

ANRÄTTA

EU

CA

GL



Design and Quality
IKEA of Sweden



Euskara

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

EUSKARA CATALÀ GALEGO

**5
23
41**



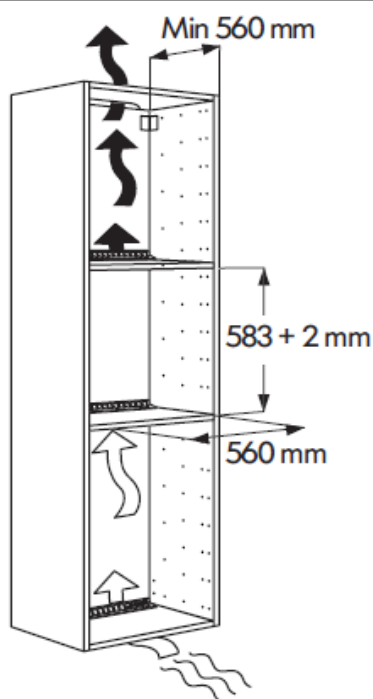
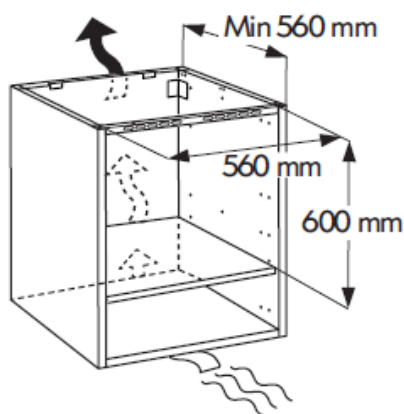
Català

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



Galego

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



Aurkibidea

Segurtasun-informazioa	5	Zer egin honako hau gertatzen bada?	17
Produktuaren deskribapena	8	Datu teknikoak	18
Kontrol-panela	9	Instalazioa	19
Lehen erabilera	9	Konexio elektrikoa	20
Eguneroko erabilera	10	Ingurumen-gaiak	20
Egosketa-taulak	13	IKEA BERMEA	21
Garbiketa eta mantentze-lanak	15		

Segurtasun-informazioa

Gailua erabili aurretik, irakurri arretaz Segurtasun-argibide hauek. Eduki eskura etorkizunean kontsultatu ahal izateko.

Argibide hauek zein gailuak une oro bete behar diren segurtasun-ohartarazpen garrantzitsuak dauzkate. Fabrikatzaileak segurtasun-argibide hauek ez betetzetik, gailua modu ezegokian erabiltzetik edo aginteak gaizki doitzetik eratorritako edozein erantzukizun ukatzen du.

SEGURTASUN-OHARTARAZPENAK

 Haur oso txikiek (0-3 urte) gailutik urrun egon behar dute. Haur txikiak (3-8 urte) gailutik urrun mantendu behar dira, une oro heldu batek zaintzen baditu salbu. 8 urtetik gorako haurrek, gaitasun fisiko, sentsoial edo mentalak minusbaliatuta dituzten pertsonak eta beharrezko ezaguera eta esperientzia ez dutenak ere erabil dezakete gailua norbaitek zaintzen baditu edo modu seguruan erabilera-argibideak jaso eta egon daitezkeen arriskuak ulertzen badituzte. Haurrek ez dute gailuarekin jolastu behar.

Haurrek ezin dituzte garbiketa eta mantentze-lanak egin, norbaitek zaintzen ez baditu.

 **OHARRA:** Gailua eta zati irisgarriak berotu egiten dira erabileran zehar. Arreta handia jarri behar da erresistentziak ez ukitzeko. 8 urtetik beherako haurrak urrun eduki behar dira, etengabe gainbegiratzen ez badira.

 Ez ukitu labea pirolisi-zikloan (garbiketa automatikoa), erre egin baitaiteke. Eduki haurrak eta animaliak labetik urrun pirolisi-zikloan zehar eta ondoren (gela erabat aireztatu arte). Pirolisi-zikloa hasi aurretik, labearen barruko gehiegizko zikinkeria kendu behar da, bereziki koipeak eta olioak. Ez utzi inolako osagarririk edo materialik labearen barruan pirolisi-zikloan.

 Labea gainalde baten azpian instalatu behar baduzu, ziurtatu erregailu edo plaka elektriko guztiak itzalita daudela pirolisi-zikloan. - Erredurak izateko arriskua dago.

 Ez utzi gailua arretarik gabe elikagaiak lehortzen diren bitartean. Gailuak zunda erabiltzeko gaitasuna badu, erabili labe honetarako gomendatutako tenperatura-zunda bakarra.

 Eduki zapiak eta bestelako material sukoiak gailutik urrun osagai guztiak erabat hoztu arte; sute-arriskua dago. Arreta jarri labean, koipe, olio edo alkohol ugariko elikagaiak kozinatzen direnean, edo alkohola gehitzen denean, su hartzeko arriskua dago. Erabili erretiluak eta osagarriak ateratzeko eskularru egokiak. Egosceta amaitzen denean, ireki atea kontuz, aire edo lurrin beroa pixkanaka atera dadin barrunbera sartu aurretik, erretzeko arriskua baitago.

Ez buxatu labearen aurrealdeko aireztapen-irteerak, sute-arriskua baitago.

 Kontuz ibili labeko atearekin ez talka egiteko irekita edo jaitsita dagoenean.

ONARTUTAKO ERABILERA

 **KONTUZ:** Gailua ez dago kanpoko pizgailu (esaterako, tenporizadorea) edo urrutiko aginte-sistema bereizi baten bidez martxan jartzeko diseinututa.

 Gailu hau etxeko giroetan edo antzeko giroetan erabiltzen da, hala nola sukalde-eremuak

bulegoetan, dendetan eta beste lan-ingurune batzuetan; baserriak; hoteletako, moteletako eta beste egoitza-ingurune batzuetako bezeroek.

 Ezin da beste ezertarako erabili gelak berotu).

 Gailu hau ez da erabilera profesionalerako sortu. Ez erabili gailua aire zabalean.

 Ez gorde gai leherkorrik edo sukoirik (aerosol-flaskoak edo gasolina, adibidez) gailuaren barruan edo inguruan, sute-arriskua baitago.

INSTALAZIOA

 Gailua bi pertsonak edo gehiagok manipulatu eta instalatu behar dute; min hartzeko arriskua dago. Erabili babes-eskularruak gailua bilgarritik ateratzeko eta instalatzeko, mozteko arriskua baitago.

 Ziurtatu instalazioa, ur-hornidura barne (halakorik badago) eta konexio elektrikoak eta konponketak teknikari kualifikatu batek egiten dituela. Ez egin konponketarik eta ez aldatu gailuaren piezarik erabiltzailearen eskuliburuan zehazki adierazten ez bada.

Mantendu haurrak instalazio-eremutik urrun. Gailua bilgarritik atera ondoren, egiaztatu garraiatzerakoan kaltetu ez dela. Arazorik balego, jarri harremanetan gertuen dagoen banatzailearekin

edo Saldu osteko zerbitzuarekin. Gailua instalatu ondoren, mantendu bilgarri-hondarrak (plastikoak, poliestireno estruituzko piezak, etab.) haurrengandik urrun, itotzeko arriskua baitago. Gailuak desentxufatuta egon behar du instalazioa hasi aurretik, deskarga elektrikoko arriskua baitago. Instalazioa egiterakoan, ziurtatu gailuak ez duela elikadura-kablea kaltetzen, sute edo deskarga elektrikoko arriskua baitago. Ez aktibatu gailua erabat instalatu arte.

⚠ Egin armairuan burutu beharreko mozketak-lan guztiak gailua altzarian instalatu aurretik, eta kendu zur- eta zerrauts-txirbil guztiak erabat. Ez trabatu labearen gainaldearen eta goiko ertzaren arteko gutxieneko tartea, erretzeko arriskua baitago. Ez kendu labearen poliestirenozko oinarria instalazioa egiten duzun unera arte.

⚠ Instalazioaren ondoren, gailuaren oinarriak ez du irisgarria izan behar, erre egin baitaiteke.

⚠ Ez instalatu gailua dekorazio-ate baten atzean; sute-arriskua dago.

ELEKTRIZITATEARI BURUZKO OHARTARAZPENAK

⚠ Datu-plaka labearen aurreko ertzean dago (ikusgai geratzen da atea irekita dagoenean).

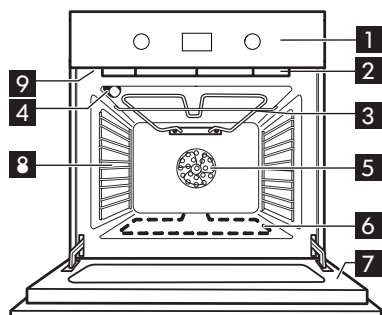
⚠ Gailua korrante elektrikotik deskonektatu ahal izan behar da, entxufearen bidez hura irisgarria bada edo entxufea baino lehenago instalatutako etengailu omipolarra erabiliz, kable-sareari buruzko araudiari jarraikiz. Bestalde, gailuak lur-konexioa izan behar du, indarrean dagoen segurtasun elektrikoaren araudiaren arabera.

⚠ Ez erabili luzagarri, konexio-bloke edo egokigailurik. Instalazioa egin ondoren, osagarri elektrikoak ez dira erabiltzailearentzat irisgarri geratu behar. Ez erabili gailua bustita badago edo oinutsik bazoaz. Ez erabili gailua kableren edo sare-entxuferen bat kaltetuta badago, ondo funtzionatzen ez badu edo kaltetu edo erori bada.

⚠ Elikadura-kablea kaltetuta badago, fabrikatzaileak, bere zerbitzu teknikoko agente batek edo gaituta dagoen pertsona batek ordezkatu beharko du arriskuak saihesteko, deskarga elektrikoko arriskua baitago.

⚠ Jarri harremanetan laguntza teknikoko zentro baimendu batekin elikadura-kablea aldatu behar baduzu.

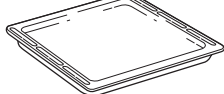
Produktuaren deskribapena



- 1 Kontrol-panela
- 2 Hozteko haizagailua (ez da ikusten)
- 3 Parrillaren erresistentzia
- 4 Labearen lanpara
- 5 Labearen haizagailua
- 6 Beheko erresistentzia (ez dago ikusgarri)
- 7 Labearen atea
- 8 Alboko saretak
- 9 Haragi-zundaren konexioa

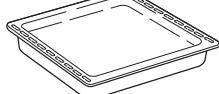
Osagarriak

Pastel-erretilua



x 1

Erretilu sakona



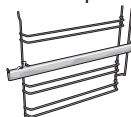
x 1

Sareta



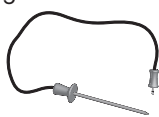
x 2

Gidari teleskopikoak



x 1

Haragi-zunda



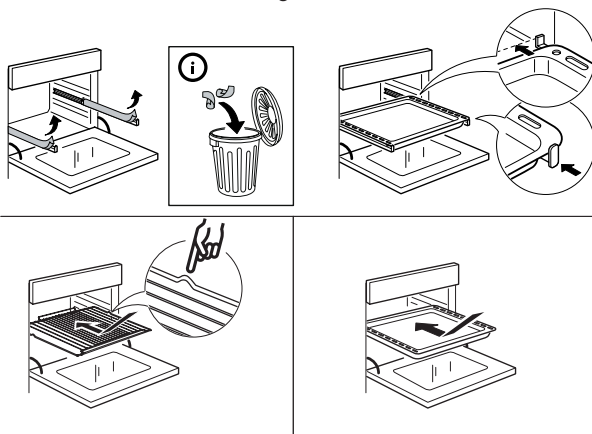
x 1

Sareta eta beste osagarri batzuk sartzea

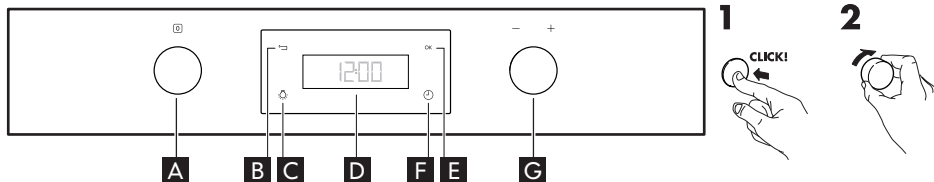
Sartu sareta nahi duzun mailan, gorantz pixka bat makurtuz eta lehenik atzeko aldea, altxatuta (hau da, gora begira), kokatuz. Ondoren, irristatu horizontalki gidatik topera iritsi arte.

Gainerako osagarriak, hala nola pasteletarako erretilua, horizontalki sartu behar dira, gidetatik irristatuz.

Osagarriren bat erosi nahi baduzu, deitu Laguntza-zentro baimenduari.



