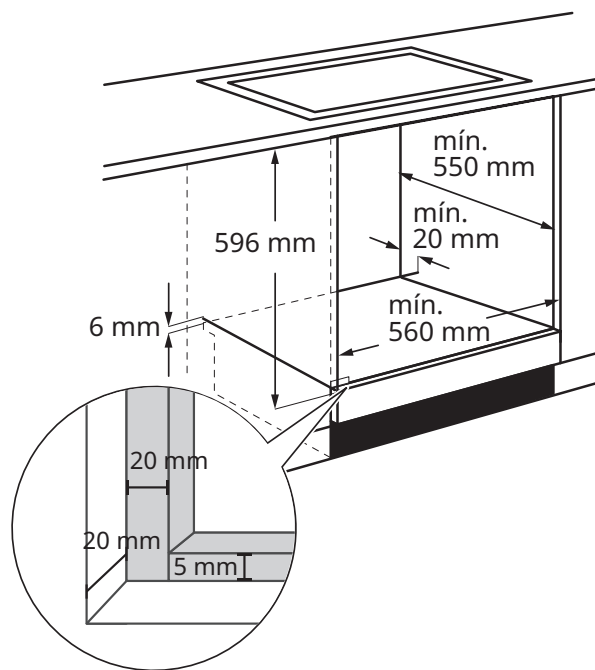
- No installeu l'aparell darrere una porta decorativa o de la porta d'una unitat de cuina, ja que l'aparell podria sobreescalfar-se.
- Inspeccioneu si l'aparell presenta qualsevol dany després de desembalar-lo. No connecteu l'aparell si s'ha danyat en trànsit.
- No bloquegeu la ventilació de l'aparell ni la separació entre l'armari i l'aparell.
- Aneu amb molt de compte quan mogueu o installeu l'aparell, ja que és molt pesat. No aixequen l'aparell pel mànec de la porta.
- Si el cable o l'endoll d'alimentació està danyat, deixeu de fer servir l'aparell immediatament per evitar incendis, descàrregues elèctriques i altres perills.

⚠ Contingut que significa [nota]

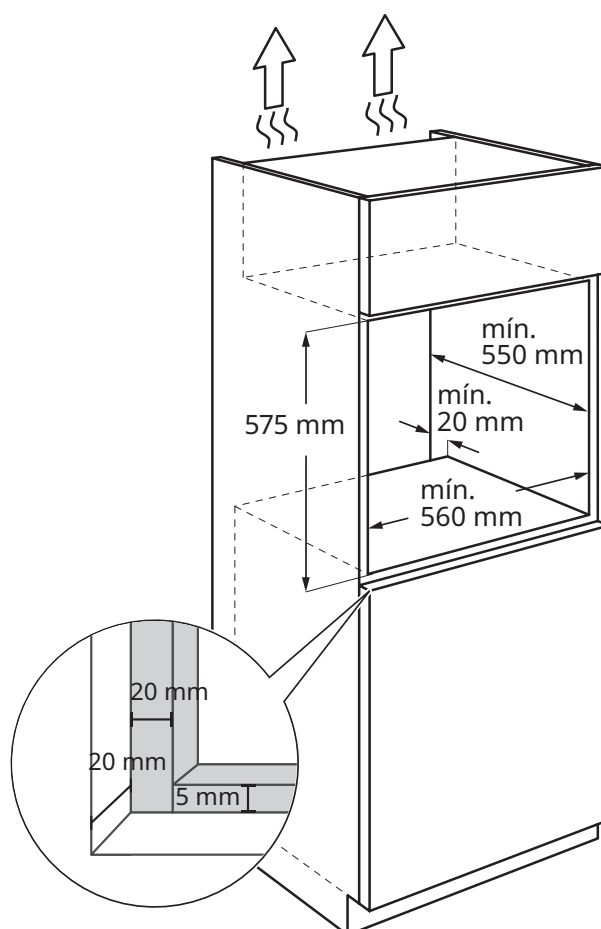
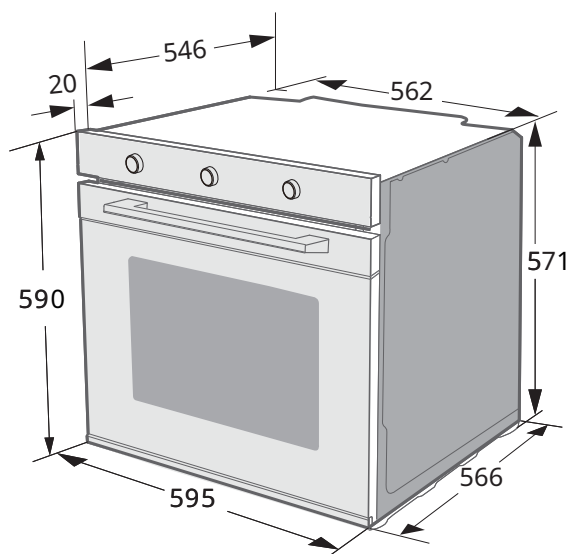
- Aneu amb molt de compte al moure o instal·lar l'aparell per evitar danyar l'aparell o els armaris.
- Abans de començar a usar l'aparell, retireu de la cavitat tots els materials d'embalatge i els accessoris.
- L'endoll ha de ser accessible als usuaris per poder desconnectar fàcilment el corrent en cas d'emergència.

Instal·lació

- Per garantir un funcionament segur d'aquest aparell només cal instal·lar-lo correctament d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació. Els danys causats per una instal·lació incorrecta no estan coberts per la garantia.
- Durant la instal·lació, porteu guants protectors per no tallar-vos amb els cantells esmolats.
- Inspeccioneu si l'aparell presenta qualsevol dany abans d'instal·lar-lo. No el connecteu si està danyat.
- Retireu tots els materials d'embalatge i la pel·lícula adhesiva abans de connectar l'aparell.
- Les dimensions aplicades són totes en mm.
- Per desconectar l'aparell de la xarxa elèctrica si és necessari després de la instal·lació, l'endoll ha de ser accessible o cal afegir un interruptor al cablejat fix.
- Si hi ha alguna diferència entre l'aparell i les imatges d'aquest manual, cal fer cas del producte.

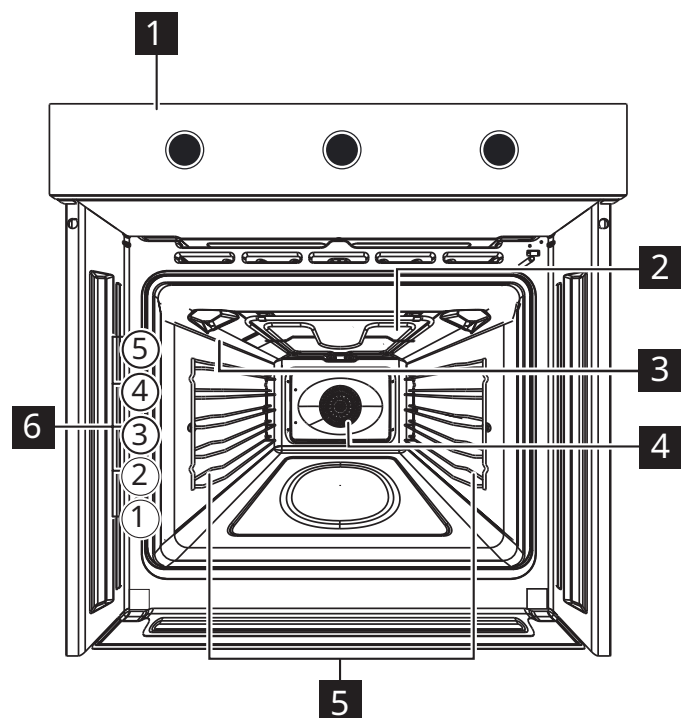


ADVERTÈNCIA: L'aparell no ha d'instal·lar-se darrere d'una porta decorativa per evitar un sobreescalfament.



Descripció del producte

Vista general

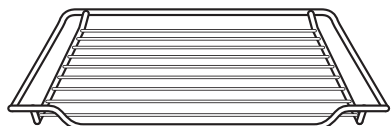


- 1** Panell de control
- 2** Gratinador
- 3** Llum
- 4** Ventilador
- 5** Suport de prestatge, extraïble
- 6** Posicions dels prestatges

Utilització dels accessoris

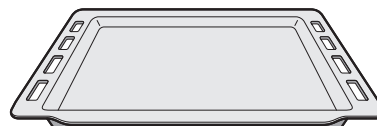
Accessoris inclosos

El vostre aparell porta els accessoris següents.



Suport de reixeta

S'utilitza per cuinar aliments o com a suport de cassoles, motllos i altres articles de forn.



Safata de fornejar

S'utilitza per cuinar tots els productes de pa i pastisseria, i també per fer rostits, peix en papillota, etc.

- També es pot col·locar la safata de fornejar sota el suport de reixeta per recollir els sucus de cocció.
- Els accessoris poden deformar-se quan estan calents. Això no afecta a la seva funció. Quan es refredin recuperaran la forma original.
- Feu servir només accessoris originals. S'han dissenyat especialment pel vostre aparell.

Inserció dels accessoris

La cavitat té cinc nivells de carrils de guia, numerats de baix cap a dalt. Els accessoris es poden extreure fins ben bé la meitat sense que s'inclinin.

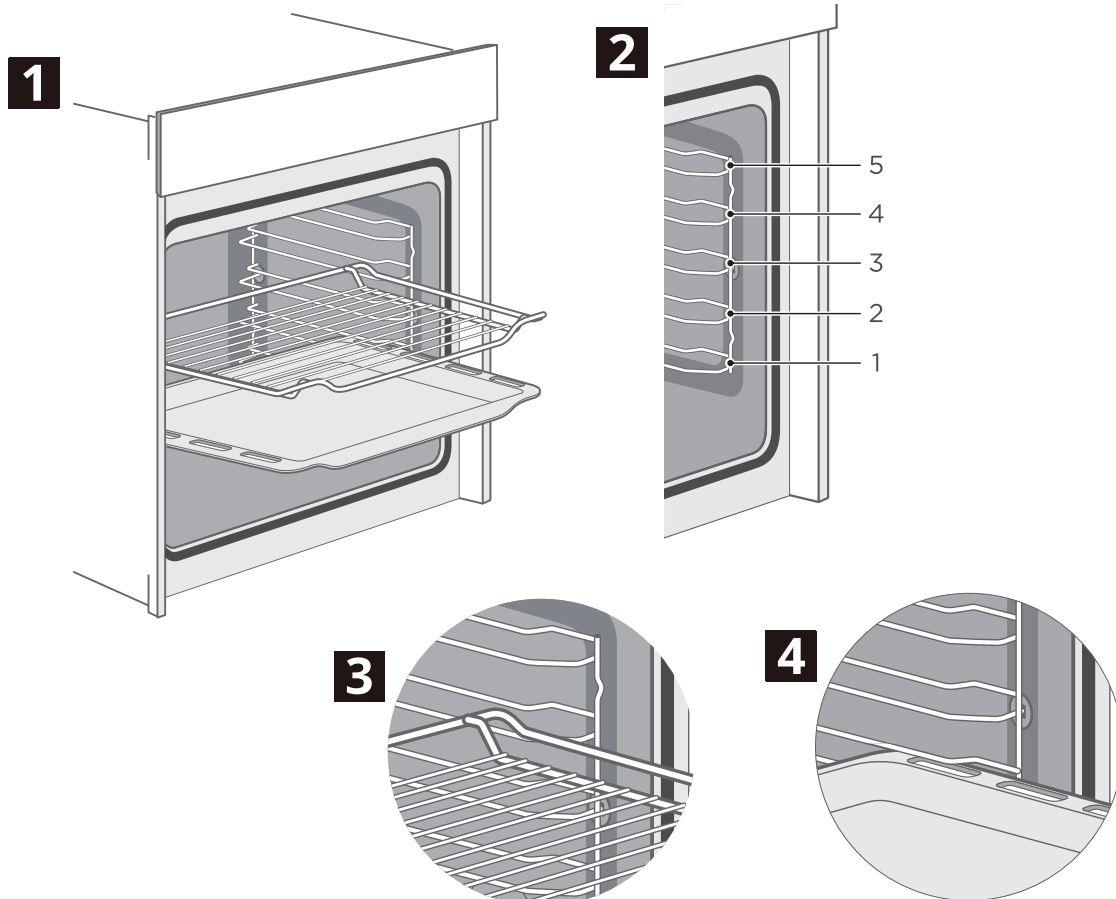
Notes:

1. Comproveu sempre que inseriu els accessoris en la cavitat pel costat correcte.
2. Inseriu sempre els accessoris del tot a la cavitat, de manera que no toquin la porta.