Kontrol-panela



- A** Hautapen-aginte erretraktila
- B** Atzerako botoia
- C** Argia
- D** Pantaila
- E** Berresteko botoia
- F** Minutu-zenbatzailea
- G** Doikuntza-aginte erretraktila

Aginte erretraktilak

Aginte mota hau erabiltzeko, sakatu agintearen erdian.

Agintea ateratzen da.

Biratu nahi duzun posizioan.

Egosceta amaitzen denean, biratu hautagailua 0-(e)raino eta sakatu jatorrizko posizioan jartzeko.

Lehen erabilera

Kendu labeko osagarriak eta berotu 200 °C-tan ordu betez, material isolatzaileek eta babes-koipeak eragindako kiratsa eta kea kentzeko.

Doikuntzak

Biratu "Funtzioak" hautagailuaren **A** adierazlea konfigurazioa erakusteko, eta biratu **G** hautagailua pantailaren lau doikuntza dituen azpimenua sartzeko, alda daitezkeenak; egostea amaitu denean, biratu hautatzailea jatorrizko posizioa.

• Erlojua

Biratu **G** hautagailua CLOCK erakusteko. Ezkerreko bi zenbakiek dir-dir egiten hasiko dira; biratu **G** hautagailua ordua doitzeko. Sakatu **E** botoia balioa berresteko, eta eskuineko bi zenbakiak dir-dir egiten hasiko dira. Biratu **G** hautagailua minutuak doitzeko eta sakatu **E** botoia hautaketa berresteko.

• Soinua

Seinale akustikoa aktibatzeko edo desaktibatzeko, egin ezazu jarraian adierazten den moduan:

1. Biratu **G** hautagailua "SOUND" ikusi arte
2. Sakatu **E** botoia berresteko

3. Erabili **G** hautagailua nahi duzun doikuntza hautatzeko
4. Sakatu **E** botoia berresteko

• Distira

Pantailaren distira erregulatzeko, egin ezazu jarraian adierazten den moduan:

1. Biratu **G** hautagailua "BRIGHTNESS" ikusi arte eta sakatu **E** berresteko.
2. Egungo distira-balioa ikusgai dago
3. Biratu **G** hautagailua distira handitzeko edo txikitzeko eta berretsi **E** teklarekin.

• Eko modua

1. Biratu **G** hautagailua "Eko" ikusi arte.
2. Sakatu **E** ON/OFF (Piztu/Itzali) tekla doikuntzetara sartzeko.
3. Biratu **G** hautagailua nahi duzun doikuntza hautatzeko eta berretsi **E** botoiarekin.
4. Egosceta bitartean, Eko modua aktibatuta badago, pantailak gutxieneko mailara murrizten du distira, minutu bat igaro ondoren; labearen barruko argia itzaliko da egosten hasi eta minutu batera, eta **C** botoiarekin piztuko da berriro.

Eguneroko erabilera

Funtzio bat aktibatzeko

- 1. Aukeratu nahi duzun funtzioa **A** hautagailuarekin eta sakatu **E** botoia berresteko.
- 2. Tenperaturak dir-dir egiten du eta **G** hautagailuarekin doitu eta **E** botoia sakatu dezakezu berresteko.
- 3. Egosteko denbora pantailan ikus daiteke; **G** hautagailuarekin doi dezakezu edo berehala hasteko utzi eta sakatu **E** botoia berresteko.
- 4. Aldez aurretik egosteko denbora bat hautatu baduzu, pantailak aurreikusitako amaiera-ordua erakutsiko du; **G** hautagailuarekin atzera dezakezu eta **E** botoia sakatu berresteko.

Aurrez berotzea

Aurre-berotzea automatikoki hasiko da eskuragarri dagoenean (ikus taula) eta egoste-denboran sartuta dagoenean, funtzioa hasi aurretik hautatzen baduzu.

Egosteko tenperatura eta denbora hautatzen badituzu, aurreberoketa automatikoki hasten da. Egosteko denbora hautatzen ez baduzu, tenporizadorea nahi duzun tenperaturara iritsi ondoren bakarrik hasiko da.

Temperatura iristen denean soinu akustikoa entzungo da beti.

Hasiera atzeratua

Egosteko denbora atzeratu egingo da, eskuragarri dagoenean (ikus taula).

Haragi-zunda

Sartu haragi-zunda funtzio bat aktibatu aurretik (ikus taula). Haragi-zunda egosteko tenperatura baieztatuta ondoren sartzen bada, haragi-zundaren tenperaturak dir-dir egingo du pantailan; erabili **G** hautagailua doitzeko eta sakatu **E** botoia berresteko.

Hasiera geroratua ezin da erabili haragi-zunda sartzen denean.

Haragi-zunda nahi den tenperaturara iristen denean, seinale akustiko bat entzungo da eta egoste-funtzioa amaituko da.

	A Funtzioen hautagailua	G Funtzioen hautagailua	AURREZ BEROTZEA	Temperatura 🌡️	Denbora 🕒	Hasiera atzeratua 🕒 _h	Haragi- zunda
0	Desaktibatuta	-	-	-	-	-	-
🔔	AIRE BEHARTUA	-	X	X	X	X	X
🍲	OHIKOA (goiko eta beheko erresistentziak)	-	X	X	X	X	X
🔥	KONBEKZIO-LABEA	-	X	X	X	X	X
🔥	MAXI-EGOSKETA	-	X	X	X	X	X
🔥	GRILLA	GRILLA	-	1-2-3 maila	X	X	-
🔥	GRILLA	TURBO GRILL	-	1-2-3 maila	X	X	X
🍷	OGIA	OGIA	X	X	X	-	-
🍷	OGIA	PIZZA	X	X	X	-	-
🔥	BEREZIA	Eko AIRE BEHARTUA*	-	X	X	X	X
🔥	BEREZIA	DESIZOZTEA	-	-	X	X	-
🔥	BEREZIA	BERO MANTENTZEA	-	65°	X	X	-
🔥	BEREZIA	OREAK HARTZITZEA	-	30° 35° 40°	X	X	-
🔥	AURREZ AZKAR BEROTZEA	-	X	X	X	-	-
🔥	GARBIKETA PIROLITIKOA	GARB.	-	-	120 min	X	-
🔥	GARBIKETA PIROLITIKOA	PIRO.-EKO	-	-	75 min	X	-

GARRANTZITSUA: Funtzio pirolitikoa aktibatu aurretik, kendu labeko osagarri guztiak. Labearen beheko aldean garbiketa-emitza hobeak lortzeko.

GARRANTZISUA: Pirolisian, labeko atea automatikoki blokeatzen da eta ikurra pantailan agertzen da. Atea blokeatuta egoten da garbiketa-zikloa amaitzean ere: pantailan "COOL" agertzen da, labea oraindik hozte-fasean dagoela adierazteko. Labea tenperatura seguru batera iritsi arte hozten denean, atea desblokeatu egiten da eta pantailan ordua agertzen da.

N.B.: Atea blokeatzeko kontrol-prozedurak funtzionatzen ez badu, ikurra pantailan agertuko da. Aldiz, atea itxita badago blokeo-sistemak huts egin duelako, pantailan DOOR LATCHED agertzen da (Ate blokeatua). Kasu horretan, jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu-zentroarekin.

Gratinatzea

Funtzioak hala aurreikusten badu, egosketa amaitzean pantailak elikagaiak gratinatzeo aukera erakusten du. Egoste-tartea programatu denean bakarrik aktibatzen da funtzioa. Egosteko denbora betetzerakoan, pantailak honako hau adieraziko du: "PRESS **E** TO BROWN" (Sakatu gratinatzeo). Sakatu **E** botoia; labeak 5 minutuko gratinatze-fasea hasiko du. Funtzioa bi aldiz bakarrik aktiba daiteke.

Minutu-zenbatzailea

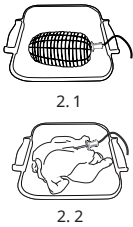
Aukera honek beste funtzio aktiborik ez dagoenean soilik aktibatzen du minutu-zenbatzailea. Mantendu sakatuta ⌚ eta "00:00" pantailan dir-dir egiten hasi arte; hautatu eta sakatu "Ok" berresteko. Atzerako kontaketa amaitu ondoren, hots-seinale bat entzungo da.

Labearen funtzio-taula

Labeak bost egosketa-maila dauzka. Mailak baxuenetik altuenera doaz.

Funtzioa	Funtzioaren deskribapena
 DESAKTIBATUTA	Labea pizteko balio du.
 AIRE BEHARTUA	Egosketa-tenperatura bera behar duten elikagai mota ezberdinak apal desberdinetan (gehienez hiru) aldi berean prestatzeko. Funtzio hau elikagai ezberdinak usainak nahasi gabe prestatzeko erabil daiteke.
 OHIKOA (goiko eta beheko erresistentziak)	Edozein elikagai mota maila bakarrean prestatzeko. Gomendagarria da 2. edo 3. apala erabiltzea. Aurrez berotu labea elikagaiak sartu aurretik.
 KONBEKZIO-LABEA	Haragiak edo tartak maila bakar batean prestatzeko, betegarri likidoarekin (gozoak edo gaziak). Erabili 2. maila. Labea prestatu aurretik berotzea gomendatzen da.
 MAXI-EGOSKETA	Tamaina handiko haragi-piezak prestatzeko (2,5 kg baino gehiago). Erabili 1. edo 2. maila haragiaren neurriaren arabera. Egosten diren bitartean elikagaiei buelta ematea gomendatzen da, bi aldeetatik emaitza homogeneoa lortzeko. Bustitu haragia aldiari behin, gehiegi lehortu ez dadin.
 GRILLA	Xerrak, moruno-pintxoak eta saltxitxak erretzeko, barazki gainerreak prestatzeko edo ogia txigortzeko. 4. edo 5. apala erabiltzea gomendatzen da. Haragia egostean, gantz-ontzia azpian jartzea gomendatzen dizugu egosteko zukuak biltzeko: jarri ontzia 3. edo 4. mailan eta gehitu 500 ml ur; labeko atea itxita egon behar da egosten den bitartean.
 TURBOGRILL	Haragi-pieza handiak erretzeko (arkume-hanka, haragi-errea, oilaskoa). Jarri elikagaiak erdiko apaletan. Gantz-ontzia erabiltzea gomendatzen da egosteko zukuak biltzeko. Jarri 1. edo 2. mailan eta gehitu litro erdi ur, gutxi gorabehera. Ez da beharrezkoa labea aurrez berotzea. Egosten den bitartean, labeko atea itxita egon behar da.
 OGIA	Ogi mota eta formatu desberdinak laberatzeko. Nahikoa da balioak adieraztea (tenperatura eta denbora); labeak automatikoki kudeatzen du egoste optimoaren zikloa. Jarri ore 2. apalean.

Funtzioa		Funtzioaren deskribapena
	PIZZA	Pizza mota eta formatu desberdinak labean sartzeko. Nahikoa da balioak adieraztea (tenperatura eta denbora); labeak automatikoki kudeatzen du egoste optimoaren zikloa. Jarri orea 2. apalean.
	EKO AIRE BEHARTUA*	Erreki beteak eta zatitutako haragia maila batean prestatzeko. Funtzio horrek haizagailuaren laguntza eten eta delikatu erabiltzen du, elikagaiak gehiegi lehortzea saihesteko. Eko funtzio horretan, argia itzalita egoten da egosten ari den bitartean, eta aldi baterako berriro piztu daiteke, berresteko botoia sakatuz. Eraginkortasun energetikoa maximizatzeko, egosten den bitartean atea ez irekitzea gomendatzen da. 3. maila erabiltzea gomendatzen da. Ez da beharrezkoa labea aurrez berotzea.
	DESIZOZTEA	Elikagaien desizoztea bizkortzeko. Elikagaiak erdiko mailan jartzea gomendatzen da. Gainera, elikagaiak ontzian uztea gomendatzen da, kanpotik lehortu ez daitezen.
	BERO MANTENTZEA	Elikagai prestatu berriak bero eta kurruskari mantentzeko (adibidez, haragiak, frijituak edo tartaletak). Elikagaiak erdiko mailan jartzea gomendatzen da.
	OREAK HARTZITZEA	Ore gozo edo gazien hartzidura optimizatzeko. Hartziduraren kalitatea bermatzeko, funtzioa ez da aktibatzen egoste-ganberako tenperatura 40 °C-tik gorakoa bada. Jarri orea 2. mailan. Ez da beharrezkoa labea aurrez berotzea.
	AURREZ AZKAR BEROTZEA	Labea azkar berotzeko balio du. Aurreberoketaren fasea osatzean, labeak automatikoki OHIKOA funtzioa hautatzen du. Itxaron aurreberoketa amaitu arte, elikagaiak labean sartu aurretik.
- +	DOIKUNTZAK	Pantaila konfiguratzeko (ordua, argia, soinuen bolumena, energia aurrezteak)
	GARBIKETA PIROLITIKOA	Egosteko zipriztinak kentzeko, erabili oso tenperatura altuko ziklo bat (400 °C-tik gorakoa). Iraupena 120 minututan ezarriko da automatikoki. Hautatu Eko 75 minutuko zikloarekin zikinkeria gutxiago badago
	HARAGI-ZUNDA	Sartzen den haragitarako zundari esker, egosten den bitartean tenperatura zehatza neur daiteke (100 °C arte), emaitzarik onenak bermatzeko. Kozinatzen diren elikagaien arabera, behar den elikagaiaren zentroko tenperatura zehatz daiteke. Garrantzitsua da zunda behar bezala kokatzea emaitzarik onenak lortzeko. Txertatu zunda erabat haragi gehien duen zatian eta saihestu hezurrak eta zati koipetsuak (1. irudia). Hegaztietan, zunda alboetan sartu behar da, bularkiarene erdian, eta punta zati huts batean amaitzen ez dela ziurtatu behar da (1. irudia). Haragiak lodiera desberdinak baditu, egiaztatu behar da behar bezala egin dela labetik atera aurretik. Konektatu zundaren muturra labearen barneko eskuineko horman dagoen zuloan. Konektatu zundaren muturra kontrol-panelaren beheko aldean dagoen zuloan.



*Energia-efizientziaren adierazpenerako erreferentzia gisa erabilitako funtzioa, 65/2014 EU araudiaren arabera.

ADI:
Garbiketa automatikoaren zikloa (pirolisia), ziurtatu hornitutako osagarri guztiak kentzen dituzula, atearen kanpoko tenperatura gehiago igo ez dadin eta labearen beheko aldea modu eraginkorragoan garbituko dela bermatzeko.

GARRANTZISUA: Hautatutako funtzioa haragi-zunda erabiltzearekin bateragarria ez bada, egosketa ez da hasiko zunda kendu arte. Mezu hau adierazten da: REMOVE PROBE

Egosceta-taulak

Elikagai mota	Funtzioa	Aurreberoketa	Maila (behetik)	Temperatura °C	Egosceta-denbora (min)
GOZOKIAK, ETAB.					
Bizkotxoak		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Tarta beteak (gazta-tarta, sagar-tarta, fruta-tarta)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Galletak, tartaletak		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Lionesak		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Merengeak		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Ogia		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Ogia, pizza, focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizza izoztuak		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Tarta gaziak (barazki tarta, quichea)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Bolobanak/hostoreak		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagna, pasta labean, kaneloiak, tartak		X	2	190-200	45-65
Lasagna eta haragia		X	2-4	200	50-100***
Haragia eta patatak		X	1-4	190-200	45-100***
Arraina eta barazkiak		X	1-4	180	30-50***
Janari osoa Fruta-tarta (5. maila)/ Lasagnak (3. maila)/ Haragiak (1. maila)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Haragi errea / haragi betea errea		-	2	180-200	100-150***

Elikagai mota	Funtzioa	Aurreberoketa	Maila (behetik)	Temperatura °C	Egosceta-denbora (min)
HARAGIA					
Haragi-piezak (untxia, oilaskoa, arkumea)		-	2	180-200	60-100***
Txerri errea txintxortekin 2 kg		X	2	170-190	110-150
Arkumea, txahala, idia, txerria 1 kg		X	2	190-200	80-120
Oilaskoa, untxia, ahatea 1 kg		X	2	200-230	50-100
Indioilarra, antzara 3 kg		X	2	200-230	150-200
ARRAINA					
Arraina labean / papillotean 0,5 kg (solomoak, osoa)		X	2	170-190	30-50
BARAZKIAK					
Barazki beteak (tomateak, kuiatxoak, alberjiniak)		X	2	180-200	50-70

GRILL funtziorako egosceta-taula

Elikagai mota	Funtzioa	Aurreberoketa	Maila (behetik)	Temperatura °C	Egosceta-denbora (min)
Ogi txigortua		5'	5	3 (High)	1-3
Arrain- / haragi-xerrak		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Saltxitxak, brotxetak, saiheskiak, hanburgesak		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Bildots-izterra edo -belaunpea		-	3	2 (Medium)	60-90**
Barazki gainerreak		-	3	3 (High)	10-25
Patata erreak		-	3	2 (Medium)	35-60**
Oilasko errea 1-1,3 kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Roastbeefa, gutxi egina 1 kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Oharra: Egosteko denborak eta tenperaturak gutxi gorabeherakoak dira.

* Eman buelta elikagaiari egosketaren erdian

** Biratu elikagaia egosceta-denboraren bi heren igaro direnean (beharrezkoa bada).

*** Kalkulatutako egosceta-denbora: platerak aurrez edo ondoren atera daitezke labetik, nahiago duzunaren arabera.

Garbiketa eta mantentze-lanak

GARBIKETA

⚠ ADI!

- Ez erabili lurrin bidezko garbigailuak.
- Garbitu labea hotz dagoenean soilik.
- Deskonektatu gailua saretik.

Labearen kanpoaldea

(i) GARRANTZITSUA: Ez erabili detergente korrosibo edo urratzailerik. Ezaugarri horietako produkturen bat gailuarekin nahi gabe kontaktu egiten badu, garbi ezazu berehala zapi heze batekin.

- Garbitu gainazalak zapi heze batekin. Oso zikin badago, erabili urez eta baxera-detergente tanta batzuekin egindako soluzioa. Lehortu zapi lehor batekin.

Labearen barnealdea

(i) GARRANTZITSUA: Ez erabili espartzu urratzaileak edo metalikoak. Denbora igaro ahal, baliteke labearen atearen gainazal esmaltatuak eta kristala hondatzea.

- Erabilera bakoitzaren ondoren, utzi labea hozten eta, ahal izanez gero, garbitu epel dagoenean, metatutako zikinkeria eta elikagai-hondarrak (adibidez, azukre ugariko elikagaienak) kentzeko.
- Erabili laberako detergente espezifikoko eta jarraitu arretaz fabrikatzailearen argibideei.
- Garbitu atearen kristala detergente likido egokiarekin. Labearen atea ken dezakezu, errazago garbitzeko (kontsultatu "MANTENTZE-LANAK" atala). Barneko kristala lava da, errazago garbi dadin.

OHARRA: Ur kantitate handia duten elikagaiak denbora luzez egosi behar badituzu (esaterako, pizza, barazkiak, etab.), baliteke atearen barruan eta junturaren inguruan kondentsazioa metatzea. Labea hotz dagoenean, lehortu barneko aldea zapi edo belaki batekin.

⚠ ADI!

- Pirolisi bidezko garbiketan zehar eta horren ondoren, mantendu maskotak (batez ere, txoriak) etxetresna elektrikoaren eremutik urrun.

Osagarriak

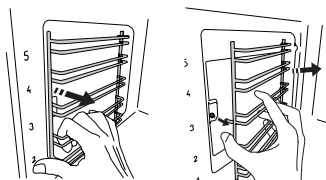
- Murgildu osagarriak baxera-detergentea duen uretan erabili eta berehala. Oraindik bero badaude, erabili eskularruak.
- Elikagai-hondarrak erraz ken daitezke eskuila edo belakiaren bidez.

MANTENTZE-LANAK

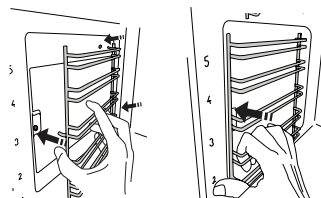
⚠ ADI!

- Erabili segurtasun-eskularruak.
- Egiaztatu labea hotz dagoela, hurrengo eragiketak burutu aurretik.
- Deskonektatu labea saretik.

Apaletarako gidak ateratzeko, eutsi tinko gidaren kanpoko aldeari eta egin tira zugana euskarria eta barruko bi larakoak ateratzeko.

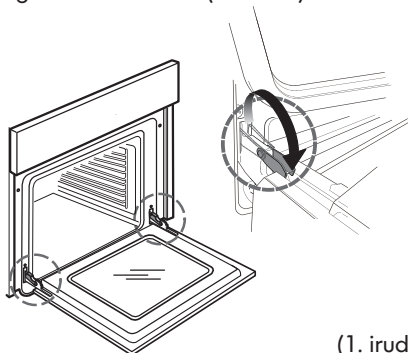


Apaletarako gidak berriz jartzeko, koka itzazu konpartimentutik gertu eta sartu bi larakoak euren ahokalekuetan. Ondoren, kokatu kanpoko aldea bere ahokalekutik gertu, sartu euskarria eta bultzatu irmoki konpartimentuaren hormaren norabidean, gida behar bezala finkatuta dagoela ziurtatzeko.



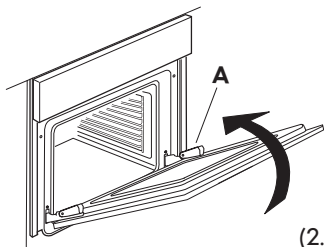
Atea ateratzeko

1. Ireki atea erabat.
2. Altxatu kakoak eta bultzatu ahalik eta gehien aurrerantz (1. irudia).

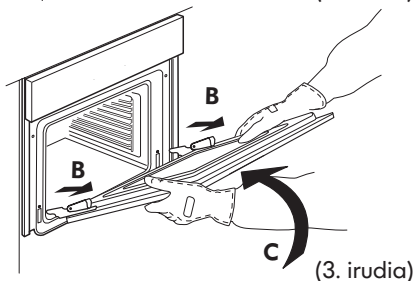


(1. irudia)

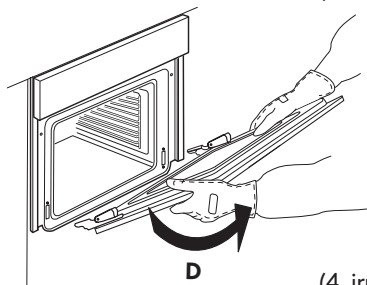
3. Itxi atea ahalik eta gehien (A), jaso (B) eta gorde (C) askatu arte (D) (2., 3., 4. irudiak).



(2. irudia)



(3. irudia)



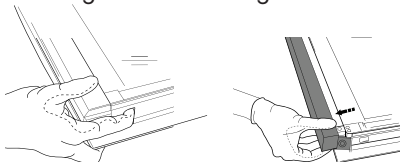
(4. irudia)

Atea muntatzeko

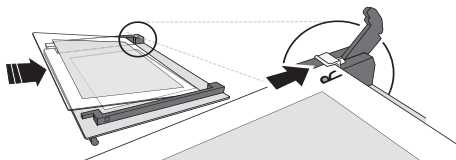
1. Sartu bandak euren lekuetan.
2. Ireki atea erabat.
3. Jaitsi bi kisketak.
4. Itxi atea.

Kristala garbitzea

1. Atea desmuntatu eta gainazal bigun baten gainean heldulekuak beherantz jarri ondoren, sakatu bi atxikipen-krokadurak aldi berean eta atera atearen goiko alde zuregana tiraka.



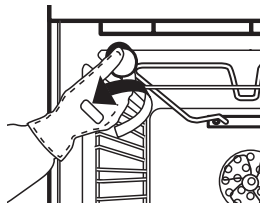
2. Eutsi barneko kristalei irmoki, bi eskuak erabiliz, atera itzazu eta, garbitu aurretik, kokatu gainazal bigun batean. Burutu urrats berak erdiko kristalak garbitzeko.
3. Erdiko zein barneko kristalak behar bezala berriz jartzeko, ziurtatu "R" letra ezkerreko izkinan ikusten dela. Lehenik, sartu "R" letrarekin markatutako kristalaren alde luzea euskarrietan eta, ondoren, jaitsi bere posizioa iritsi arte.



4. Kokatu goiko alde berriro: behar bezala jarritz gero, klik bat entzungo duzu. Atea berriro muntatu aurretik, ziurtatu zigilua segurtatuta dagoela.

Bonbilla aldatzeko

1. Deskonektatu labea saretik.



2. Askatu lanpararen estalkiko torlojuak (5. irudia), aldatu lanpara (ikus lanpara motari buruzko oharra) eta kokatu estalkia berriro, torlojuak estutuz.

3. Konektatu labea sarera berriro.

OHARRA:

- Erabili soilik ezaugarri hauek dituzten bonbilla halogenoak: 25 W/230 V, G9 motakoak, T 300 °C.
- Gailuan erabilitako bonbilla gailu elektrikoetan erabiltzeko diseinatu da bereziki, eta ez da egokia etxeak argiztatzeko (Batzordearen 244/2009 Erregelamendua (EB)).
- Bonbillak IKEA-ren Laguntza-zentro baimenduaren bidez daude eskuragarri.