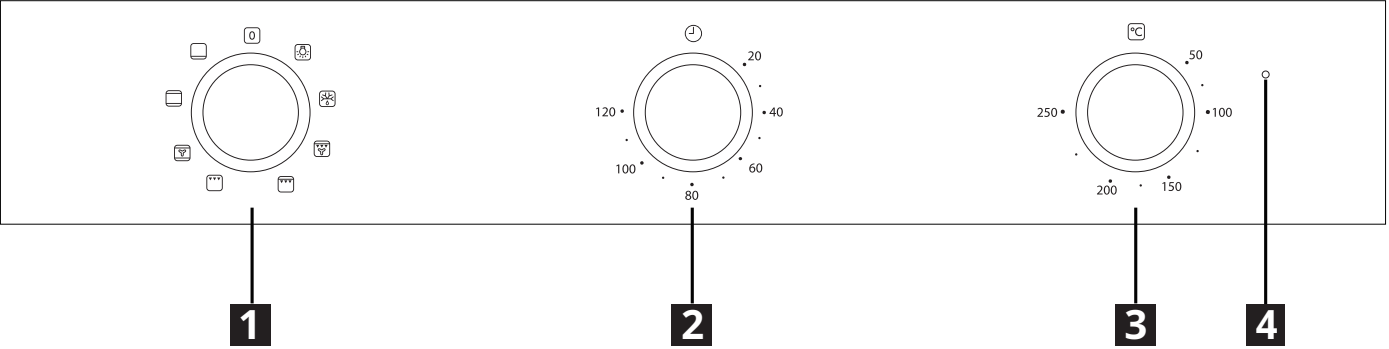
Funció de bloqueig dels accessoris

La funció de bloqueig està dissenyada per impedir que els accessoris s'inclinin al treure'ls. L'accessori es pot treure fins ben bé la meitat fins que es bloquegi al lloc. Per garantir una bona protecció contra la inclinació, cal que inseriu els accessoris correctament a la cavitat.

- Al inserir el suport de reixeta, comproveu que apunta cap a la direcció correcta, tal com mostren les il·lustracions **1** i **3** següents.
- Al inserir la safata de fornejar, comproveu que apunta cap a la direcció correcta, tal com mostren les il·lustracions **1** i **4** següents.



Panell de control



- 1 Comandament de selecció de mode
- 2 Comandament del temporitzador
- 3 Comandament de temperatura
- 4 Indicador d'escalfament

Modes de funcionament

El comandament de selecció de mode permet seleccionar un dels modes de funcionament següents.

Mode	Interval de temperatura	Descripció
 Apagat	-	Per apagar el forn.
 Llum	-	Per encendre el llum de la cavitat mantenint apagats els elements calefactors. Consell: Podeu seleccionar aquest mode per interrompre el cicle de cocció actual o abans de rentar la cavitat.
 Descongelació	-	Per descongelar aliments o refredar més ràpidament menjar cuinat fent servir només el ventilador. També podeu fer servir aquest mode per assecar fruites, verdures o herbes. Nota: En aquest mode els elements calefactors estan sempre apagats.
 Doble gratinador + ventilador	50-250 °C	Per rostir aviram, peix i peces de carn grosses. L'element calefactor i el ventilador s'encenen i apaguen alternativament. El ventilador fa circular l'aire calent al voltant del menjar.
 Doble gratinador	50-250 °C	Per brasejar elements plans com bistecs, salsitxes o torrades. Tota la zona sota l'element calefactor s'escalfa.
 Calor radiant	50-250 °C	Per brasejar quantitats petites de bistecs o salsitxes. S'escalfa la zona central de sota l'element calefactor.

Mode	Interval de temperatura	Descripció
 Convencional + ventilador	50-250 °C	Per fornejar i rostir a fins a dos nivells. El ventilador distribueix homogeniament per tota la cavitat l'escalfor dels elements calefactors.
 Convencional	50-250 °C	Per fornejar i rostir tradicionals a un nivell. Especialment adient per a pastissos amb cobertures humides.
 Inferior	50-250 °C	Útil per escalfar la base del plat. Aquest mode també és adient per a cocció lenta, acabar la cocció de plats sucosos o concentrar salses.

Primer ús

Abans d'usar l'aparell per coure menjar per primer cop heu de netejar la cavitat i els accessoris.

- (1) Traieu tots els adhesius, la pel·lícula de protecció de la superfície i les peces de protecció de transport.
- (2) Traieu tots els accessoris de la cavitat.
- (3) Netegeu a fons els accessoris i els carrils de guia amb aigua sabonosa i un drap o un raspall suau.
- (4) Comproveu que la cavitat no conté cap resta d'embalatge com boles de poliestirè o trossos de fusta que suposarien un risc d'incendi.
- (5) Fregueu les superfícies llises de la cavitat i la porta amb un drap suau humit.
- (6) Per treure la típica olor de forn nou, escalfeu l'aparell buit i amb la porta tancada amb els ajustos següents.

Mode	Temperatura	Temps
	250 °C	60 minuts

- (7) Ventileu a fons la cuina el primer cop que escalfeu l'aparell. Durant aquest temps, no deixeu que nens i mascotes s'estiguin a la cuina. Tanqueu-ne la porta de comunicació amb les habitacions adjacents.

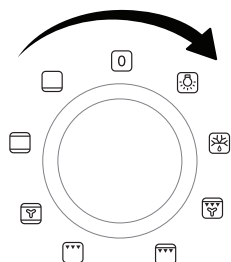
Funcionament

Inici d'un cicle de cocció

Per començar un cicle de cocció seguiu els passos següents.

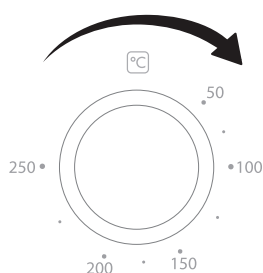
Pas 1: Selecció d'un mode de cocció

Per seleccionar un mode de cocció, gireu el comandament de selecció de mode fins que apunti al símbol del mode de cocció desitjat.



Pas 2: Selecció d'una temperatura d'escalfament

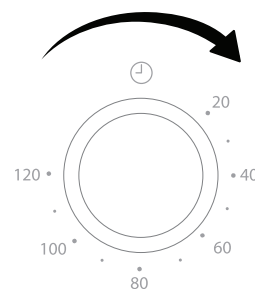
Amb el comandament de temperatura es pot seleccionar una temperatura d'escalfament entre 50 i 250 °C. Per seleccionar la temperatura d'escalfament, gireu el comandament de temperatura fins que apunti al valor de temperatura d'escalfament desitjada.



Pas 3: Ajust del temporitzador

Aquesta opció no interromp ni activa la cocció però us permet fer servir el compte enrere tan si hi ha una funció activa com si el forn està apagat.

El comandament del temporitzador permet seleccionar un temps de cocció entre 1 i 120 minuts. Per ajustar el temporitzador, gireu el comandament del temporitzador fins que apunti al valor del temps de cocció desitjat.



Consells:

- Durant la cocció o descongelació el llum de la cavitat està sempre encès.
- Durant la cocció, els elements calefactors s'aniran encenent i apagant per mantenir la temperatura de cocció.
- Si els elements escalfadors estan encesos, el llum indicador d'escalfament també està encès. Si els elements escalfadors estan apagats, el llum indicador d'escalfament també està apagat.
- Durant la cocció podeu apagar els elements escalfadors tornant a girar el comandament de temperatura cap a la posició original.
- Si heu de preescalfar el forn espereu fins que l'indicador d'escalfament s'apagui i aleshores col·loqueu els aliments al forn.
- Durant la cocció podeu canviar els ajustos girant els comandaments del panell de control. Els canvis tindran efecte immediatament.
- Podeu interrompre el cicle de cocció girant el comandament de selecció de mode fins que apunti a [0]. Per reprendre el cicle de cocció, gireu el comandament de selecció de mode fins que apunti a la seva posició anterior.

Final d'un cicle de cocció

- Per acabar abans un cicle de cocció, gireu el comandament de selecció de mode fins que apunti a [0].
- Quan acabeu de fer servir el forn, recordeu apagar-lo girant el comandament de selecció de mode fins que apunti a [0].
- Per impedir que algú, com un nen, encengui el forn accidentalment, recordeu desendollar-lo.

Quina mena d'estris de fornejar poden usar-se?	Pot usar-se qualsevol estri de fornejar termorresistent. Es recomana no fer servir alumini en contacte directe amb el menjar, especialment si és àcid. Comproveu que el contenidor i la tapa ajustin bé.
Com fer servir la funció de gratinador?	Preescalfeu el forn durant cinc minuts i col·loqueu el menjar al nivell indicat per aquest manual. Quan feu servir el mode de gratinador tanqueu la porta del forn. No feu servir el forn si la porta està oberta, excepte per carregar, treure o comprovar el menjar.
Com mantenir net el forn durant el gratinat?	Poseu la safata al nivell 1 amb dos litres d'aigua. Gairebé tots els fluids que gotegin de l'aliment col·locat a la reixeta aniran a la safata.
En tots els modes de gratinat l'element escalfador es va encenent i apagant de tant en tant.	És un funcionament normal i depèn de l'ajust de temperatura.
Com calcular els ajustos del forn si la recepta no indica el pes d'un rostit?	Trieu els ajustos propers al pes del rostit i canvieu el temps lleugerament. Si podeu, feu servir una sonda de carn per detectar la temperatura dins de la carn. Col·loqueu la punta de la sonda de carn a la carn amb compte i seguint les instruccions del fabricant. Comproveu que la punta de la sonda es col·loca al mig de la part més gran de la peça de carn, però no prop de l'os ni d'un buit.
Què passa si es vessa un fluid sobre un aliment del forn durant el procés de fornejat o cocció?	El fluid bullirà i pujarà el vapor com un procés físic normal. Aneu amb compte, però, ja que el vapor està calent. Trobareu més informació a "Aigua de condensació durant el fornejat". Si el fluid conté alcohol, el procés d'ebullició serà més ràpid i pot provocar flames a la cavitat. Durant aquesta mena de processos, comproveu que la porta està tancada. Controleu amb compte el procés de fornejat o cocció. Obriu la porta amb molta suavitat i només si és necessari.

Receptes típiques

Pastís	Motllo	Nivell	Mode	Temperatura en °C	Temps en min:s
Pa de pessic (senzill) quadrat	Quadrat	2	Convencional amb ventilador	170	50:00
Pa de pessic (senzill) quadrat	Quadrat	1	Convencional	140	70:00
Pa de pessic amb fruita en motllo rodó	Motllo rodó	1	Convencional amb ventilador	150	50:00
Pa de pessic amb fruita en safata	Safata	1	Convencional	140	70:00
Magdalenes de briox amb panses (amb llevat)	Motllo de magdalenes	2	Convencional	220	t.p.: 19:00 t.f.: 11:00
Gugelhupf (amb llevat)	Safata	1	Convencional	150	t.p.: 11:00 t.f.: 60:00
Magdalenes	Motllo de magdalenes	1	Convencional	160	t.p.: 8:30 t.f.: 30:00
Magdalenes	Motllo de magdalenes	1	Convencional amb ventilador	150	t.p.: 8:30 t.f.: 30:00
Briox de poma en safata	Safata	1	Convencional amb ventilador	160	t.p.: 10:00 t.f.: 42:30
Pa de pessic amb aigua (sis ous)	Motllo desmuntable	1	Convencional	160	t.p.: 9:30 t.f.: 41:00
Pa de pessic amb aigua (quatre ous)	Motllo desmuntable	1	Convencional	160	t.p.: 9:00 t.f.: 26:00
Briox de poma en safata	Safata	2	Convencional amb ventilador	150	t.p.: 8:00 t.f.: 42:00

Nota: A aquesta taula, "t.p." significa temps de preescalfament i "t.f." temps de fornejat.