Zer egin honako hau gertatzen bada?

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbidea
Labeak ez du funtzionatzen.	Ez da potentzia elektrikorik hautematen.	Egiaztatu potentzia elektrikoaren presentzia.
	Labea ez dago sarera konektatuta.	Konektatu gailua sare elektrikora.
Pantailan "F" letra agertuko da, eta, ondoren, zenbaki bat.	Software-arazoa	Jar zaitez harremanetan hurbilen duzun Saldu osteko zerbitzuarekin eta adierazi "F" letraren ondoren agertzen den letra edo zenbakia.

Zerbitzu-zentro baimenduari deitu aurretik:

1. Saiatu arazoa zeure kabuz konpontzen, "Zer egin honako hau gertatzen bada?" taularen laguntzarekin.

2. Itzali labea eta piztu berriro, arazoa konpondu den egiaztatzeko.

Egiaztapen horien ondoren arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan IKEA-ren Laguntza-zentro baimenduarekin.

Adierazi honako hauek:

- arazoaren deskribapen laburra;
- labe mota eta modelo zehatza;
- zerbitzu-zenbakia (ezaugarrien plakako SERVICE hitzaren ondoren agertzen den zenbakia), barrunbearen eskuineko muturrean (ikusgai geratzen da atea irekita dagoenean);

SERVICE 0000 000 00000



- Zure helbide osoa.
- Zure telefono-zenbakia.

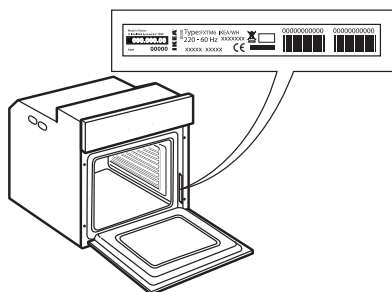
Konponketaren bat egitea beharrezkoa bada, jarri harremanetan IKEA-ren Laguntza-zentro baimenduarekin (ordezko pieza originalak erabiltzen direla eta konponketa zuzen egiten dela bermatzeko).

Datu teknikoak

Produktu mota: altzarian sartutako labe elektrikoa	
Modeloaren identifikatzailea: ANRÄTTA 004.117.18	
Barrunbe kopurua	irudia
Bero-iturria	Elektrikoa
Funtzioen kopurua	9
Bolumen erabilgarria. Alboetako parrillarik eta panel katalitikorik gabe	71
Egoketa-erretiluaren azalerarik handiena: cm2	1.191
Energia-eraginkortasun mota (kontsumorik baxuena)	A+
Energia-eraginkortasunaren indizea	81,2
Energia-kontsumoa Ohiko funtzioa (karga arruntarekin eta goiko + beheko erresistentziekin) kWh/ziklo	0,89
Energia-kontsumoa Aire behartuaren funtzioa (karga arruntarekin eta aire behartuaren bidezko beroketarekin) kWh/ziklo	0,69
Goiko beroketa-elementua W	2200
Beheko beroketa-elementua W	1.000
Grillaren beroketa-elementua W	2200
Haizagailuaren beroketa-elementua W	1.800
Hozte-haizagailua W	33
Labearen lanpara W	25
Labearen potentzia elektrikoa W	22
Guztizko potentzia W	2450
Dimentsioak	
Zabalera mm-tan	595
Altuera (mm)	595
Hondoa (mm)	550
ANRÄTTA gailuaren pisua Kg	32,2

Datu teknikoak

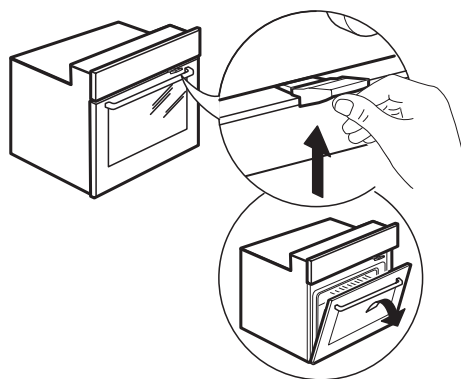
Informazio teknikoa gailuaren barruko datuen plakan dago.



Instalazioa

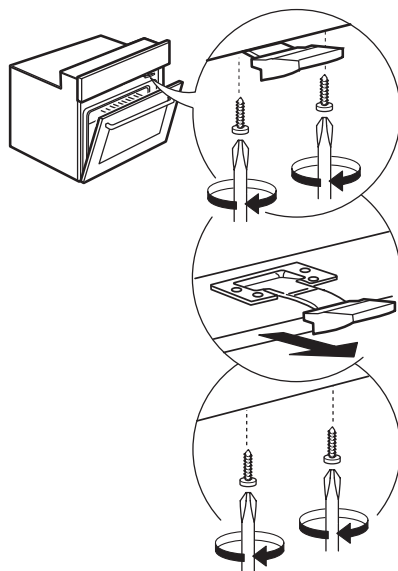
Atearen blokeoa

Atearen blokeoa aktibatuta dagoenean atea irekitzeko, kontsultatu 1. irudia



1. irudia

Atearen segurtasun-blokeoa kentzeko, jarraitu 2. irudian adierazitako urratsei.



2. irudia

Konexio elektrikoa

Ziurtatu gailuaren datu-plakan adierazitako tentsioa bat datorrela sarearen tentsioarekin. Datu-plaka labearen aurreko ertzean dago (ikusgai geratzen da atea irekita dagoenean).

Elikadura-kablea (H05 RR-F 3 x 1,5 mm2 motakoa) elektrikari profesional batek aldatu behar du. Jarri harremanetan IKEA-ren Laguntza-zentro baimenduarekin:

Ingurumen-gaiak

⚠ OHARRA: Mantentze-lanak egin aurretik, ziurtatu gailua itzalita eta saretik deskonektatuta dagoela; deskarga elektrikoko arriskua dago. Ez erabili lurrin bidezko garbigailuak.

⚠ OHARRA: Ez erabili garbigarri urratzaileak edo errasketak atearen kristala garbitzeko, gainazala marra dezaketelako, kristala apurtuz.

⚠ Garbiketa- edo mantentze-lanak egin aurretik, ziurtatu gailua hoztu dela; erredurak izateko arriskua dago.

⚠ OHARRA: Bonbilla aldatu aurretik, itzali gailua; deskarga elektrikoko arriskua dago.

BILGARRIA BOTATZEA

Bilgarria % 100 birziklagarria da, eta birziklapenaren-ikurrarekin seinalatuta dago. ♻ Beraz, bilgarriaren piezak modu arduratsuan bota behar dituzu, hondakinei buruzko tokiko arauak beti errespetatuz.

ETXETRESNA ELEKTRIKOAK BOTATZEA

Gailu hau material birziklagarri edo berrerabilgarriekin egin da. Tokiko araudiaren arabera bota behar da. Etxetresna elektrikoaren tratamendu, berreskuratze eta birziklapenari buruzko informazio gehiago lortzeko, jarri

harremanetan tokiko agintaritzekin, etxeko hondakinen bilketa-zerbitzuarekin edo gailua eskuratu zenuen dendarekin. Gailu honek CE marka du, Europako 2012/19/EB Zuzentarauari jarraikiz, Gailu elektriko eta elektronikoaren hondarrei buruzkoa (TEEH). Produktu hau behar bezala ezabatuz, ingurumen eta osasunerako ondorio kaltegarriak ekiditen dira.

Gailuan edo horrekin batera datorren



dokumentazioan dagoen  ikurrak etxeko hondakin gisa ezin dela tratatu adierazten du. Horren ordez, gailu elektriko eta elektronikoak birziklatzeko bilketa-puntu egoki batean eman behar da.

ENERGIA AURREZTEKO AHOLKUAK

Berotu labea aurretik egosketa-taulan edo errezetan hala badio soilik. Erabili pasteletarako erretilu lakatu edo esmaltatu ilunak, berao hobe xurgatzen dutelako. Egosketa luzea behar duten elikagaiek labea itzali ondoren ere egosten jarraituko dute.

ADOSTASUN-AITORPENAK

Gailu honek 65/2014 eta 66/2014 Europako erregelamenduetako ekodiseinu-baldintzak betetzen dituzte, Europako EN 60350-1 arauaren araberrakoak.



IKEA BERMEA

Zenbat denborarako bermea ematen du IKEA-k?

Bermeak bost urteko iraunaldia dauka IKEA-n etxetresna-elektrikoa erosi zen datatik. Erosketaren egiaztatgiri gisa, jatorrizko erosketaren faktura edo ordainagiria beharko duzu. Bermealdian konponketak egiten badira, ez da etxetresna elektrikoaren bermea luzatuko.

Nork egingo du zerbitzua?

IKEA-k baimendutako zerbitzu-hornitzaileak bere zerbitzuaren edo baimendutako zerbitzu-sarearen bidez eskainiko du zerbitzua.

Zer estaltzen du berme honek?

Bermeak IKEA-n erosketa egin ondoren fabrikazio-akats edo materialen-akats batek sortu ahal izan dituen etxetresna elektrikoaren akatsak estaltzen ditu. Bermeak etxean erabiltzen diren produktuatarako baino ez du balio. Salbuespenak "Zer ez du estaltzen berme honek?" atalean zehazten dira. Bermealdiaren barruan, akatsa konpontzeko kostuak (adibidez, konponketak, piezak, eskulana eta joan-etorriak) estalita geratuko dira, baldin eta etxetresna elektrikoak gastu berezirik gabe konpontzeko irisgarria bada. Baldintza horietan, EBren zuzentarauak (99/44/EG) eta tokiko araudiak aplikatzen dira. Aldatutako piezak IKEA-ren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaileak aztertuko du produktua eta, ondoren, eta bere irizpideei jarraikiz, bermeak estaltzen duen erabakiko du. Estaltzekotan, IKEA-ren zerbitzu-hornitzaileak edo baimendutako zerbitzuak, bere zerbitzu-eragiketen bidez, erabakiko dute, euren irizpideei jarraikiz, produktu akastuna konpondu edo berdina edo antzekoa den beste batekin ordezkatzeko duten.

Zer ez du estaltzen berme honek?

- Hondatze edo higadura arrunta.
- Zabarkeriagatik, funtzionamendu-jarraibideak ez betetzeagatik, instalazio

okerragatik, tentsio oker baterako konexioagatik, erreakzio kimiko edo elektrokimikoek, oxidoak, korrosioak edo urak eragindako kalteek eragindako kalteak (besteak beste, uretan gehiegizko kareak eragindako kalteak), eta ingurumen-baldintza anormalek eragindako kalteak.

- Pieza kontsumigarriak, bateriak eta bonbillak barne.
- Funtzionalak ez diren piezak eta pieza apaingarriak, etxetresna elektrikoaren erabilera normalari eragiten ez diotenak, edozein marradura eta kolore-ezberdintasunak barne.
- Substantzia edo objektu arrotzek, iragazkiak garbitzeak edo desblokeatzeak, hustuketa-sistemek edo xaboi-kaxek eragindako ustekabeko kalteak.
- Honako pieza hauetan eragindako kalteak: beira zeramikoa, osagarriak, baxerarako eta mahai-tresnak gordetzeko saskiak, betetzeko edo husteko hodiak, junturak, bonbillak edo horien estalkiak, pantailak, aginteak, estaldurak eta estaldura babesgarrien zatiak. Kalte horiek ekoizpen-akatsak eragin dituztela frogatzen bada salbu.
- Teknikariaren bisitan produktuan akatsak aurkitzen ez diren kasuak.
- Gure zerbitzu-hornitzaileek eta/edo IKEA-k baimendutako zerbitzu batek egin ez dituzten konponketak, edo jatorrizkoak ez diren piezak erabiltzen direnean.
- Instalazio akastun batek edo instalazioaren zehaztapenak betetzen ez dituen instalazio batek eragindako konponketak.
- Etxetresna elektrikoak etxean erabiltzen ez bada, hau da, esparru profesionalan erabiliz gero.
- Garraio-kalteak. Bezero batek produktua etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko ibilbidean izan ditzakeen kalteen erantzukizuna. Dena den, IKEA-k produktua bezeroak adierazitako helbidean entregatzen badu, bermeak garraioan zehar sor daitezkeen kalteak estaliko ditu.

- IKEA gailuaren hasierako instalazioaren kostua. Hala ere, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaile batek edo bere zerbitzu baimenduak berme honen arabera gailua konpontzen edo ordeztzen badu, zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzu baimenduak berriro instalatuko du gailu konpondua edo berria, beharrezkoa bada.

Murritzeta horiek ez dira aplikatzen espezialista batek modu egokian gure pieza originalak erabiltzen dituzenean, etxetresna elektrikoa EBko beste herrialde bateko segurtasun-zehaztapen teknikoetara egokitzeko asmoarekin.