Consells d'estalvi d'energia

- Durant la cocció, traieu tots els accessoris que no siguin necessaris.
- Eviteu obrir la porta durant la cocció.
- Si heu d'obrir la porta durant la cocció, poseu el mode de funcionament en Llum (☀️) (sense canviar l'ajust de temperatura).
- Si feu servir un mode de cocció sense ventilador, reduïu la temperatura d'escalfament a 50 °C durant cinc a deu minuts abans d'acabar el cicle de cocció. D'aquesta manera aprofitareu l'escalfor romanent a la cavitat per completar el procés de cocció.
- Feu servir un mode de cocció amb ventilador sempre que sigui possible. D'aquesta manera podreu reduir la temperatura d'escalfament entre 20 i 30 °C.
- Fent servir un mode de cocció amb ventilador podeu coure menjar a més d'un nivell al mateix temps.
- Si no és possible coure plats diferents al mateix temps, podeu fer-los l'un després de l'altre per aprofitar el forn preescalfat.
- No preescalfeu el forn buit si no és necessari.
- Si heu de preescalfar el forn, col·loqueu el menjar al forn immediatament després d'arribar a la temperatura seleccionada. Quan s'arriba a la temperatura seleccionada l'indicador d'escalfament s'apaga.
- No feu servir làmines reflectants, com làmina d'alumini, per cobrir la part inferior de la cavitat.
- Feu servir el temporitzador o una sonda de temperatura sempre que sigui possible.
- Feu servir estris de fornejar foscos, mats i lleugers. No feu servir accessoris pesants amb superfícies brillants, com els d'acer inoxidable o alumini.

Manteniment i neteja

Notes sobre la neteja

Agents de neteja	Netegeu el frontal del forn amb un drap suau amb aigua tèbia i un detergent suau.
	Feu servir una solució netejadora per netejar les superfícies metàl·liques.
	Elimineu les taques amb un detergent suau.
Ús diari	Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix i altres residus alimentaris pot provocar un incendi.
	Al forn i als panells de vidre de la porta s'hi pot condensar humitat. Per reduir la condensació, feu funcionar el forn durant 10 minuts abans de cuinar. No deseu menjar al forn durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap suau després de cada ús.
Accessoris	Netegeu tots els accessoris després de cada ús i deixeu-los assecar. Feu servir un drap suau amb aigua tèbia i un detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixelles.
	No netegeu els accessoris antiadherents amb netejadors abrasius ni objectes afilats.

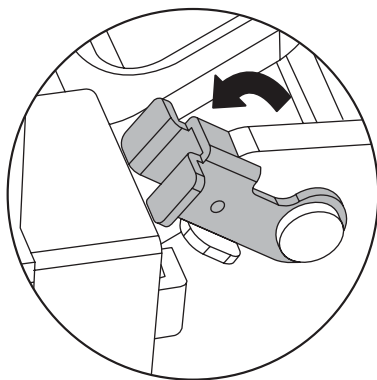
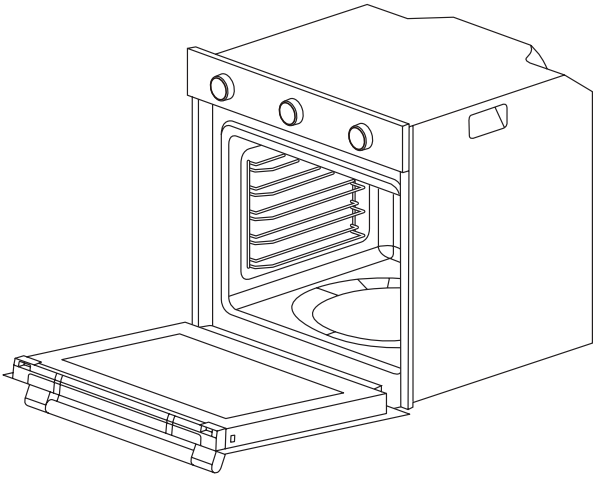
Advertència: risc de lesió!

- Comproveu que el forn estigui fred abans de dur a terme les operacions següents.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de començar.
- Porteu guants protectors.

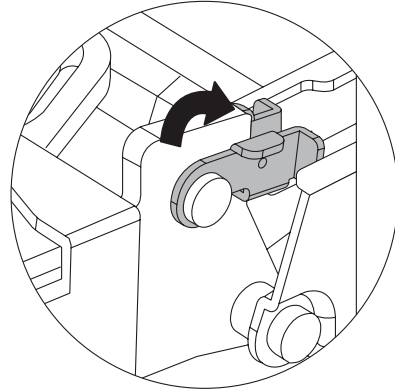
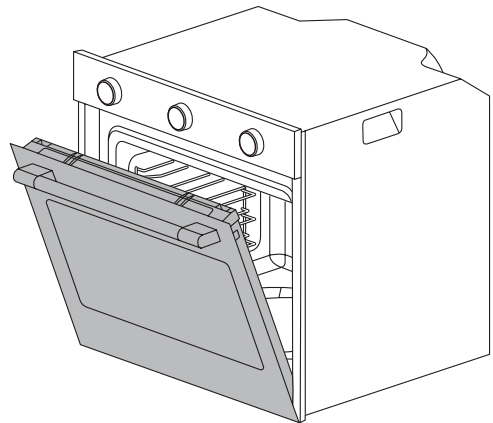
Extracció de la porta

Per treure la porta per netejar-la, seguiu els passos següents:

1. Obriu la porta del tot.
2. Obriu les dues palanques de bloqueig de dreta i esquerra.
3. Tanqueu la porta tant com sigui possible.
4. Agafeu la porta pels costats esquerre i dret amb les dues mans i estireu la porta cap amunt i cap a fora.

**Col·locació de la porta**

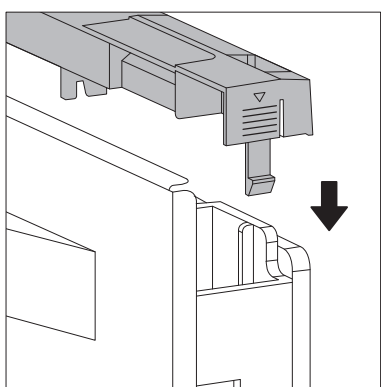
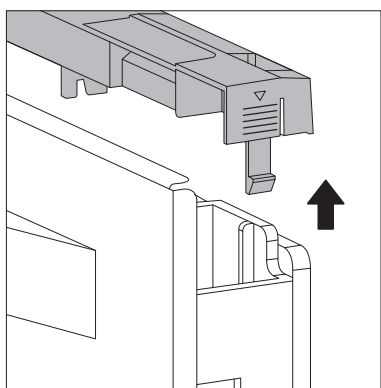
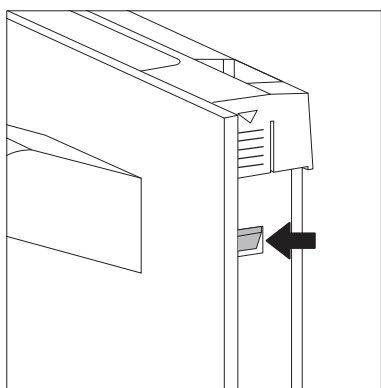
1. Inserir les dues frontisses de la porta als forats del panell frontal.
2. Obriu la porta del tot. **Nota:** La porta no s'obrirà del tot si les frontisses no estan en les posicions correctes.
3. Tanqueu les dues palanques de bloqueig de dreta i esquerra.
4. Mireu de tancar la porta i assegureu-vos de que queda alineada amb el panell de control. Si no és així, repetiu els passos anteriors.



Extracció i col·locació de la coberta superior de la porta

Després d'enretirar la porta podeu treure-li la coberta superior i netejar les diferents parts de la porta per separat.

1. Tal com s'explica al diagrama següent, premeu i mantingueu premuts simultàniament els dos clips de retenció.
2. Enretireu la coberta superior de la porta aixecant-la.
3. Separeu la porta, netegeu-ne les diferents parts i torneu a muntar-la.
4. Per tornar a muntar la coberta superior de la porta, premeu-la contra la porta fins que faci clic.



Important!

No intenteu treure la coberta superior de la porta i separar-la si abans no heu desmuntat

la porta. Si ho feu podríeu malmetre la porta o fer-vos mal.

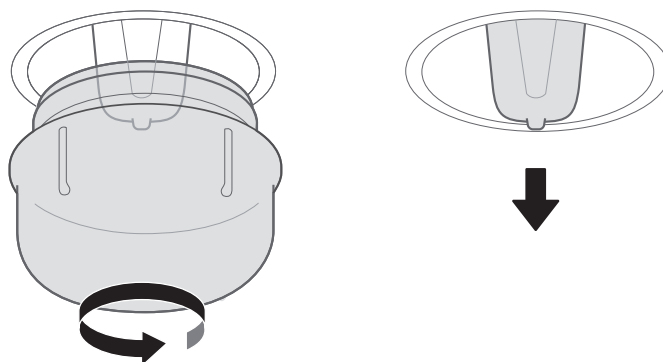
Substitució del llum del forn

Important!

- No manipuleu el llum nou amb les mans nues, ja que les ditades poden malmetre'l.
- No feu servir el forn fins que s'hagi reinstal·lat la coberta del llum.

El vostre forn incorpora un llum instal·lat a la cavitat. Per substituir un llum espatllat, seguiu els passos següents:

1. Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica. Espereu que el forn s'hagi refredat del tot.
2. Col·loqueu una tovallola a la part inferior del forn per evitar danys.
3. Traieu la coberta del llum fent-la girar en sentit antihorari.
4. Estireu el llum vell. **Nota:** No el feu girar.



5. Inseriu el llum nou (a la nota següent s'explica el tipus de llum correcte). Comproveu que els terminals del llum estan en la posició correcta i premeu el llum fermament.
6. Enrosqueu altre cop la coberta del llum.
7. Traieu la tovallola de la cavitat i torneu a connectar el forn a l'alimentació elèctrica.

Notes:

- Feu servir únicament un llum halogen de 25 W i 230 V, de tipus G9 i T 300 °C.
- El llum que s'utilitza a l'interior de l'aparell està específicament dissenyat per a electrodomèstics i no és adequat per a la il·luminació general de la llar.
- Els llums i les cobertes del llum us els pot proporcionar el nostre servei postvenda.

Solució de problemes

Problema	Possible causa	Possible solució
L'aparell no funciona.	Fallada del fusible	Comproveu el disruptor de la caixa de fusibles.
	Tall de corrent	Comproveu si el llum de la cuina o d'altres aparells de la cuina funcionen.
Han caigut del seu suport els comandaments del panell de control.	Els comandaments s'han desenganxat accidentalment.	Poden haver-se tret els comandaments. Simplement torneu a posar els comandaments al seu suport del panell de control i premeu-los de manera que engranin i puguin girar-se com sempre.
Els comandaments no es poden girar amb facilitat.	Hi ha brutícia sota els comandaments.	Poden haver-se tret els comandaments. Per desenganxar els comandaments, simplement traieu-los del suport. O bé pressioneu el cantell exterior dels comandaments de manera que se'n pugui estirar la punta fàcilment. Netegeu amb cura els comandaments amb un drap i aigua sabonosa. Eixugueu-los amb un drap suau. No feu servir materials afilats i abrasius. No els mulleu ni els netegeu al rentavaixelles. No traieu els comandaments massa sovint ja que podríeu desestabilitzar el suport.
El ventilador no funciona tota l'estona en un mode de cocció amb ventilador.		És un funcionament normal per distribuir l'escalfor de la millor forma possible i per optimitzar les prestacions del forn.
El ventilador segueix funcionant tot i que el cicle de cocció s'ha acabat.		El ventilador segueix funcionant per evitar situacions de gran humitat a la cavitat i per refredar el forn per a la vostra comoditat. El ventilador de refrigeració s'apagarà automàticament.
El menjar no s'ha cuit del tot malgrat que he ajustat el temps d'acord amb la recepta.		Comproveu si heu ajustat la temperatura correctament. Mireu si heu posat massa menjar al forn. Torneu a comprovar la recepta.
Torrat irregular		Comproveu si heu ajustat la temperatura correctament. Mireu si heu posat el menjar al nivell correcte de la cavitat. Comproveu si heu fet servir l'estri de forn correcte. Mireu de fer servir estris de fornejar foscos, mats i lleugers.
El llum no s'encén.		El llum s'ha espatllat i cal substituir-lo.

Aspectes mediambientals

Recicleu els materials amb el símbol . Col·loqueu el material d'embalatge als contenidors corresponents pel seu reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut pública reciclant els residus d'aparells elèctrics i electrònics. No

elimineu els aparells marcats amb el símbol  juntament amb els residus domèstics. Retorneu el producte al vostre centre de reciclatge local o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

Especificacions tècniques

Dimensions (internes)	Amplària Alçària Fondària	503 mm 365 mm 392 mm
Superfície de la safata de fornejar	1191 cm ²	
Element escalfador superior	2200 W	
Element escalfador inferior	1000 W	
Gratinador	2250 W	
Potència total	2300 W	
Voltatge nominal	220-240 V~	
Freqüència nominal	50-60 Hz	
Nombre de modes de cocció	7	

Dades d'eficiència energètica

Informació del producte i full d'informació del producte*

Nom del proveïdor	IKEA
Identificació del model	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Índex d'eficiència energètica	95,7
Classe d'eficiència energètica	A
Consum d'energia amb una càrrega estàndard i mode convencional	1,10 kWh
Consum d'energia amb una càrrega estàndard i mode amb ventilació forçada	0,81 kWh
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum de la cavitat	72 l
Tipus de forn	Forn encastat
Pes net	32,8 kg

* Per a la Unió Europea, d'acord amb les regulacions UE 65/2014 i 66/2014.
Per a la República de Belarús d'acord amb STB 2478-2017, Apèndix G; STB 2477-2017, Annexes A i B.

La classe d'eficiència energètica no és aplicable a Rússia.

EN 60350-1 - Aparells domèstics de cocció elèctrics - Part 1: Fogons, forns, forns de vapor i gratinadors - Mètodes de medició de les prestacions.

Garantia IKEA

Quina validesa té la garantia d'IKEA?

Aquesta garantia és vàlida durant **cinc anys** a partir de la data original de compra de l'aparell a IKEA. El rebut de compra original és necessari com a comprovant de compra. Si s'efectua una feina de manteniment durant la garantia no s'ampliarà el període de garantia de l'aparell.

Qui realitzarà aquest servei?

El proveïdor de serveis d'IKEA prestarà el servei mitjançant el seu propi servei d'operacions o per mitjà d'una xarxa de socis de servei autoritzats.

Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix averies de l'aparell que siguin derivades d'una construcció defectuosa des de la data de compra a IKEA. Aquesta garantia només s'aplica a l'ús domèstic. Al punt "Què no cobreix la garantia?" s'especifiquen les excepcions. Els costos de la solució de l'averia, p. ex. reparacions, peces de substitució, mà d'obra i transport estaran coberts durant el període de garantia, sempre que l'aparell es pugui reparar sense despeses extraordinàries. En aquestes condicions s'apliquen les directrius de la UE (DIRECTIVA (UE) 2019/771) i les respectives normatives locals. Les peces substituïdes passaran a ser propietat d'IKEA.

Què farà IKEA per corregir el problema?

El proveïdor de serveis designat per IKEA examinarà el producte i decidirà, segons el seu criteri, si està cobert per aquesta garantia. Si es considera que el cobreix, el proveïdor de serveis d'IKEA o el seu soci de serveis autoritzats decidirà, segons el seu criteri, si repara el producte defectuós o el substitueix pel mateix producte o un producte comparable.

Què no cobreix la garantia?

- Deterioració per ús normal.
- Danys deliberats o per negligència, danys causats per no obeir les instruccions de funcionament, per instal·lació incorrecta o per connectar l'aparell amb un voltatge erroni, danys causats per reaccions químiques o electroquímiques, oxidació, corrosió o danys per aigua, com ara danys causats per un excés de calç al subministrament d'aigua, entre d'altres, o danys causats per condicions ambientals atípiques.
- Peces consumibles, com ara piles i bombetes, entre d'altres.
- Peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'aparell, com ara rascades i possibles diferències de color.
- Danys accidentals provocats per objectes o substàncies aliens i per la neteja o el desbloqueig

dels filtres, els sistemes de drenatge o els calaixos de sabó.

- Danys a les següents peces: vitroceràmica, accessoris, cistelles de la vaixel·la o la coberteria, canonades d'alimentació i drenatge, juntes, llums i cobertes dels llums, pantalles, poms, carcasses i peces de les carcasses. Aquests danys només estaran coberts si es pot provar que són resultat d'un defecte de producció.
- Casos en els quals el tècnic no ha detectat cap fallada en la seva visita.
- Les reparacions no realitzades pels proveïdors de manteniment designats i/o socis contractuals de manteniment autoritzats, o en cas que no s'hagin utilitzat peces originals.
- Les reparacions motivades per una instal·lació defectuosa o que no segueixi les especificacions.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, és a dir, per a ús professional.
- Danys de transport. Si el client transporta el producte a casa seva o a una altra adreça, IKEA no es fa responsable dels danys que puguin ocórrer durant el transport. No obstant això, si IKEA lliura el producte a l'adreça de lliurament del client, els danys que ocorrin durant el lliurament estaran coberts per IKEA.
- El cost de la instal·lació inicial de l'aparell d'IKEA. No obstant això, si un proveïdor de manteniment designat d'IKEA o un soci de manteniment autoritzat reparen o substitueixen l'aparell sota les condicions d'aquesta garantia, el proveïdor de manteniment designat o el seu soci de manteniment autoritzat tornaran a instal·lar l'aparell o a instal·lar el producte de substitució, si és necessari.

Aquestes restriccions no són aplicables als treballs que, sense presentar fallades, dugui a terme un especialista qualificat utilitzant les nostres peces originals per a adaptar l'aparell a les especificacions tècniques de seguretat d'un altre país de la UE.

Aplicació de les lleis nacionals

La garantia IKEA us atorga uns drets legals específics que cobreixen o superen tots els requeriments legals locals. No obstant això, aquestes condicions no limiten en cap manera els drets del consumidor descrits a la legislació local.

Àrea de validesa

Pels aparells comprats en un país de la UE i traslladats a un altre país de la UE, els serveis es facilitaran d'acord amb les condicions de garantia normal vigents al nou país. L'obligació de realitzar els serveis compresos en la garantia només existeix si:

- l'aparell compleix i s'ha instal·lat d'acord amb les especificacions tècniques del país on s'ha presentat la reclamació;
- l'aparell compleix i s'ha instal·lat d'acord amb les instruccions de muntatge i la informació de seguretat per a l'usuari.

SERVEI POSTVENDA específic per als electrodomèstics d'IKEA

No dubteu a posar-vos en contacte amb el proveïdor de serveis postvenda designat per IKEA per a:

- sol·licitar un servei de manteniment cobert per aquesta garantia;
- sol·licitar informació sobre la instal·lació de l'aparell IKEA en el moble de cuina específic d'IKEA;
- demanar un aclariment sobre les funcions dels aparells d'IKEA.

Per poder oferir-vos la millor assistència, llegiu atentament les instruccions de muntatge i/o el manual de l'usuari abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Informació de contacte per sol·licitar el nostre servei



Al final d'aquest manual podreu trobar els números de telèfon dels serveis postvenda designats per IKEA.

- i** Per a oferir-vos un servei més ràpid, us recomanem utilitzar els números de telèfon específics que figuren en aquest manual. Utilitzeu sempre els números de telèfon que figuren en el manual d'usuari específic de l'aparell per al qual necessiteu assistència. Recordeu indicar el número d'article de 8 dígit i el número de sèrie de 22 dígit que figuren en la placa de característiques del vostre aparell.

- i** **GUARDEU EL REBUT DE COMPRA!**
És el vostre comprovant de compra i un document imprescindible per tal que la garantia sigui vàlida. El rebut també indica el nom i el número d'article IKEA (codi de 8 dígit) de cada aparell que compreu.

Necessiteu més ajuda?

Si desitgeu fer alguna consulta no relacionada amb el Servei postvenda dels vostres aparells, poseu-vos en contacte amb el centre de trucades de la botiga IKEA més propera. És recomanable llegir atentament la documentació de l'aparell abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Contido

Información sobre seguridade.....	41	Receitas típicas.....	51
Instrucións importantes para a instalación	43	Consellos de aforro de enerxía	52
Instalación.....	44	Coidados e limpeza.....	52
Descrición do produto.....	45	Solución de problemas.....	55
Uso dos accesorios	45	Cuestións ambientais.....	55
Panel de control	47	Especificacións técnicas	56
Primeiro uso	48	Datos de eficiencia enerxética	56
Funcionamento	49	Garantía de IKEA	57

Información sobre seguridade

- Este aparello non está destinado ao uso por persoas (incluíndo nenos/as) con capacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas, ou sen experiencia e coñecementos, a non ser que recibiran supervisión ou instrucións sobre o uso do aparello por parte dunha persoa responsable da súa seguridade.
- Os nenos deben estar baixo supervisión para garantir que non xoguen co aparello.
- Se o cable de alimentación está danado, deberá cambialo o fabricante, o servizo técnico autorizado ou persoal semellante a fin de evitar riscos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que o aparello estea apagado antes de substituír a lámpada para evitar o risco de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** As partes accesibles poderían quentarse durante o uso. Os nenos pequenos deben manterse afastados.
- Non se debe usar un limpador a vapor.
- A superficie do caixón de almacenamento podería quentarse.
- Durante o uso, o aparello quéntase. Debe ter coidado de non tocar os elementos calefactores do interior do aparello.
- Utilice unicamente o sensor de temperatura recomendado para este forno. (Para fornos que dispoñen da posibilidade de utilizar unha sonda de temperatura).
- Para evitar o sobrequecemento, o aparello non debe instalarse detrás dunha porta decorativa.
- **ADVERTENCIA:** Non se deben quentar líquidos nin outros alimentos en envases pechados, xa que poden estoupar.
- Utilice o produto nun lugar ben ventilado.
- Debe incorporarse un medio de desconexión de todos os polos na instalación fixa de acordo coas normas de cableado.
- Non utilice limpadores abrasivos fortes nin rasquetas de metal afiadas para limpar a porta de cristal do forno xa que poden rañar a superficie, o que podería provocar a rotura do cristal.
- O aparello non está pensado para funcionar mediante un temporizador externo ou un sistema de control remoto independente.
- Non toque o forno con mans ou pés mollados ou húmidos.
- A porta do forno non debe abrirse con frecuencia durante o período de cocción.
- Cando a porta ou o caixón do forno estean abertos, non deixe nada sobre eles, xa que pode desaxustar o aparello ou romper a porta.
- Se non vai usar o aparello durante un longo período de tempo, desenchúfeo.
- Cando desempaquete o forno, asegúrese de que o aparello está intacto. Se o aparello está danado, non o use e póñase en contacto co servizo posvenda.