Nola aplikatzen da lege nazionala?

IKEA bermeak berariazko lege-eskubideak ematen dizkio, tokiko lege-araudi guztiak estaltzen edo gainditzen dituztenak. Hala ere, baldintza horiek ez dituzte inola ere mugatzen tokiko legerian zehaztutako kontsumitzaileen eskubideak.

Balio-eremuak

EBko herrialde batean erositako eta EBko beste herrialde batera eramaten diren etxetresna elektrikoek kasuan, herrialde berriko berme-baldintza normalen arabera emango dira zerbitzuak. Bermearen esparruan zerbitzuak egiteko betebeharrak soilik dago etxetresna elektrikoak hauek betetzen baditu eta hauen arabera instalatuta badago:

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

IKEA gailuetarako zerbitzu-zentro baimendua

Jarri harremanetan IKEA-k izendatu eta baimendutako zerbitzu-zentroarekin honako gauza hauetarako:

- berme horren araberrako erreklamazioa egitea;
- IKEA-ren gailua IKEA-ren sukaldeko altxarietan sartzeko instalazioarekin erlacionatutako argibideak eskatzeko;
- IKEA gailuen funtzioei buruzko argibideak eskatzea.

Laguntza onena emango dizugula ziurtatzeko, mesedez, irakurri arretaz

Muntaketa-jarraibideak eta/edo Jarraibideen eskuliburua gurekin harremanetan jarri aurretik.

Nola jarri gurekin harremanetan gure zerbitzua behar baduzu?



Eskuliburua honetako azken orrialdean IKEA-k izendatu eta baimendutako zerbitzu-zentroen zerrenda eta dagozkion telefono-zenbaki nazionalak aurkituko dituzu.

- i** **Zerbitzu azkarragoa eskaini diezazugun, deitu eskuliburua honetako telefono-zenbaki espezifikotara. Adierazi beti laguntza behar duzun gailu espezifikoa dagokion eskuliburuan agertzen diren zenbakiak. Bestalde, adierazi beti produktu-zenbakia (8 digitu) eta IKEA-ko gaiaren 12 digituko zerbitzu-zenbakia, gailuaren datu teknikoaren planan aurki ditzakezunak.**

i **GORDE FAKTURA EDO EROSKETA-ORDAINAGIRIA!**

Erosketaren frogagiria da, eta bermea erabiltzeko beharko duzu. Ordainagiriak IKEA-ren produktuaren izena eta zenbakia ere jasotzen ditu (8 digitu), erosten duen etxetresna elektriko bakoitzarentzat.

Laguntza gehiago behar duzu?

Zure gailuei buruzko zerbitzu-zentro baimenduarekin zerikusirik ez duten gai gehigarri guztietarako, jo ezazu gertuen duzun IKEA dendako telefono-zentralera. Gurekin harremanetan jarri aurretik, gailuaren dokumentazioa arretaz irakurtzea gomendatzen dizugu.

Índex

Informació sobre seguretat	23	Què fer si...	35
Descripció del producte	26	Dades tècniques	36
Tauler de control	27	Instal·lació	37
Primer ús	27	Connexió elèctrica	38
Ús diari	28	Qüestions mediambientals	38
Taula de cocció	31	GARANTIA IKEA	39
Neteja i manteniment	33		

Informació sobre seguretat

Abans d'usar l'aparell, llegeix atentament aquestes instruccions de seguretat. Has de tenir-les a mà per tal de consultar-les més endavant. Tant aquestes instruccions com l'aparell contenen advertències de seguretat importants que s'han de respectar en tot moment. El fabricant declina qualsevol responsabilitat derivada de l'incompliment d'aquestes instruccions de seguretat, de l'ús indegut de l'aparell o de l'ajust incorrecte dels comandaments.

ADVERTÈNCIES DE SEGURETAT

 Els infants molt petits (0-3 anys) han de mantenir-se allunyats de l'aparell. Els nens petits (3-8 anys) han de mantenir-se allunyats de l'aparell, llevat que estiguin sota vigilància constant. Tant els nens a partir de 8 anys com les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals disminuïdes o que no tinguin l'experiència i coneixements necessaris poden utilitzar aquest aparell si reben la supervisió o les instruccions necessàries per utilitzar-lo de forma segura i comprenen els riscos als quals s'exposen. Els infants

no han de jugar amb l'aparell. Els infants no s'han d'encarregar de la neteja i el manteniment, llevat que estiguin supervisats.

 **ADVERTÈNCIA:** L'aparell i les parts accessibles s'escalfen durant el seu ús. Cal posar atenció per tal de no tocar les resistències. Mantén allunyats els infants menors de 8 anys, llevat que estiguin supervisats contínuament.

 No toquis el forn durant el cicle de piròlisi (neteja automàtica), ja que podries cremar-te. Mantén als infants i als animals allunyats del forn durant i després del cicle de piròlisi (fins que l'habitació s'hagi ventilat per complet). Abans d'iniciar el cicle de piròlisi, cal eliminar l'excés de brutícia de l'interior del forn, especialment greixos i olis. No deixis cap accessori o material dins del forn durant el cicle de piròlisi.

 Si vols instal·lar el forn sota d'un taulell de cuina, assegura't que tots els cremadors o plaques elèctriques estiguin apagats durant el cicle de piròlisi. - Podries cremar-te.

 No deixis l'aparell desatès durant l'asseccament d'aliments. Si l'aparell està capacitat per utilitzar la sonda, utilitza només una sonda de temperatura recomanada per a aquest forn.

 Mantén els draps i altres materials inflamables allunyats de l'aparell fins que tots els components s'hagin refredat per complet; hi ha risc d'incendi. Para atenció al forn sempre que cuinis aliments rics en greix o oli, o quan afegeixis alcohol, ja que hi ha risc d'incendi.

Utilitza guants adequats per treure les safates i els accessoris. Quan acabi la cocció, obre la porta amb cura, permetent que l'aire o vapor calents surtin gradualment abans d'accedir a la cavitat; hi ha risc de cremades.

No obstrueixis les sortides de ventilació de la part davantera del forn, ja que hi ha risc d'incendi.

 Ves amb compte de no trepitjar amb la porta del forn quan estigui oberta o baixada.

ÚS PERMÈS

 **PRECAUCIÓ:** L'aparell no està destinat a posar-se en funcionament per mitjà d'un dispositiu d'encesa extern, com ara un temporitzador, o d'un sistema de control remot independent.

 Aquest aparell està destinat

a un ús domèstic o per utilitzar-se en ambients similars com: àrees de cuina en oficines, botigues i altres entorns laborals; granges; per a clients d'hotels, motels i altres entorns residencials.

 No s'admet cap altre ús (p. ex., escalfar habitacions).

 Aquest aparell no està dissenyat per a un ús professional. No utilitzes aquest aparell a l'aire lliure.

 No guardis substàncies explosives ni inflamables (com ara flascons d'aerosols o benzina) dins o prop de l'aparell, ja que hi ha risc d'incendi.

INSTAL·LACIÓ.

 La manipulació i instal·lació de l'aparell l'han de realitzar dues o més persones: hi ha risc de lesionar-se. Utilitza guants de protecció per al desembalatge i la instal·lació, ja que hi ha risc de talls.

 Assegura't que la instal·lació, incloent-hi el subministrament d'aigua (si correspon), les connexions elèctriques i les reparacions, siguin efectuades per un tècnic qualificat. No facis reparacions ni substitucions de parts de l'aparell no indicades específicament al manual de l'usuari.

Mantén els nens allunyats del lloc d'instal·lació. Després de desembalar l'aparell, comprova que no s'hagi malmès durant

el transport. Si observes cap problema, posa't en contacte amb el distribuïdor o el Servei Postvenda més proper. Un cop instal·lat l'aparell, mantén fora de l'abast dels més petits les restes d'embalatge (plàstics, peces de poliestirè extrudit, etc.), ja que hi ha risc d'asfíxia. L'aparell ha d'estar desendollat del corrent abans de començar la instal·lació, ja que hi ha risc de descàrrega elèctrica. Quan duguis a terme la instal·lació, assegura't que l'aparell no faci malbé el cable d'alimentació, ja que hi ha risc d'incendi o de descàrrega elèctrica. No engeguis l'aparell fins a haver-lo instal·lat completament.

⚠ Efectua totes les tasques de tallada de l'armari abans d'instal·lar l'aparell a lloc i retira per complet tots els encenalls i les serradures. No obstrueixis l'espai mínim entre el taulell i la vora superior del forn; hi ha risc de cremades.

No retiris la base de poliestirè del forn fins al moment de la instal·lació.

⚠ Després de la instal·lació, la base de l'aparell no ha de ser accessible; hi ha risc de cremades.

⚠ No instal·lis l'aparell després d'una porta decorativa; hi ha risc d'incendi.

ADVERTÈNCIES SOBRE ELECTRICITAT

⚠ La placa de dades es troba a la vora frontal del forn (és visible amb la porta oberta).

⚠ Ha de ser possible desconectar l'aparell de l'alimentació elèctrica fàcilment si l'endoll és accessible o mitjançant un interruptor omnipolar instal·lat abans de l'endoll de conformitat amb les normatives de cablejat. A més, l'aparell ha de connectar-se amb presa de terra, de conformitat amb les normatives de seguretat vigents en matèria d'electricitat.

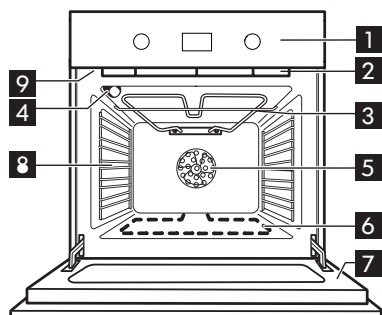
⚠ No utilitzis allargadors, regletes ni adaptadors.

Un cop acabada la instal·lació, els components elèctrics no hauran de quedar accessibles per a l'usuari. No utilitzis l'aparell si estàs mullat/ada o vas descalç/a. No utilitzis aquest aparell si té un cable o un endoll de xarxa danyat, si no funciona bé, o si s'ha fet malbé o s'ha caigut.

⚠ Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el seu agent de servei tècnic o una persona igualment qualificada hauran de substituir-lo per evitar perills, ja que hi ha risc de descàrrega elèctrica.

⚠ Posa't en contacte amb un Centre d'Assistència Tècnica autoritzat en cas que hakis de substituir un cable d'alimentació.

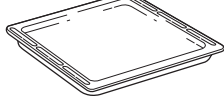
Descripció del producte



- 1 Tauler de control
- 2 Ventilador de refrigeració (no visible)
- 3 Resistència de la graella elèctrica
- 4 Llum del forn
- 5 Ventilador del forn
- 6 Resistència inferior (no visible)
- 7 Porta del forn
- 8 Reixetes laterals
- 9 Connexió de la sonda per a carn

Accessoris

Safata pastissera



x 1

Safata profunda



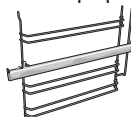
x 1

Reixeta



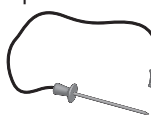
x 2

Guies telescòpiques



x 1

Sonda per a carn



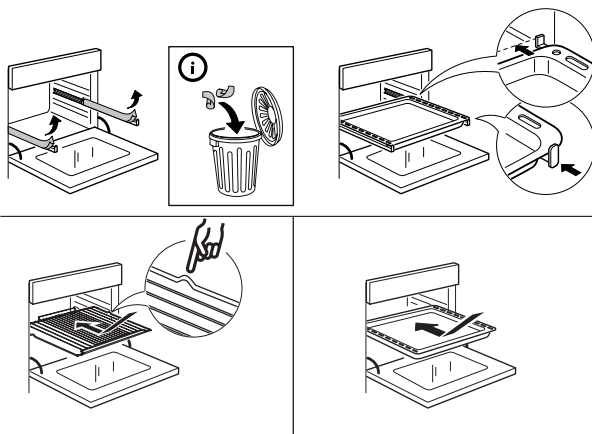
x 1

Introducció de la reixeta i altres accessoris

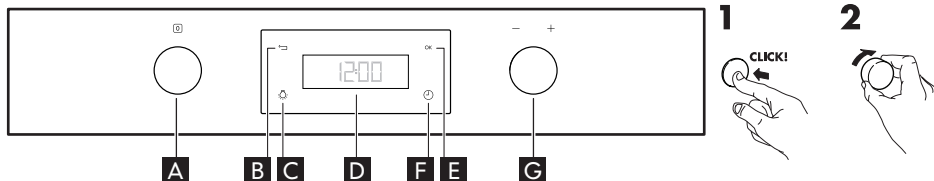
Introdueix la reixeta en el nivell desitjat, mantenint-la lleugerament inclinada cap amunt i recolzant primer la part posterior elevada (orientada cap amunt). Després, fes-la lliscar horitzontalment per la guia fins al límit.