- Manteña as bolsas de plástico, o poliestireno, as puntas e outros materiais da embalaxe fóra do alcance dos nenos, xa que estes materiais son perigosos para eles.
- Cando o forno se acenda por primeira vez, pode producir un cheiro forte ou fume. Isto débese a que o aceite antióxido do tubo de calor eléctrica do forno se quenta e se evapora por primeira vez. Este é un fenómeno normal. Se isto ocorre, só agarde a que o cheiro desapareza antes de meter a comida no forno. Recoméndase usalo por primeira vez nun lugar aberto ou na cociña cunha campá extractora acendida durante 0,5 - 1 hora.
- Se o forno está danado ou non funciona correctamente, corte a subministración eléctrica, non o toque e contacte canto antes con persoal cualificado para a súa reparación ou reciclaxe.
- No panel de control ou os elementos de control úsanse imáns permanentes. Estes poden afectar a implantes electrónicos, como marcapasos ou bombas de insulina. As persoas que leven implantes electrónicos deben manter unha distancia mínima de 10 cm respecto ao panel de control.
- Non modifique o aparello baixo ningún concepto.

Risco de descarga eléctrica

- Non conecte o aparello á corrente ata que a instalación estea rematada. Se o aparello está danado, desconecte inmediatamente a subministración eléctrica.
- Para evitar riscos, as pezas deben ser reparadas ou substituídas polo fabricante, o seu servizo técnico ou persoas con cualificación similar.
- Está prohibido o uso de aparellos danados ou defectuosos.
- Non use limpadores a alta presión nin limpadores a vapor para evitar descargas eléctricas.

Risco de incendio

- Non garde obxectos no interior do aparello.
- Se se produce unha chama aberta ou fume no interior, manteña a porta do forno pechada e despois desconecte o forno da corrente ou apague o interruptor no cadro de distribución.
- En ningún caso introduza no forno materiais inflamables ou combustibles, como anacos de papel ou labras de madeira.

Risco de lesións

- Non empregue obxectos ásperos nin afiados para limpar o vidro da porta. Se a superficie do vidro está raiada, o cristal pode estalar e provocar lesións.
- As bisagras da porta do forno móvense ao abrila ou pechala. Manteña as mans afastadas das bisagras.

Risco de queimaduras!

- Manteña os nenos lonxe do aparello en todo momento.
- Non toque as superficies internas, as resistencias nin as saídas de aire quente do aparello durante a cocción.
- Despois de cociñar, para evitar queimaduras, abra a porta do forno lixeiramente, agarde a que disipe a calor e logo abra a porta completamente.
- Utilice manoplas de forno (luvas resistentes á calor) para retirar a comida ou os accesorios da cavidade do forno.
- Non bote auga fría na cavidade quente.

Instrucións importantes para a instalación

Obrigatorio

- O funcionamento seguro deste aparello só pode estar garantido se foi instalado conforme a un estándar profesional e segundo as presentes instrucións de instalación.
- A persoa que realice a instalación será responsable de calquera dano causado por unha instalación incorrecta.
- Todo o proceso de instalación require dúas persoas instaladoras profesionais. Utilice luvas protectoras secas durante a instalación para evitar cortes ou descargas eléctricas.
- Os mobles para encastar deben ser resistentes á calor ata 90 °C e os frontais dos mobles contiguos, ata 70 °C.
- Utilice unha toma de corrente de 16 A.

Prohibido

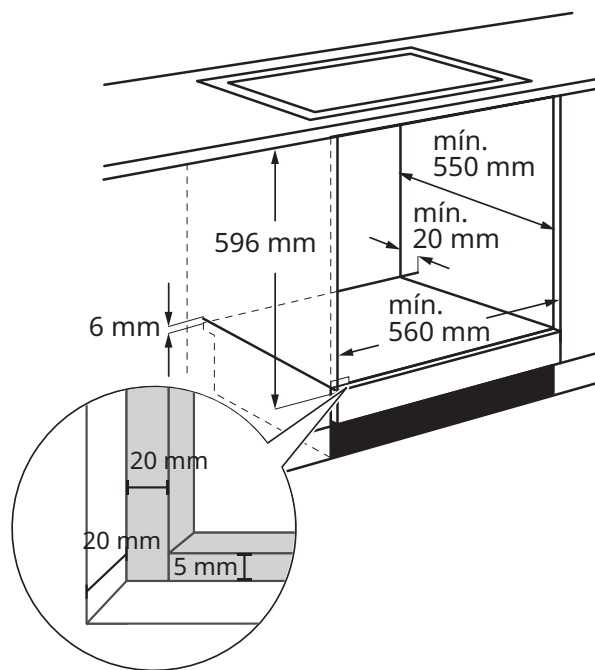
- Non instale o aparello detrás dunha porta decorativa nin da porta dun moble de cociña, xa que isto pode provocar un sobrequecemento do aparello.
- Revise o aparello para comprobar que non presenta danos despois de desembalalo. Non conecte o aparello se sufriu danos durante o transporte.
- Non obstrúa a ventilación do aparello nin o espazo entre o moble e o aparello.
- Extreme as precaucións ao mover ou instalar o aparello, xa que é moi pesado. Non levante o aparello polo tirador da porta.
- Se o cable de alimentación ou o enchufe está danado, deixe de usar o aparello de inmediato para evitar riscos de incendio, descarga eléctrica ou outros perigos.

Advertencia

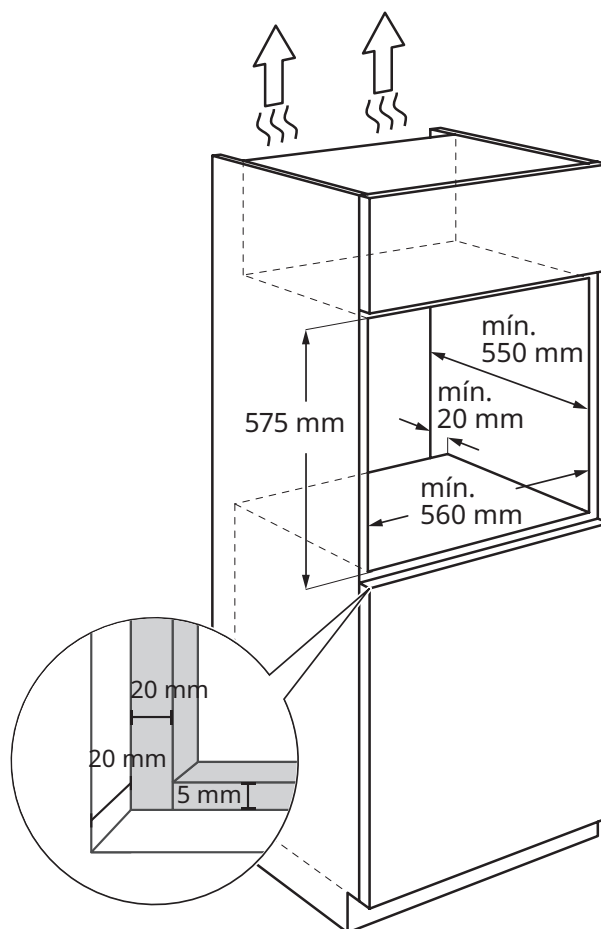
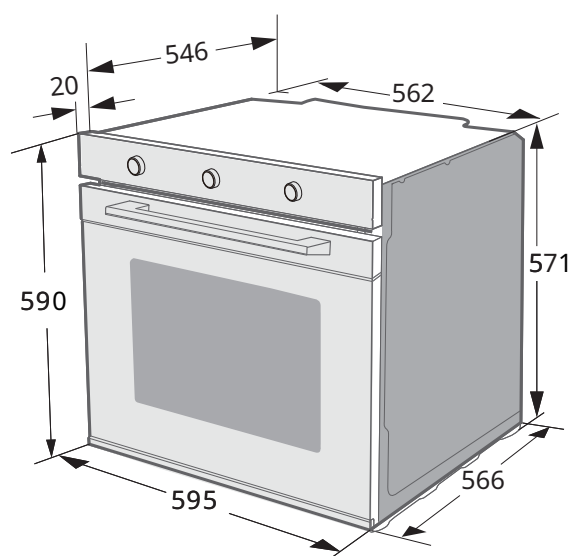
- Teña moito coidado ao mover ou instalar o aparello para evitar danos tanto no propio aparello como nos mobles da cociña.
- Antes de poñer o aparello en funcionamento, retire todos os materiais de embalaxe e os accesorios do interior.
- O enchufe debe ser accesible para que o usuario poida cortar a subministración eléctrica facilmente en caso de emerxencia.

Instalación

- Para garantir o funcionamento seguro do aparello, este debe instalarse correctamente segundo as instrucións de instalación. Os danos causados por unha instalación incorrecta non están cubertos pola garantía.
- Durante a instalación, utilice luvas de protección para evitar cortes cos bordos afiados.
- Comprobe que o aparello non presenta danos antes de instalalo. Non o conecte se está danado.
- Retire todos os materiais de embalaxe e o filme adhesivo antes de acender o aparello.
- As dimensións indicadas están expresadas en mm.
- Para desconectar o aparello da corrente eléctrica unha vez instalado, o enchufe debe quedar accesible ou debe integrarse un interruptor no cableado fixo.
- En caso de diferenzas entre o aparello e as imaxes deste manual, prevalecerá o produto.

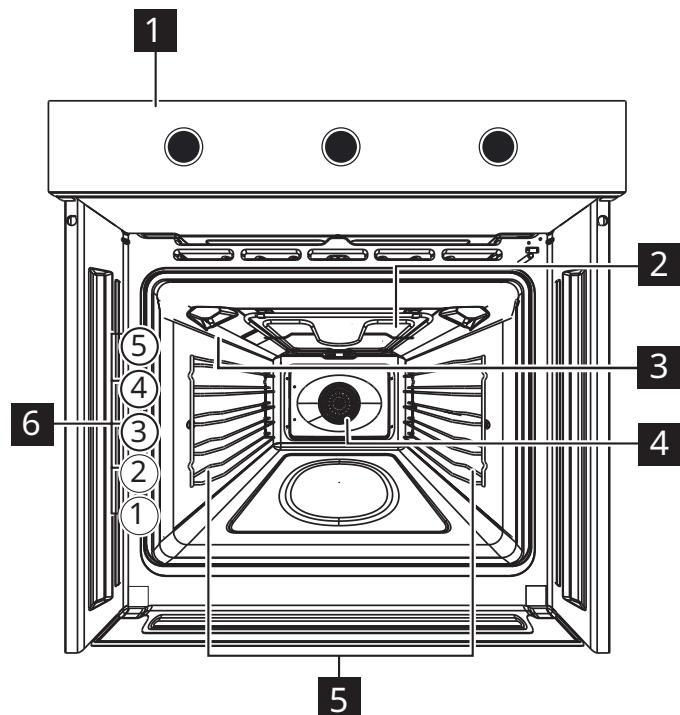


ADVERTENCIA: Para evitar o sobrecalentamento, o aparello non debe instalarse detrás dunha porta decorativa.



Descrición do produto

Descrición xeral

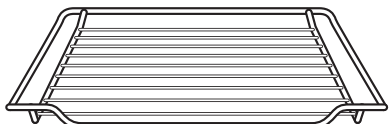


- 1** Panel de control
- 2** Grill
- 3** Lámpada
- 4** Ventilador
- 5** Soporte extraíble para bandexas
- 6** Posicións das bandexas

Uso dos accesorios

Accesorios

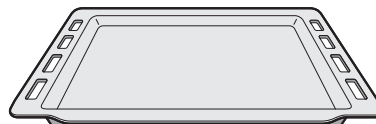
O aparello inclúe os seguintes accesorios.



Reixa metálica

Úsase para cocinar alimentos directamente sobre ela ou como soporte para bandexas, moldes para bolos e outros utensilios aptos para forno.