Els altres accessoris, com la safata pastissera, s'introdueixen horitzontalment lliscant per les guies.

Si vols comprar un accessori, truca al Centre de servei autoritzat.



Tauler de control



- A** Comandament selector retràtil
- B** Botó enrere
- C** Llum
- D** Pantalla
- E** Botó de confirmació
- F** Comptador de minuts
- G** Comandament d'ajust retràtil

Comandaments retràtils

Per utilitzar aquest tipus de comandament, prem la part central del comandament.

El comandament surt.

Fes-lo girar fins a la posició desitjada.

Quan la cocció hagi finalitzat, gira el selector fins a **A** i prem-lo per posar-lo en la posició original.

Primer ús

Trau els accessoris del forn i escalfa'l a 200° durant una hora per eliminar l'olor i els fums produïts pels materials aïllants i el greix protector.

Ajustos

Gira l'indicador **A** del selector "Funcions" per mostrar la configuració i gira el selector **G** per accedir al submenú que conté quatre ajustes de la pantalla que poden modificar-se; quan la cocció hagi finalitzat, gira el selector a la posició original.

• Rellotge

Gira el selector **G** per mostrar el CLOCK. Els dos nombres de l'esquerra començaran a parpellejar; gira el selector per ajustar **G** l'hora. Prem el botó **E** per confirmar el valor i els dos números de la dreta començarà a parpellejar. Gira el selector per ajustar **G** els minuts i prem el botó **E** per confirmar la selecció.

• So

Per activar o desactivar el senyal acústic, procedeix com s'indica a continuació:

1. Gira el selector **G** fins a veure "SOUND"
2. Prem el botó **E** per confirmar

3. Utilitza el selector **G** per seleccionar l'ajust desitjat

4. Prem el botó **E** per confirmar

• Brillantor

Per regular la brillantor de la pantalla, procedeix com s'indica a continuació:

1. Gira el selector **G** fins a veure "BRIGHTNESS" i prem **E** per confirmar.
2. El valor de brillantor actual és visible
3. Gira el selector **G** per augmentar o reduir la brillantor i confirma amb la tecla **E**.

• Mode Eco

1. Gira el selector **G** fins a veure "ECO".
2. Prem la tecla **E** per accedir als ajustos ON/OFF (encès/apagat).
3. Gira el selector **G** per seleccionar l'ajust desitjat i confirma amb el botó **E**.
4. Durant la cocció, si el mode Eco està activat, la pantalla redueix la brillantor al nivell mínim després d'1 minut; el llum interior del forn s'apagarà al cap d'1 minut de l'inici de la cocció i es tornarà a encendre amb el botó **C**.

Ús diari

Per activar una funció:

1. Selecciona la funció desitjada amb el selector **A** i prem el botó **E** per confirmar.
2. La temperatura parpelleja i pots ajustar-la amb el selector **G** i prémer el botó **E** per confirmar.
3. El temps de cocció és visible a la pantalla; pots ajustar-lo amb el selector **G** o deixar-lo per a un inici immediat i prémer el botó **E** per confirmar.
4. Si vas seleccionar prèviament un temps de cocció, la pantalla mostrarà l'hora prevista de finalització; pots retardar-la amb el selector **G** i prémer el botó **E** per confirmar.

Preescalfar

El preescalfament començarà automàticament quan estigui disponible (consulta la taula) i està inclòs en el temps de cocció, si el selecciones abans de l'inici de la funció.

Si selecciones la temperatura i el temps de cocció, el preescalfament s'iniciarà automàticament.

Si no selecciones el temps de cocció, el temporitzador començarà només després d'aconseguir la temperatura desitjada.

Se sentirà sempre un so quan s'assoleixi la temperatura.

Inici diferit

Es retardarà el final del temps de cocció, quan estigui disponible (consulta la taula).

Sonda per a carn

Introdueix la sonda per a carn abans d'activar una funció (consulta la taula). Si la sonda per a carn s'introdueix després de confirmar la temperatura de cocció, la temperatura de la sonda de carn parpellejarà a la pantalla; fes servir el selector **G** per ajustar-la i prem el botó **E** per confirmar.

L'inici diferit no pot usar-se quan s'introdueix la sonda per a carn.

Quan la sonda per a carn arriba a la temperatura desitjada, sonarà un senyal acústic i la funció de cocció finalitzarà.

	A Selector de funcions	G Selector de funcions	PREESCALFAR	Temperatura	Temps	Inici diferit	Sonda per a carn
	Desactivat	-	-	-	-	-	-
	AIRE FORÇAT	-	X	X	X	X	X
	CONVENCIONAL (resistència superior i inferior)	-	X	X	X	X	X
	FORN DE CONVECCIÓ	-	X	X	X	X	X
	MAXI-COCCIÓ	-	X	X	X	X	X
	GRAELLA ELÈCTRICA	GRAELLA ELÈCTRICA	-	nivell 1-2-3	X	X	-
	GRAELLA ELÈCTRICA	TURBO GRILL	-	nivell 1-2-3	X	X	X
	PA	PA	X	X	X	-	-
	PA	PIZZA	X	X	X	-	-
	ESPECIAL	ECO AIRE FORÇAT*	-	X	X	X	X
	ESPECIAL	DESCONGELAR	-	-	X	X	-
	ESPECIAL	MANTENIR CALENT	-	65°	X	X	-
	ESPECIAL	FERMENTAR MASSES	-	30° 35° 40°	X	X	-
	PREESCALFAMENT RÀPID	-	X	X	X	-	-
	NETEJA PIROLÍTICA	NET	-	-	120 min	X	-
	NETEJA PIROLÍTICA	PIRO.-ECO	-	-	75 min	X	-

IMPORTANT: Abans d'activar la funció pirolítica, retira tots els accessoris del forn. Per obtenir millors resultats de neteja a la part inferior del forn.

IMPORTANT: Durant la piròlisi, la porta del forn es bloqueja automàticament i el símbol apareix a la pantalla. La porta roman bloquejada fins i tot en acabar el cicle de neteja: A la pantalla es mostra "COOL" per indicar que el forn encara està en fase de refredament. Quan el forn es refreda fins a assolir una temperatura segura, la porta es desbloqueja i a la pantalla es mostra l'hora.

N.B.: Si no funciona el procediment de control de bloqueig de porta, el símbol apareix a la pantalla. En canvi, si la porta roman tancada per una fallada en el sistema de bloqueig, a la pantalla es mostra "DOOR LATCHED" (Porta bloquejada). En aquest cas, posa't en contacte amb el centre de servei autoritzat.

Gratinat

Si la funció ho preveu, la pantalla mostrarà en l'opció per gratar els aliments acabar la cocció. Aquesta funció només s'activa quan s'ha programat l'interval de cocció. Quan es completa el temps de cocció, la pantalla mostra: "PRESS **E** TO BROWN" (Prem per gratar). Prem el botó **E**; el forn iniciarà una fase de gratinat de 5 minuts. Aquesta funció es pot activar només dues vegades.

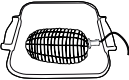
Comptador de minuts

Aquesta opció activa el comptador de minuts només quan no hi ha altres funcions actives. Mantén premut  fins que el  i "00:00" comencin a parpellejar a la pantalla; selecciona i prem OK per confirmar. Una vegada que hagi finalitzat el compte enrere sonarà un senyal acústic.

Taula de funcions del forn

El forn té cinc nivells de cocció. Els nivells van en sentit ascendent, des del més baix al més alt.

Funció	Descripció de la funció
 DESACTIVAT	Serveix per apagar el forn.
 AIRE FORÇAT	Per cuinar diferents tipus d'aliments que requereixin la mateixa temperatura de cocció en diferents prestatges (màxim tres) al mateix temps. Aquesta funció pot utilitzar-se per cuinar diferents aliments sense que es barregin les olors.
 CONVENCIONAL (resistències superior i inferior)	Per cuinar qualsevol tipus d'aliment en un nivell. És recomanable usar el segon o el tercer prestatge. Preescalfa el forn abans d'introduir els aliments.
 FORN DE CONVECCIÓ	Per cuinar carns o pastissos amb un farciment líquid (dolços o salats) en un sol nivell. Fes servir el segon nivell. Es recomana preescalfar el forn abans de cuinar.
 MAXI-COCCIÓ	Per cuinar peces de carn de grans dimensions (més de 2,5 kg). Fes servir el primer o el segon nivell, segons les dimensions de la carn. Es recomana girar els aliments durant la cocció per obtenir un resultat homogeni per ambdós costats. Humiteja la carn periòdicament perquè no s'assequi en excés.
 GRAELLA ELÈCTRICA	Per rostir filets, broquetes morunes i botifarres, cuinar verdures gratinades o torrar pa. Es recomana utilitzar el quart o el cinquè prestatge. Per rostir carn, et recomanem col·locar la greixera sota per recollir els suc de la cocció: col·loqui el recipient en el tercer o el quart nivell i afegeix 500 ml d'aigua; la porta del forn ha d'estar tancada durant la cocció.
 TURBOGRILL	Per rostir grans peces de carn (cama de xai, rostit de carn, pollastre). Col·loca els aliments als prestatges centrals. Es recomana utilitzar la greixera per recollir els suc de la cocció. Col·loca-la al primer o al segon nivell i afegeix mig litre d'aigua, aprox. No cal preescalfar el forn. Durant la cocció, la porta del forn ha de romandre tancada.
 PA	Per enfornar diferents tipus i formats de pa. Només cal indicar els valors (temperatura i temps); el forn gestiona automàticament el cicle de cocció òptim. Col·loca la massa en el segon prestatge.

Funció		Descripció de la funció
	PIZZA	Per enfornar diferents tipus i formats de pizza. Només cal indicar els valors (temperatura i temps); el forn gestiona automàticament el cicle de cocció òptim. Col·loca la massa en el segon prestatge.
	ECO AIRE FORÇAT*	Per cuinar rostits farcits i carn tallada a trossos en un nivell. Aquesta funció utilitza l'assistència discontinua i delicada del ventilador, la qual cosa evita que els aliments s'assequin massa. En aquesta funció ECO, el llum roman apagat durant la cocció i pots tornar a encendre'l temporalment prement el botó de confirmar. Per a maximitzar l'eficiència energètica, es recomana no obrir la porta durant la cocció. Es recomana utilitzar el tercer nivell. No cal preescalfar el forn.
	DESCONGELAR	Per accelerar la descongelació dels aliments. Es recomana col·locar els aliments en el nivell central. A més, es recomana deixar els aliments dins del seu envàs per evitar que s'assequin per fora.
	MANTENIR CALENT	Per mantenir els aliments acabats de cuinats calents i cruixents (p. ex., carns, fregits o cassoles). Es recomana col·locar els aliments en el nivell central.
	FERMENTAR MASSES	Per optimitzar la fermentació de masses dolces o salades. Per garantir la qualitat de fermentació, la funció no s'activa si la temperatura a la càmera de cocció supera els 40 °C. Col·loca la massa en el segon nivell. No cal preescalfar el forn.
	PREESCALFAMENT RÀPID	Serveix per a preescalfar el forn ràpidament. En completar la fase de preescalfament, el forn selecciona automàticament la funció CONVENCIONAL. Espera fins que el preescalfament finalitzi abans d'introduir els aliments al forn.
- +	AJUSTOS	Per a configurar la pantalla (hora, llum, volum de sons, estalvi d'energia)
	NETEJA PIROLÍTICA	Per eliminar les esquitxades de cocció, selecciona un cicle a molt alta temperatura (més de 400 °C). La durada s'estableix automàticament en 120 minuts. Selecciona ECO amb un cicle de 75 minuts si hi ha menys brutícia
	SONDA PER A CARN	La sonda per a carn que s'inclou permet mesurar la temperatura exacta (fins a 100 °C) durant la cocció per garantir els millors resultats. En funció dels aliments que es cuinin, es pot definir la temperatura del centre de l'aliment requerida. És important situar correctament la sonda per obtenir els millors resultats. Insereix la sonda completament a la part amb més carn i evita els ossos i les parts grasses (Fig. 1). En el cas de l'aviram, la sonda s'ha d'introduir lateralment, al centre del pit, i assegurar-se que la punta no acabi en una part buida (Fig. 2). Si la carn té diferents gruixos, comprova que s'ha cuinat correctament abans d'extreure'l del forn. Connecta l'extrem de la sonda en l'orifici situat a la paret dreta de l'interior del forn. Connecta l'extrem de la sonda en l'orifici situat a la part inferior del panell de control.  FIG. 1  FIG. 2

* Funció utilitzada com a referència per a la declaració d'eficiència energètica de conformitat amb la normativa (EU) Núm. 65/2014

IMPORTANT:

Durant el cicle de neteja automàtica (piròlisi) assegura't de treure tots els accessoris subministrats, per tal d'evitar que augmenti més la temperatura exterior de la porta i per tal de garantir una neteja més eficient de la part inferior del forn.