- Tamén pode colocarse debaixo da reixa metálica para recoller os líquidos que se desprendan durante a cocción.
- Os accesorios poden deformarse cando están quentes. Isto non afecta ao seu funcionamento. Unha vez que arrefrén, volverán á súa forma orixinal.
- Use unicamente accesorios orixinais. Están deseñados especificamente para o aparello.



Bandexa para asar

Úsase para cocinar todo tipo de pans e produtos de pastelería, así como para preparar asados, peixe en *papillote* etc.

Inserción dos accesorios

A cavidade do forno conta con cinco niveis de guías, numeradas de abaixo cara a arriba. Os accesorios poden extraerse aproximadamente ata a metade sen envorcarse.

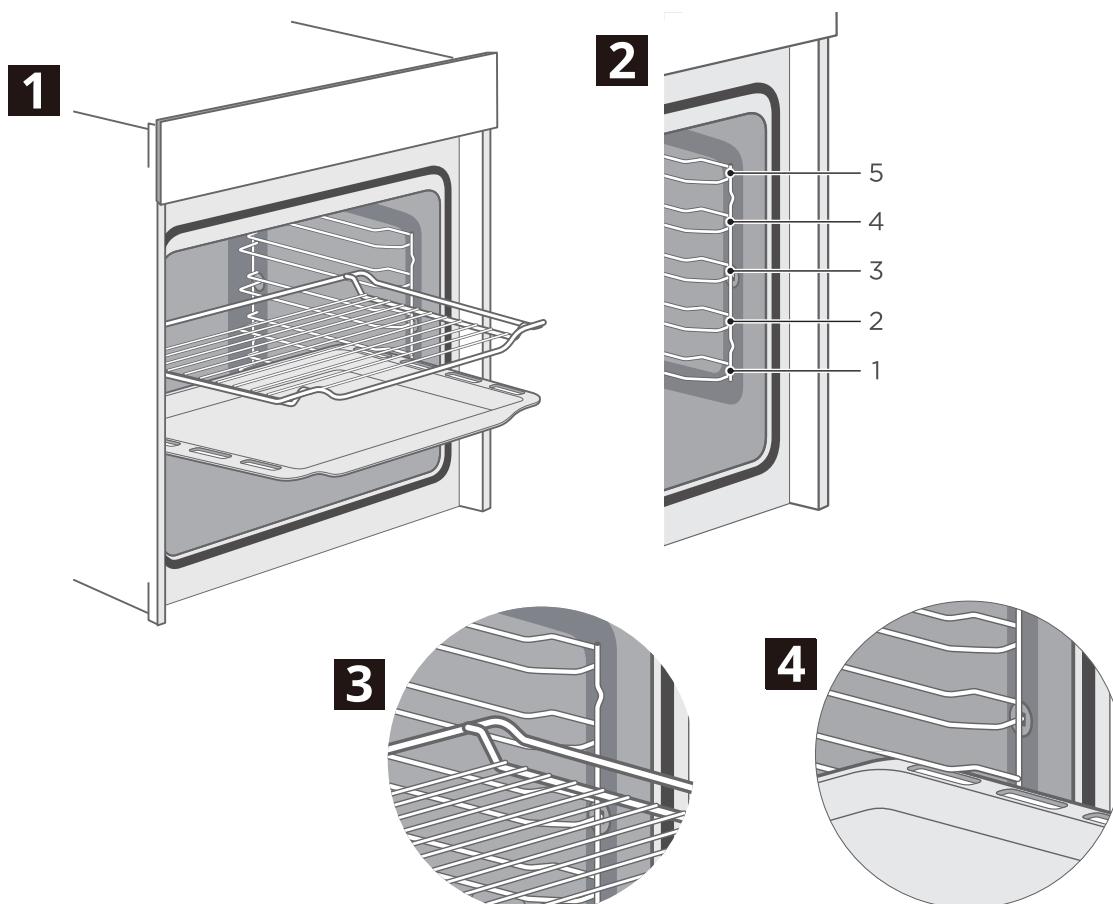
Notas:

1. Asegúrese de inserir sempre os accesorios na cavidade na posición correcta.
2. Introduza os accesorios completamente dentro da cavidade para evitar que toquen a porta.

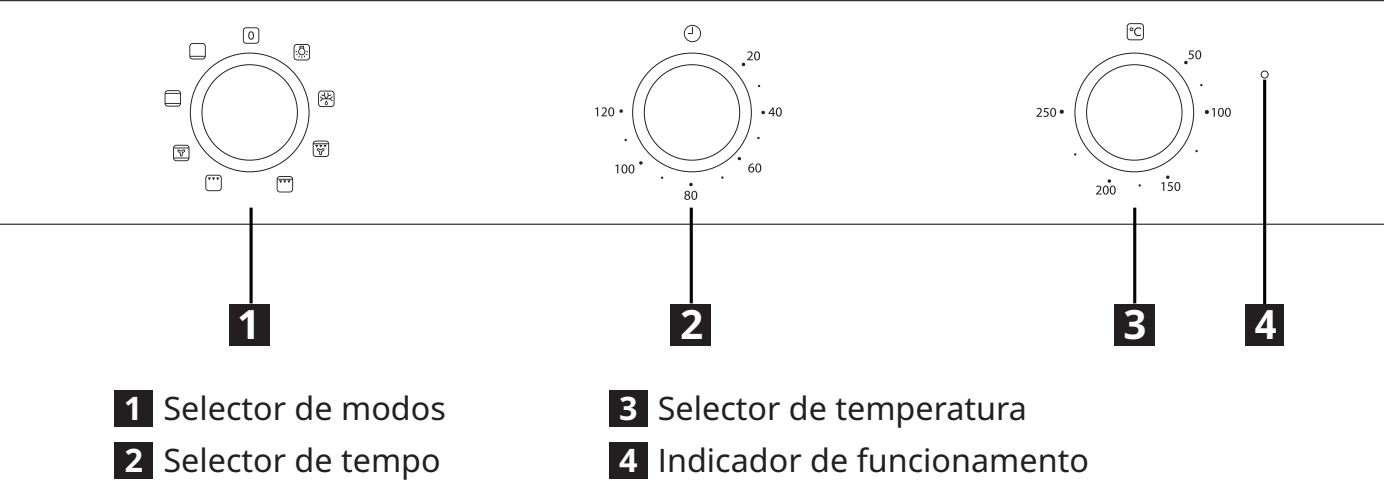
Función de bloqueo dos accesorios

Esta función está deseñada para evitar que os accesorios se envorquen ao tirar deles cara a fóra. Un accesorio pode extraerse aproximadamente ata a metade, momento no que queda bloqueado. Debe inserir correctamente os accesorios na cavidade para garantir a protección contra o envorco.

- Ao inserir a reixa metálica, asegúrese de que estea orientada na dirección correcta, como se mostra nas ilustracións **1** e **3** a continuación.
- Ao inserir a bandexa para asar, asegúrese de que estea orientada correctamente, como se mostra nas ilustracións **1** e **4** a continuación.



Panel de control



Modos de funcionamento

Pode empregar o selector de modos para escoller un dos seguintes modos de funcionamento.

Modo	Rango de temperatura	Descrición
 Apagado	-	Para apagar o forno.
 Lámpada	-	Para acender a luz no interior do forno mantendo os elementos calefactores apagados. Consello: Pode seleccionar este modo para deter o ciclo de cocción ou antes de limpar o forno.
 Desconxelar	-	Para desconxelar alimentos ou arrefriar máis rápido os alimentos xa cociñados, utilizando só o ventilador. Tamén pode empregar este modo para deshidratar froita, verduras ou herbas aromáticas. Nota: Os elementos calefactores están sempre apagados neste modo.
 Dobre <i>grill</i> + Ventilador	50-250 °C	Para asar aves, peixe e pezas grandes de carne. O elemento calefactor e o ventilador acéndense e apáganse alternativamente. O ventilador distribúe o aire quente arredor do alimento.
 Dobre <i>grill</i>	50-250 °C	Para asar alimentos planos, como filetes, salchichas e torradas. Quéntase toda a área baixo o elemento calefactor.
 Calor radiante	50-250 °C	Para asar pequenas cantidades de filetes ou salchichas. Quéntase a zona central baixo o elemento calefactor.

Modo	Rango de temperatura	Descrición
 Convencional + Ventilador	50-250 °C	Para cocer e asar en ata dúas alturas. O ventilador distribúe a calor dos elementos calefactores de xeito uniforme polo forno.
 Convencional	50-250 °C	Para a cociña tradicional de un só nivel. Especialmente adecuado para pasteis con coberturas húmidas.
 Inferior	50-250 °C	Útil para dourar a base do prato. Este modo tamén é axeitado para cociñar a baixa temperatura ou para rematar a cocción de pratos succulentos ou concentrar salsas.

Primeiro uso

Antes de utilizar o aparello para cociñar alimentos por primeira vez, debe limpar a cavidade e os accesorios.

- (1) Retire todas as etiquetas, películas de protección da superficie e pezas de protección do transporte.
- (2) Retire todos os accesorios da cavidade.
- (3) Limpe ben os accesorios e as guías con auga con xabón e un pano ou un cepillo suave.
- (4) Asegúrese de que a cavidade non conteña restos da embalaxe, como boliñas de poliestireno ou anacos de madeira, xa que poden representar un risco de incendio.
- (5) Limpe as superficies lisas da cavidade e da porta cun pano suave e húmido.
- (6) Para eliminar o cheiro típico dun forno novo, quente o aparello mentres está baleiro e coa porta do forno pechada, utilizando as seguintes configuracións.

Modo	Temperatura	Tempo
	250 °C	60 minutos

- (7) Ventile ben a cociña ao acender o aparello por primeira vez. Manteña os nenos e animais fóra da cociña durante este tempo. Peche a porta das estancias adxacentes.

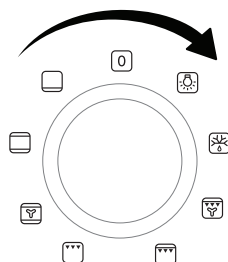
Funcionamento

Comezar un ciclo de cocción

Para comezar un ciclo de cocción, siga os seguintes pasos.

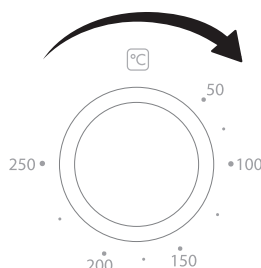
Paso 1: Seleccionar un modo de cocción

Para seleccionar un modo de cocción, xire o selector de modo para que apunte ao símbolo do modo de cocción desexado.



Paso 2: Seleccionar a temperatura

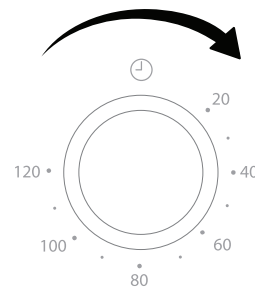
O selector de temperatura pode utilizarse para seleccionar unha temperatura entre 50 e 250 °C. Para seleccionar a temperatura desexada, xire o selector de temperatura ata que apunte ao valor da temperatura desexada.



Paso 3: Axustar o temporizador

Esta opción non interrompe nin activa a cocción, pero permítelle usar o avisador de minutos tanto cando a función está activa como cando o forno está apagado.

O selector de tempo pode usarse para seleccionar un tempo de cocción entre 1 e 120 minutos. Para axustar o temporizador, xire selector de tempo ata que apunte ao valor do tempo de cocción desexado.



Conellosos:

- Durante a cocción ou desconxelación, a lámpada da cavidade sempre estará acesa.
- Durante a cocción, os elementos térmicos acenderanse e apagaranse para manter a temperatura de cocción.
- Cando os elementos térmicos están acesos, o indicador térmico iluminarase. Cando os elementos térmicos están apagados, o indicador térmico estará apagado.
- Durante a cocción, pode apagar os elementos térmicos xirando o selector de temperatura á súa posición orixinal. Se necesita prequecer o forno, agarde a que o indicador térmico se apague, logo coloque a comida no forno.
- Durante a cocción, pode cambiar os axustes xirando os selectores no panel de control. Os cambios terán efecto inmediato. Os cambios terán efecto inmediato.
- Pode deter o ciclo de cocción xirando o selector de modo ata apuntar a . Para retomar o ciclo de cocción, xire o selector de modo á súa posición anterior.