IMPORTANT: Si la funció seleccionada no és compatible amb l'ús de la sonda per a carn, la cocció no començarà fins que es retiri la sonda. Es mostra aquest missatge: REMOVE PROBE

Taula de cocció

Tipus d'aliment	Funció	Preescalfa- ment	Nivell (des de baix)	Temperatura (°C)	Temps de cocció (min)
DOLÇOS, REBOSTERIA, ETC.					
Bescuits		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Pastissos farcits (pastís de formatge, pastís de poma, pastís de fruites)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Galetes, cassoles		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Lioneses		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Merengues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Pa		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Pa, pizza, focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizzes congelades		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Pastissos salats (pastís de verdura, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vol-au-vent/pasta fullada		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasanya, pasta al forn, canelons, pastissos		X	2	190-200	45-65
Lasanya i carn		X	2-4	200	50-100***
Carn i patates		X	1-4	190-200	45-100***
Peix i verdures		X	1-4	180	30-50***
Menjar complet Pastís de fruita (nivell 5)/Lasanyes (nivell 3)/Carns (nivell 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Carn rostida/carn farcida rostida		-	2	180-200	100-150***

Tipus d'aliment	Funció	Preescalfa- ment	Nivell (des de baix)	Temperatura (°C)	Temps de coccio (min)
CARN					
Peces de carn (conill, pollastre, xai)		-	2	180-200	60-100***
Porc rostit amb rostes 2 kg		X	2	170-190	110-150
Xai, vedella, bou, porc 1 kg		X	2	190-200	80-120
Pollastre, conill, ànec 1 kg		X	2	200-230	50-100
Gall dindi, oca 3 kg		X	2	200-230	150-200
PEIX					
Peix al forn / en papillota 0,5 kg (lloms, sencer)		X	2	170-190	30-50
VERDURES					
Verdures farcides (tomàquets, carabassons, alberginies)		X	2	180-200	50-70

Taula de coccio per a la funció GRAELLA ELÈCTRICA

Tipus d'aliment	Funció	Preescalfa- ment	Nivell (des de baix)	Temperatura (°C)	Temps de coc- ció (min)
Torrada		5'	5	3 (High)	1-3
Filets de peix/de carn		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Botifarres, broquetes, costelles, hamburgueses		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Cama o garreta de xai		-	3	2 (Medium)	60-90**
Verdures gratinades		-	3	3 (High)	10-25
Patates rostides		-	3	2 (Medium)	35-60**
Pollastre rostit 1-1,3 kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Rosbif poc fet 1 kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Nota: els temps i les temperatures de coccio són aproximats.

* Girar l'aliment a mitjan coccio

** Girar l'aliment quan hagin transcorregut dos terços del temps de coccio (si cal).

*** Temps de coccio estimat: Els plats es poden extreure del forn abans o després segons els gustos personals.

Neteja i manteniment

NETEJA

⚠ ADVERTÈNCIA!

- No utilitzis aparells de neteja amb vapor.
- Neteja el forn només quan estigui fred al tacte.
- Desconnecta l'aparell de la xarxa elèctrica.

Exterior del forn

ⓘ IMPORTANT: No utilitzis detergents corrosius o abrasius. Si un d'aquests productes entra accidentalment en contacte amb l'aparell, neteja'l immediatament amb un drap humit.

- Neteja les superfícies amb un drap humit. Si està molt brut, utilitza una solució d'aigua amb unes gotes de detergent per a rentaplats. Eixuga l'aparell amb un drap sec.

Interior del forn

ⓘ IMPORTANT: No utilitzis fregalls abrasius o metàl·lics. Amb el temps, poden deteriorar les superfícies esmaltades i el vidre de la porta del forn.

- Després de cada ús, deixa que el forn es refredi i neteja'l preferiblement mentre encara estigui temperat, per treure la brutícia acumulada i les restes d'aliments (per exemple, aliments amb un alt contingut en sucres).
- Utilitza detergents específics per a forn i segueix atentament les instruccions del fabricant.
- Neteja el cristall de la porta amb un detergent líquid adequat. Pots retirar la porta del forn per facilitar la neteja (consulteu manteniment). El vidre interior és llis per facilitar la neteja.

NOTA: Durant la cocció perllongada d'aliments amb un alt contingut d'aigua (com ara pizza, verdures, etc.), pot acumular-se condensació a l'interior de la porta i al voltant de la junta. Quan el forn estigui fred, eixuga la cara interior de la porta amb un drap o esponja.

⚠ ADVERTÈNCIA!

- Durant i després de la neteja per piròlisi, totes les mascotes (sobretot els ocells) hauran de romandre allunyats de la zona de l'electrodomèstic.

Accessoris

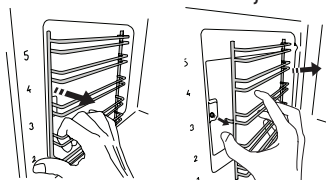
- Submergeix els accessoris en aigua amb detergent per a vaixelles immediatament després d'usar-los, fent servir guants si encara estan calents.
- Els residus d'aliments poden treure's fàcilment amb un raspall o una esponja.

MANTENIMENT

⚠ ADVERTÈNCIA!

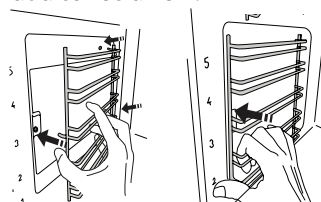
- Utilitza guants de seguretat.
- Comprova que el forn està fred abans de dur a terme les següents operacions.
- Desconnecta el forn de la xarxa elèctrica.

Per extraure les guies per a prestatges, subjecta fermament la part externa de la guia i estira-la per extreure el suport i les dues clavilles internes de l'allotjament.



Per tornar a col·locar les guies per a prestatges,

col·loca-les a prop del compartiment i insereix les dues clavilles en els seus allotjaments. A continuació, col·loca la part externa prop l'allotjament, insereix el suport i empenya fermament en direcció a la paret del compartiment per garantir que la guia està fixada correctament.



Per extreure la porta

1. Obre la porta completament.
2. Aixeca els ganxos i empença'ls al màxim cap endavant (Fig. 1).

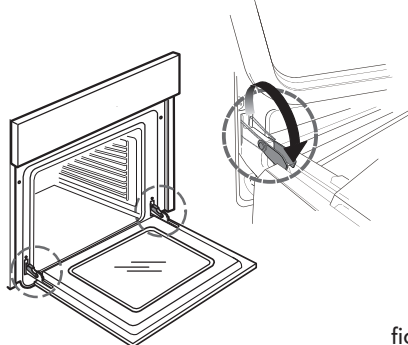


fig 1

3. Tanca la porta al màxim possible (A), aixeca-la (B) i gira-la (C) fins a alliberar-la (D) (Fig. 2, 3, 4).

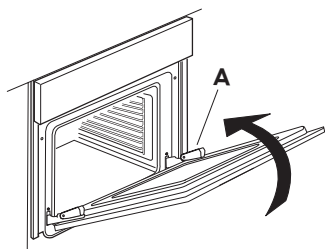


fig 2

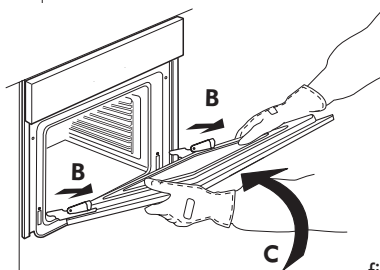


fig 3

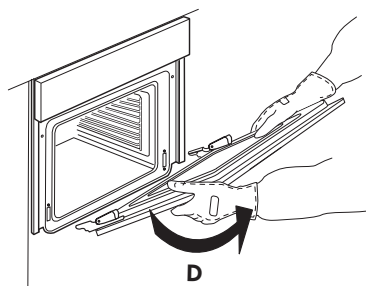


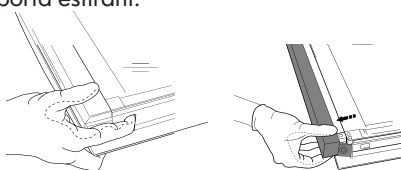
fig 4

Per muntar la porta

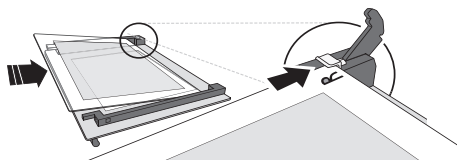
1. Introdueix les frontisses en les posicions correctes.
2. Obre la porta completament.
3. Baixa els dos pestells.
4. Tanca la porta.

Neteja del vidre

1. Després de desmuntar la porta i col·locar-la sobre una superfície tova amb les nanses cap avall, prem simultàniament els dos enganxalls de retenció i extrau la part superior de la porta estirant.



2. Subjecta els vidres interiors fermament amb les dues mans, extrau-los i col·loca'ls sobre una superfície tova abans de netejar-los. Segueix els mateixos passos per als cristalls intermedis.
3. Per tornar a col·locar tant el cristall intermedi com l'intern correctament, assegura't que la lletra "R" es vegi a la cantonada esquerra. Primer, introdueix el costat llarg del vidre marcat amb una "R" als suports i després baixa'ls fins a la posició correcta.



4. Torna a col·locar la part superior: un clic t'indica que s'ha col·locat correctament. Assegura't que el precinte estigui assegurat abans de tornar a muntar la porta.

Per canviar la bombeta

1. Desconnecta el forn de la xarxa elèctrica.

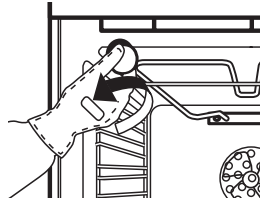


fig 5

2. Descargola la tapa del llum (Fig. 5), canvia el llum (consulta la nota sobre el tipus de llum) i torna a cargolar la tapa per col·locar-la.

3. Torna a connectar el forn a la xarxa elèctrica.

NOTA:

- Utilitza només bombetes halògenes de 25 W/230 V tipus G9, T 300 °C.
- La bombeta utilitzada en l'aparell ha estat especialment dissenyada per a aparells elèctrics i no és adequada per il·luminar habitatges (Reglament CE núm. 244/2009) de la Comissió.
- Les bombetes estan disponibles a través del Centre de servei autoritzat d'IKEA.

Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
El forn no funciona.	No es detecta cap potència elèctrica.	Comprova la presència de potència elèctrica.
	El forn no està connectat a la xarxa elèctrica.	Connecta el forn a la xarxa elèctrica.
A la pantalla apareixerà la lletra "F" seguida d'un número	Problema de programari	Posa't en contacte amb el Servei Postvenda més proper i indica la lletra o número que apareix després de la lletra "F"

Abans de cridar al Centre de Servei Autoritzat:

1. Prova de resoldre el problema amb l'ajuda de la taula "Què fer si...".
 2. Apaga el forn i torna a encendre'l per comprovar si el problema s'ha solucionat.
- Si, després d'aquestes comprovacions, el problema persisteix, posa't en contacte amb el Centre de Servei Autoritzat d'IKEA.

Proporciona la informació següent:

- una breu descripció del problema;
- el tipus de forn i el model exacte;
- el número de servei (el número que hi ha després de la paraula "Service" a la placa de característiques), a l'extrem dret de la cavitat (visible quan la porta del forn estigui oberta);

SERVICE 0000 000 00000



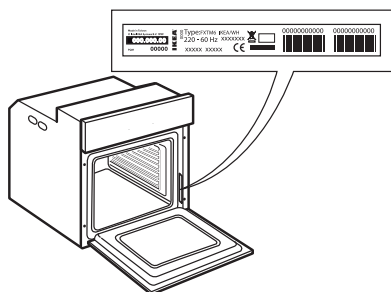
- la teva direcció completa;
- el teu número de telèfon.

Si fos necessari efectuar alguna reparació, posa't en contacte amb el Centre de Servei Autoritzat d'IKEA (per garantir l'ús de peces de recanvi originals i una reparació correcta).

Dades tècniques	
Tipus de producte: Forn elèctric encastat	
Identificació del model: ANRÄTTA 004.117.18	
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electrical
Nombre de funcions	9
Volum útil. Sense reixetes laterals ni panells catalítics	71
Àrea de la safata de cocció més gran - cm2	1191
Classe d'eficiència energètica (consum més baix)	A+
Índex d'eficiència energètica	81,2
Consum d'energia Funció convencional (amb una càrrega normal i la resistència superior + inferior) kWh/cicle	0,89
Consum d'energia Funció Aire forçat (amb càrrega normal i escalfament amb aire forçat) kWh/cicle	0,69
Element d'escalfament superior W	2200
Element d'escalfament inferior W	1000
Element d'escalfament del grill W	2200
Element d'escalfament ventilador W	1800
Ventilador de refredament W	33
Llum del forn W	25
Potència elèctrica del forn W	22
Potència total W	2450
Dimensions	
Ample (mm)	595
Altura (mm)	595
Fons (mm)	550
Pes de l'aparell ANRÄTTA kg	32,2

Dades tècniques

La informació tècnica es troba a la placa de dades situada sota l'aparell.