Finalizar un ciclo de cocción

- Para finalizar un ciclo de cocción antes, xire o selector de modo ata apuntar a .
- Despois de usar o forno, lembre apagalo xirando o selector de modo ata apuntar a .
- Para evitar que persoas, como nenos, acendan o forno accidentalmente, lembre desenchufalo.

Que tipo de utensilios de cocción pódense utilizar?	Pódense usar todos os utensilios resistentes á calor. Recomendase non usar aluminio en contacto directo cos alimentos, especialmente cando sexan ácidos. Asegúrese de que o recipiente e a tampa encaixen ben.
Como se usa a función <i>grill</i> ?	Prequeza o forno durante 5 minutos e coloque o alimento no nivel indicado neste manual. Peche a porta do forno cando empregue calquera modo de <i>grill</i> . Non empregue o forno coa porta aberta, salvo para cargar, retirar ou comprobar os alimentos.
Como manter limpo o forno durante o uso do <i>grill</i> ?	Utilice a bandexa con 2 litros de auga no nivel 1. A bandexa recollerá a maior parte dos líquidos que pingan dos alimentos colocados na reixa.
Os elementos térmicos acéndense e apáganse ciclicamente en todos os modos <i>grill</i> .	É un funcionamento normal que depende da temperatura seleccionada.
Como calcular os axustes do forno cando non se indica o peso do asado nunha receita?	Selecione os axustes para un peso aproximado e axuste o tempo lixeiramente. Se é posible, use un termómetro para carne para medir a temperatura interior. Coloque con coidado o extremo do termómetro na carne, seguindo as instrucións do fabricante. Asegúrese de que o termómetro está no centro da parte máis grosa da carne e que non está preto de ósos nin ocos.
Que acontece se se engade un líquido aos alimentos durante a cocción?	O líquido ferverá e producirase vapor, o cal é un proceso físico normal. Teña coidado, xa que o vapor está moi quente. Para obter máis información, consulte a sección «Condensación de auga durante a cocción». Se o líquido contén alcol, o proceso de fervura será máis rápido e pode chegar a provocar chamas no interior do forno. Asegúrese de que a porta do forno estea pechada durante este tipo de procesos. Controle con atención a cocción. Abra a porta con coidado e só se for necesario.

Receitas típicas

Biscoito	Forma	Nivel	Modo	Temperatura (°C)	Tempo (min.:seg.)
Biscoito (sinxelo) en molde cadrado	Cadrada	2	Convencional con ventilador	170	50:00
Biscoito (sinxelo) en molde cadrado	Cadrada	1	Convencional	140	70:00
Torta con froitas en molde redondo	Redonda	1	Convencional con ventilador	150	50:00
Torta con froitas en bandexa	Bandexa	1	Convencional	140	70:00
Madalenas con pasas (torta de lévedo)	Madalena	2	Convencional	220	t.p.: 19:00 t.c.: 11:00
<i>Gugelhupf</i> (con lévedo)	Bandexa	1	Convencional	150	t.p.: 11:00 t.c.: 60:00
Madalenas	Madalena	1	Convencional	160	t.p.: 8:30 t.c.: 30:00
Madalenas	Madalena	1	Convencional con ventilador	150	t.p.: 8:30 t.c.: 30:00
Torta de mazá en bandexa	Bandexa	1	Convencional con ventilador	160	t.p.: 10:00 t.c.: 42:30
Biscoito para pastel (6 ovos)	Molde desmontable	1	Convencional	160	t.p.: 9:30 t.c.: 41:00
Biscoito para pastel (4 ovos)	Molde desmontable	1	Convencional	160	t.p.: 9:00 t.c.: 26:00
Torta de mazá en bandexa	Bandexa	2	Convencional con ventilador	150	t.p.: 8:00 t.c.: 42:00

Nota: Na táboa anterior, «t.p.» significa tempo de prequecemento e «t.c.» significa tempo de cocción.

Consellos de aforro de enerxía

- Retire todos os accesorios que non sexan necesarios durante a cocción.
- Evite abrir a porta durante a cocción.
- Se precisa abrila, seleccione o modo Lámpada (☼) (sen cambiar o axuste de temperatura).
- Se utiliza un modo de cocción sen ventilador, reduza a temperatura a 50 °C entre 5 e 10 minutos antes de rematar o ciclo. Deste xeito, poderá aproveitar o calor da cavidade para completar a cocción.
- Use sempre que poida un modo de cocción asistido por ventilador. Isto permitiralle reducir a temperatura entre 20 e 30 °C.
- Co uso dun modo asistido por ventilador, poderá cociñar en varias alturas ao mesmo tempo.
- Se non é posible cociñar diferentes pratos á vez, pode facelo un tras outro para aproveitar a calor do forno.
- Non prequeza o forno baleiro, salvo que sexa necesario.
- Se precisa prequecelo, coloque os alimentos no interior en canto se acade a temperatura seleccionada. O indicador de calor apágase unha vez chega á temperatura desexada.
- Non cubra o fondo da cavidade con folla reflectora, como papel de aluminio.
- Use o temporizador ou un termómetro de cociña sempre que sexa posible.
- Empregue recipientes de forno escuros, mates e lixeiros. Evite usar accesorios pesados con superficies brillantes, como os de aceiro inoxidable ou aluminio.

Coidados e limpeza

Observacións sobre a limpeza

Limpadores	Limpe a parte frontal do forno cun pano suave, auga morna e un deterxente suave.
	Para as superficies metálicas, utilice unha solución de limpeza específica.
	Retire as manchas cun deterxente suave.
Uso diario	Limpe a cavidade despois de cada uso. A acumulación de graxa ou restos de comida pode provocar un incendio.
	A humidade pode condensarse no forno ou nos paneis de vidro da porta. Para reducir a condensación, deixe o forno en funcionamento durante 10 minutos antes de cociñar. Non garde alimentos no forno durante máis de 20 minutos. Seque a cavidade cun pano suave despois de cada uso.
Accesorios	Limpe todos os accesorios despois de cada uso e déixeos secar. Use un pano suave con auga morna e un deterxente suave. Non lave os accesorios no lavalouza.
	Non limpe os accesorios antiadherentes con produtos abrasivos nin con obxectos afiados.

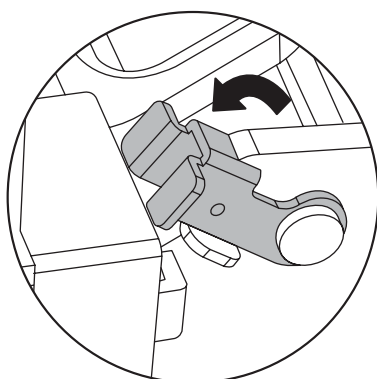
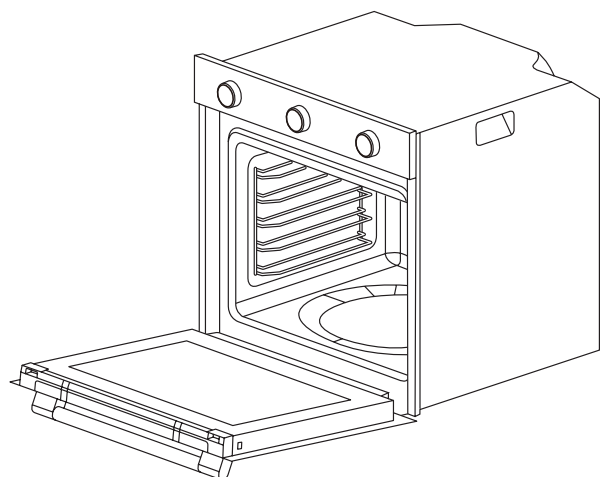
Advertencia: Risco de lesións

- Asegúrese de que o forno está frío antes de realizar as seguintes operacións.
- Desconecte o aparello da corrente antes de comezar.
- Utilice luvas de protección.

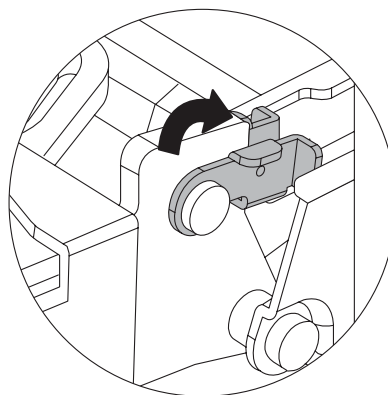
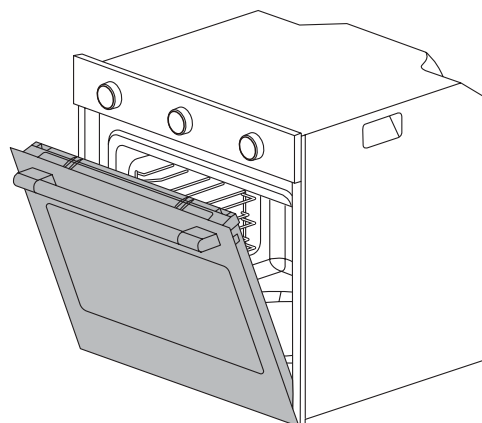
Retirada da porta

Para retirar a porta co fin de limpala, siga estes pasos:

1. Abra a porta completamente.
2. Despegue as dúas trancas de seguridade situadas á esquerda e á dereita.
3. Peche a porta todo o posible.
4. Coas dúas mans, suxeite os laterais esquerdo e dereito da porta e tire cara a arriba e cara a vostede.

**Colocación da porta**

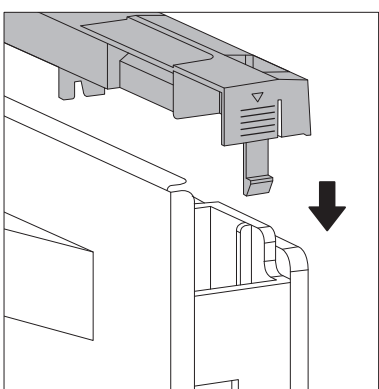
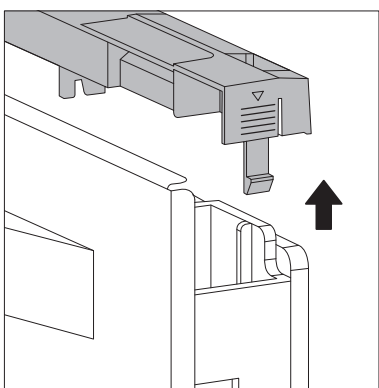
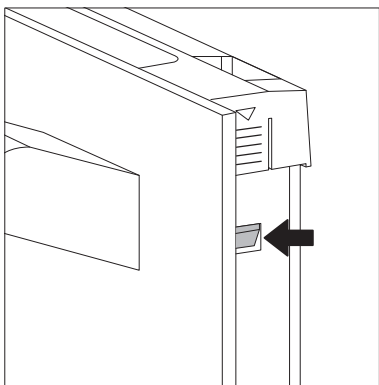
1. Insira ambas as bisagras da porta nos ocos do panel frontal.
2. Abra a porta completamente. **Nota:** A porta non se abrirá totalmente se as bisagras non están colocadas correctamente.
3. Peche as dúas trancas de seguridade situadas á esquerda e á dereita.
4. Probe a pechar a porta e comprobe que está aliñada co panel de control. Se non o está, repita os pasos anteriores.



Retirada e colocación da cuberta da porta

Despois de retirar a porta, pode quitar a cuberta superior e desmontar a porta para limpar as distintas partes.

1. Tal como se mostra no seguinte diagrama, prema e manteña premidas ao mesmo tempo as dúas pezas de retención.
2. Retire a cuberta superior da porta levantándoa.
3. Desmonte a porta, limpe as diferentes partes e volva montala.
4. Para recolocar a cuberta superior, empúxea cara á porta ata que encaixe.



Importante!

Non tente retirar a cuberta superior nin desmontar a porta sen retirala previamente. En caso contrario, podería danar a porta ou sufrir unha lesión.

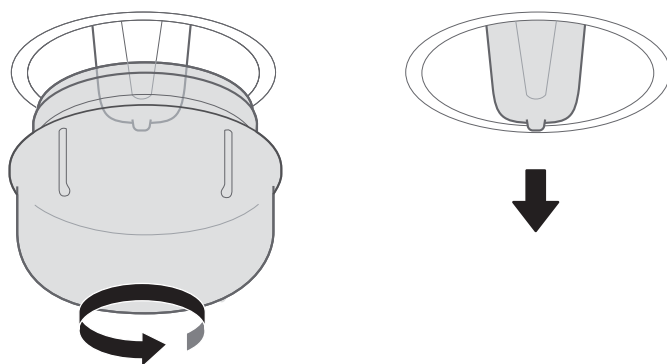
Substitución da lámpada do forno

Importante!

- Non manipule unha lámpada nova coas mans, xa que as impresións dixitais poden danala.
- Non use o forno ata que a tampa da lámpada estea colocada de novo.

O forno está equipado cunha lámpada situada no interior da cavidade. Para substituír unha lámpada fundida, siga estes pasos:

1. Desconecte o forno da corrente. Agarde ata que o forno estea completamente frío.
2. Coloque unha toalla no fondo da cavidade para evitar danos.
3. Retire a tampa da lámpada xirándoa en sentido contrario ás agullas do reloxo.
4. Retire a lámpada fundida. **Nota:** Non a xire.



5. Insira unha lámpada nova (consulte a nota seguinte para ver o tipo correcto). Asegúrese de que a lámpada estea na posición correcta e prémea con firmeza.
6. Volva colocar a tampa da lámpada xirándoa.
7. Retire a toalla da cavidade e volva conectar o forno á corrente.

Notas:

- Só debe empregar unha lámpada halóxena de 25 W/230 V, tipo G9, T 300°C.
- A lámpada do interior do aparello deseñouse especificamente para electrodomésticos e non é axeitada para iluminar habitacións no fogar.
- Pode solicitar lámpadas e tampas de lámpada ao servizo posventa.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Posible solución
O aparello non funciona.	Fusible danado	Comprobe o interruptor no cadro de fusibles.
	Corte de subministración eléctrica	Comprobe se hai luz ou se funcionan outros aparellos na cociña.
Os selectores saíron do panel de control.	Desengancháronse accidentalmente.	Os selectores pódense extraer. Simplemente volva colocalos no seu soporte no panel de control e prémaos ata que encaixen.
Os selectores custan moito de xirar.	Sucidade baixo os selectores.	Os selectores pódense extraer. Para extraelos, retíreos premendo nun dos bordos. Tamén pode premer nun dos bordos exteriores dos selectores para inclinalos e retíralos con máis facilidade. Límpeos con coidado usando un pano con auga e xabón. Séqueos cun pano suave. Non use materiais afiados nin abrasivos. Non os lave no lavalouza. Evite retíralos con frecuencia para manter o soporte estable.
O ventilador non funciona todo o tempo no modo con ventilador.		Isto é normal. O forno actúa así para conseguir a mellor distribución da calor e o máximo rendemento.
O ventilador segue funcionando despois de rematar a cocción.		O ventilador de refrixeración continúa funcionando para reducir a humidade no interior e arrefriar o forno. Apagarase automaticamente.
Os alimentos non se cociñaron de todo, malia seguir os tempos de cocción da receita.		Comprobe se seleccionou a temperatura correcta. Comprobe se colocou demasiados alimentos. Revise novamente a receita.
Cociñado desigual		Comprobe se seleccionou a temperatura correcta. Verifique se colocou a comida na altura axeitada da cavidade. Asegúrese de usar utensilios adecuados. Recoméndase empregar recipientes de forno escuros, mates e lixeiros.
A lámpada non se acende.		Pode estar fundida. Substitúaa.

Cuestións ambientais

Recicle os materiais co símbolo . Deposite os envases nos contedores correspondentes para reciclalos. Axude a protexer o medio ambiente e a saúde pública reciclando os residuos de aparellos eléctricos e electrónicos. Non tire os aparellos co símbolo  ao lixo doméstico. Leve o produto ao

punto limpo da súa localidade ou contacte co seu concello.

Especificacións técnicas

Dimensións (interior)	Largura Altura Profundidade	503 mm 365 mm 392 mm
Superficie útil da bandexa para asar	1191 cm ²	
Elemento térmico superior	2200 W	
Elemento térmico inferior	1000 W	
Grill	2250 W	
Potencia total nominal	2300 W	
Tensión nominal	220-240 V ~	
Frecuencia nominal	50-60 Hz	
Número de modos de cocción	7	

Datos de eficiencia enerxética

Datos do produto e ficha técnica do produto*

Nome do proveedor	IKEA
Identificación do modelo	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Índice de eficiencia enerxética	95,7
Clase enerxética	A
Consumo enerxético cunha carga estándar, modo convencional	1,10 kWh
Consumo enerxético cunha carga estándar, modo con ventilador	0,81 kWh
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume da cavidade	72 L
Tipo de forno	Forno encastado
Peso neto	32,8 kg

* Para a Unión Europea segundo os Regulamentos da UE 65/2014 e 66/2014.
Para a República de Belarús segundo STB 2478-2017, Apéndice G; STB 2477-2017, Anexos A e B.

A clase de eficiencia enerxética non é aplicable para Rusia.

EN 60350-1 - Electrodomésticos de cocina eléctricos. Parte 1: Cociñas, fornos, fornos de vapor e gratinadores. Métodos para medir o rendemento.

Garantía de IKEA

Que duración ten a garantía de IKEA?

A garantía é válida durante **5 anos** a partir da data orixinal de compra do aparello en IKEA. O recibo de venda orixinal é necesario como comprobante da compra. Se se realiza algunha reparación durante a garantía, esta non ampliará a duración da garantía do aparello.

Quen levará a cabo as reparacións?

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

Que cobre a garantía?

A garantía cobre fallos do aparello que sexan causados por unha fabricación defectuosa ou materiais defectuosos, a partir da data de compra a IKEA. A garantía é de aplicación en caso de uso doméstico unicamente. As excepcións detállanse na sección «Que non cobre a garantía?». Dentro do período de garantía, cóbrense os custos de solución dos fallos, por exemplo, reparacións, pezas, man de obra e desprazamentos, sempre que o aparello estea accesible para a súa reparación sen incorrer en gastos especiais. Nestas condicións, aplícanse a directiva da UE (DIRECTIVA (UE) 2019/771) e as correspondentes normativas locais. As pezas substituídas pasan a ser propiedade de IKEA.

Que fará IKEA para corrixir o problema?

O provedor de servizos designado por IKEA examinará o produto e decidirá, á súa enteira discreción, se está cuberto pola garantía. En caso de que estea cuberto, o provedor de servizos de IKEA ou o seu socio de servizos autorizado procederá, á súa enteira discreción, a reparar o produto defectuoso ou a trocalo por outro idéntico ou equiparable.

Que non cobre a garantía?

- O desgaste normal.
- Os danos causados de xeito deliberado ou negligente; os danos causados por non respectar as instrucións de funcionamento, por unha instalación inadecuada ou pola conexión a unha tensión incorrecta; os danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, o óxido, a corrosión ou a auga, incluídos, entre outros, os ocasionados polo exceso de cal no abastecemento de auga e polas condicións ambientais anómalas.
- Pezas consumibles, incluídas pilas e lámpadas.
- Pezas non funcionais e decorativas que non afectan o uso normal do aparello, incluídos riscos e posibles diferenzas de cor.
- Danos accidentais causados por substancias ou obxectos estraños, ou pola limpeza ou desbloqueo

de filtros, sistemas de drenaxe ou compartimentos de xabón.

- Danos causados ás seguintes pezas: vidro cerámico, accesorios, cestos de louza e cubertos, tubos de alimentación e drenaxe, xuntas, lámpadas e as súas pantallas, pantallas, tiradores, carcacas e partes de carcacas. A menos que se demostre que tales danos fosen causados por fallos de fabricación.
- Casos nos que non se atopou ningún fallo por parte do técnico durante unha visita de reparación.
- Reparacións que non foran feitas por un servizo técnico designado por nós ou por un socio contratista autorizado, ou nas que non se empregaran pezas orixinais.
- Danos causados por unha instalación defectuosa ou que non estea acorde coas especificacións.
- O uso do aparello nun ambiente distinto ao doméstico, é dicir, profesional.
- Danos causados polo transporte. Se o cliente transporta o produto ata o seu fogar ou outro lugar, IKEA non asume ningunha responsabilidade polos danos que poidan ocasionarse durante o transporte. Porén, se IKEA se encarga de entregar o produto na dirección de entrega do cliente, os danos que se produzan durante o transporte si estarán cubertos por IKEA.
- O custo de levar a cabo a instalación inicial do aparello de IKEA. Non obstante, se un servizo técnico designado por IKEA ou un contratista autorizado repara ou substitúe o aparello de acordo cos termos desta garantía, o devandito servizo técnico ou contratista autorizado volverán instalar o aparello reparado ou instalarán o aparello substituto, de ser necesario.

Estas restricións non se aplican ao traballo realizado sen fallos por un especialista cualificado que utilice as nosas pezas orixinais para adaptar o electrodoméstico ás especificacións técnicas de seguridade doutro país da UE.

Aplicación da lexislación nacional

A garantía de IKEA outórgalle dereitos legais específicos, que cobren ou superan todas as demandas legais locais. No entanto, estas condicións non limitan de ningún modo os dereitos do consumidor recollidos na lexislación local.

Área de validez

No caso de aparellos comprados nun país da UE e levados a outro país da UE, os servizos prestaranse no marco das condicións de garantía normais no novo país.

A obriga de prestar un servizo técnico no marco da garantía só se produce se o aparello respecta o descrito a continuación e se instala de acordo con:

- as especificacións técnicas do país no que se leva a cabo a reclamación de garantía;
- as instrucións de montaxe e a información sobre seguridade do manual de usuario.

SERVIZO POSVENDA específico para aparellos de IKEA

Non dubide en contactar co servizo posvenda designado por IKEA para:

- xestionar un servizo de acordo con esta garantía;
- solicitar aclaracións sobre a instalación do aparello de IKEA nos mobles de cociña específicos de IKEA;
- pedir aclaracións sobre as funcións de aparellos de IKEA.

Para que poidamos garantirlle a mellor asistencia, lea atentamente as instrucións de montaxe e o manual de usuario antes de poñerse en contacto connosco.

Como poñerse en contacto connosco se precisa do noso servizo



Pode atopar os números de teléfono dos provedores de servizos posvenda designados por IKEA ao final deste manual.

i Para ofrecerlle un servizo máis rápido, recomendámoslle que utilice os números de teléfono específicos que se atopan ao final deste manual. Consulte sempre os números que figuran no manual de usuario do aparello en particular para o que precisa axuda. Lembre fornecer o número de artigo de 8 díxitos e o número de serie de 22 díxitos que se indican na placa de características do aparello.

i **GARDE O RECIBO DE VENDA!**
É o seu comprobante de compra e é necesario para a aplicación da garantía. O recibo de venda tamén inclúe o nome do produto e o número de artigo de IKEA (código de 8 díxitos) de todos os aparellos que comprou.

Necesita máis axuda?

Se ten preguntas adicionais que non estean relacionadas co servizo posvenda ou cos seus aparellos, póñase en contacto co centro de atención telefónica da tenda IKEA máis próxima. Recomendámoslle ler a documentación do aparello detidamente antes de poñerse en contacto connosco.

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		