Instal·lació

Bloqueig de la porta

Per obrir la porta amb el bloqueig de la porta, consulta la Fig. 1.

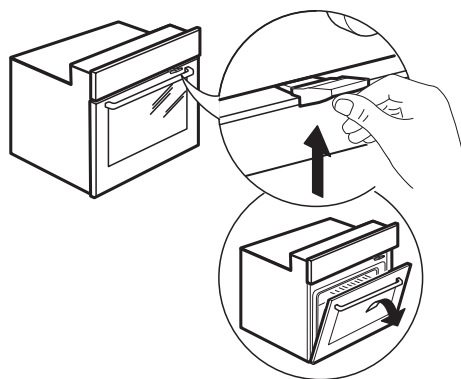


Fig. 1

El bloqueig de seguretat de la porta es pot treure seguint els passos indicats a la Figura 2.

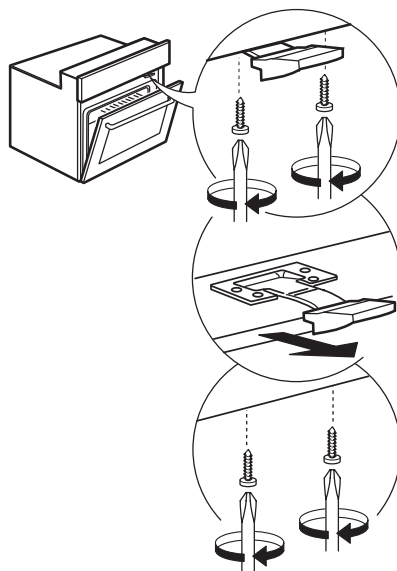


Fig. 2

Connexió elèctrica

Assegura't que el voltatge indicat a la placa de dades de l'aparell coincideixi amb la tensió de la xarxa. La placa de dades es troba a la vora frontal del forn (és visible amb la porta oberta).

La substitució del cable d'alimentació (tipus H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) l'ha de dur a terme un electricista professional. Posa't en contacte amb el centre de serveis autoritzat i d'IKEA.

Qüestions mediambientals

⚠️ ADVERTÈNCIA: Assegura't que l'aparell estigui apagat i desconnectat de la xarxa elèctrica abans de dur a terme les tasques manteniment; hi ha risc de descàrrega elèctrica. No utilitzis aparells de neteja amb vapor.

⚠️ ADVERTÈNCIA: No utilitzis netejadors abrasius ni rasquetes metàl·liques per netejar el vidre de la porta, ja que podrien esgarrapar la superfície, la qual cosa pot provocar que el vidre es trenqui.

⚠️ Abans d'efectuar operacions de neteja o manteniment, assegura't que s'ha refredat l'aparell; hi ha risc de cremades

⚠️ ADVERTÈNCIA: Apaga l'aparell abans de substituir la bombeta; existeix el risc de descàrregues elèctriques.

ELIMINACIÓ DEL MATERIAL D'EMBALATGE

El material d'embalatge és 100 % reciclable i està marcat amb el símbol de reciclatge. ♻️ Per tant, hauràs d'eliminar les diverses peces de l'embalatge de forma responsable, respectant sempre les normes locals sobre residus.

ELIMINACIÓ DELS ELECTRODOMÈSTICS

Aquest aparell ha estat fabricat amb material reciclable o reutilitzable. Has d'eliminar-lo d'acord amb la normativa local al respecte.

Per obtenir informació més detallada sobre el tractament, recuperació i reciclatge d'electrodomèstics, posa't en contacte amb les autoritats locals, amb el servei de recollida de residus domèstics o amb la botiga en què vas adquirir l'aparell. Aquest aparell porta la marca CE de conformitat amb la Directiva Europea 2012/19/EU sobre residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). L'eliminació correcta d'aquest producte evita conseqüències negatives per al medi ambient i la salut.



El símbol  que s'inclou a l'aparell o a la documentació que l'acompanya indica que no pot tractar-se com un residu domèstic, sinó que ha de lliurar-se en un punt de recollida adequat per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics.

CONSELLS PER ESTALVIAR ENERGIA

Preescalfa el forn només si així s'especifica en la taula de cocció o la recepta. Utilitza safates pastisseres lacades o esmaltades fosques, ja que absorbeixen millor la calor. Els aliments que requereixen una cocció perllongada se segueixen cuinant fins i tot després de l'apagat del forn.

DECLARACIONS DE CONFORMITAT

Aquest aparell compleix els requisits de disseny ecològic dels reglaments europeus núm. 65/2014 i núm. 66/2014 de conformitat amb la norma europea EN 60350-1.



GARANTIA IKEA

Què termini de validesa té la garantia d'IKEA?

Aquesta garantia és vàlida durant cinc anys a partir de la data original de compra de l'electrodomèstic a IKEA. Com a justificant de la compra, necessitaràs la factura o rebut de compra original. Si s'efectuen reparacions durant el termini de la garantia, no s'ampliarà el període de garantia de l'electrodomèstic.

Qui durà a terme el servei?

El proveïdor de serveis autoritzat d'IKEA prestarà el servei a través del seu propi servei o una xarxa de servei autoritzada.

Què cobreix aquesta garantia?

La garantia cobreix els defectes de l'electrodomèstic que puguin haver estat provocades per un defecte de fabricació o de materials a partir de la data de compra a IKEA. Aquesta garantia s'aplica només per a ús domèstic. Les excepcions s'especifiquen a l'apartat "Què no cobreix aquesta garantia?". Durant termini de la garantia, els costos per posar remei a la fallada, per exemple reparacions, peces, mà d'obra i desplaçaments quedaran coberts, sempre que l'electrodomèstic sigui accessible per reparar-lo sense despeses especials. A aquestes condicions s'hi apliquen les directrius de la UE (Núm. 99/44/EG) i les normatives locals corresponents. Les peces substituïdes es convertiran en propietat d'IKEA.

Què farà IKEA per solucionar el problema?

El proveïdor de servei designat d'IKEA examinarà el producte i decidirà, segons el seu criteri, si està cobert per la garantia. En cas afirmatiu, el proveïdor de serveis d'IKEA, o el seu servei autoritzat, per mitjà de les seves pròpies operacions de servei, decidiran, segons el seu criteri, si reparen el producte defectuós o si el canvien per un d'igual o comparable.

Què no cobreix aquesta garantia?

- El deteriorament o desgast normal.
- Danys deliberats o causats per negligència, danys causats per

incompliment de les instruccions de funcionament, instal·lació incorrecta, connexió a una tensió incorrecta, danys causats per reaccions químiques o electroquímiques, òxid, corrosió o danys causats per l'aigua, com ara els danys causats per un excés de calç a l'aigua, i els danys provocats per condicions mediambientals anormals.

- Peces consumibles, incloent-hi les bateries i les bombetes.
- Peces no funcionals i decoratives, que no afectin l'ús normal de l'electrodomèstic, incloent-hi qualsevol possible ratllada i les diferències de color.
- Danys accidentals provocats per objectes o substàncies estranys, per la neteja o pel desbloqueig dels filtres, els sistemes de buidatge o els caixetins per al sabó.
- Danys provocats en les peces següents: vidre ceràmic, accessoris, cistells per a la vaixel·la i els coberts, canonades d'ompliment o buidatge, juntes, bombetes o les seves cobertes, pantalles, comandaments, revestiments i parts dels revestiments protectors. Llevat que es demostrï que aquests danys hagin estat provocats per fallades durant la producció.
- Casos en els quals no es puguin trobar fallades al producte durant la visita del tècnic
- Reparacions no realitzades pels nostres proveïdors de serveis i/o un servei autoritzat per IKEA, o quan s'utilitzin peces que no siguin originals.
- Reparacions provocades per una instal·lació defectuosa o que no compleixi les especificacions d'instal·lació.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, per exemple; és a dir, per a un ús professional.
- Danys de transport. Si un client transporta el producte a casa seva o a una altra direcció, IKEA no es responsabilitza dels danys que pugui patir en el trajecte. No obstant això, si IKEA lliura el producte a la direcció indicada pel client, els danys en el producte produïts amb motiu del transport seran coberts per IKEA.

- Cost de la instal·lació inicial de l'aparell IKEA. No obstant això, si un proveïdor de serveis d'IKEA o el seu servei autoritzat repara o substitueix l'aparell d'acord amb aquesta garantia, el proveïdor de serveis o el seu servei autoritzat tornaran a instal·lar l'aparell arreglat o un de nou, si escau.

Aquestes restriccions no s'apliquen a les tasques sense fallades realitzades per un especialista qualificat utilitzant les nostres peces originals per adaptar l'electrodomèstic a les especificacions tècniques de seguretat d'altre país de la UE.

Com s'aplica la llei nacional?

La garantia IKEA t'atorga drets legals específics, que cobreixen o excedeixen totes les normatives legals locals.

No obstant això, aquestes condicions no limiten de cap manera els drets dels consumidors descrits en la legislació local.

Àrea de validesa

Per als electrodomèstics comprats a un país de la UE i que són traslladats a un altre país de la UE, es proporcionaran els serveis d'acord amb les condicions de la garantia normals al nou país. Només existeix l'obligació de realitzar serveis en el marc de la garantia si l'electrodomèstic compleix i està instal·lat segons:

- Les especificacions tècniques del país en què es realitza la reclamació.
- Les instruccions de muntatge i la informació de seguretat del Manual de l'Usuari.

El Centre de servei autoritzat per a aparells IKEA

No dubtis a contactar amb el Centre de servei autoritzat designat per IKEA per:

- realitzar una reclamació d'acord amb aquesta garantia;
- sol·licitar aclariments relacionades amb la instal·lació de l'aparell d'IKEA als mobles de cuina d'IKEA;
- sol·licitar aclariments sobre les funcions dels aparells IKEA.

Per assegurar-nos que podem proporcionar-te la millor assistència, llegeix atentament les Instruccions de Muntatge i/o el Manual d'Instruccions abans de contactar amb nosaltres.

Com contactar amb nosaltres si requereixes els nostres serveis?



A l'última pàgina d'aquest manual pots consultar la llista completa de centres de servei autoritzats designats per IKEA i els números de telèfon nacionals corresponents.

- i** Per oferir-te un servei més ràpid, et recomanem que utilitzis els números de telèfon específics que es troben al final d'aquest manual. Indica sempre els números que apareixen al manual corresponents a l'aparell específic perquè el necessites assistència. A més, indica sempre el número de producte, (8 dígits) i el número de servei de 12 dígits de l'article d'IKEA, que es troben a la placa de dades tècniques de l'aparell.

i GUARDA LA FACTURA O EL REBUT DE COMPRA!

És la prova de la compra i el necessitaràs per aplicar la garantia. El rebut també inclou el nom i el número del producte (8 dígits) d'IKEA, per a cada un dels electrodomèstics que compres.

Necessites ajuda addicional?

Per a totes les qüestions addicionals no relacionades amb el Centre de servei autoritzat sobre els teus aparells, posa't en contacte amb la central telefònica de la botiga IKEA. Et recomanem que llegeixis atentament la documentació de l'aparell abans de posar-te en contacte amb nosaltres.

Índice

Información sobre seguridade	41	Que facer se...	53
Descrición do produto	44	Datos técnicos	54
Panel de control	45	Instalación	55
Primeiro uso	45	Conexión eléctrica	56
Uso diario	46	Cuestións ambientais	56
Táboas de cocción	49	GARANTÍA IKEA	57
Limpeza e mantemento	51		

Información sobre seguridade

Antes de usar o aparello, le atentamente estas instrucións de seguridade. Ten este documento á man para consultalo máis adiante. Tanto estas instrucións como o aparello conteñen importantes advertencias de seguridade que deben respectarse en todo momento. O fabricante declina toda responsabilidade derivada do incumprimento destas instrucións de seguridade, do uso indebido do aparello ou do axuste incorrecto dos mandos.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDADE

 Os nenos moi pequenos (0-3 anos) deben manterse afastados do aparello. Os nenos pequenos (3-8 anos) non deben achegarse ao aparello sen a vixilancia continua dun adulto. Tanto os nenos de 8 anos en diante como as persoas con capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou que carecen da experiencia e os coñecementos necesarios poden utilizar este aparello baixo supervisión ou se reciben as instrucións necesarias para utilizalo dun xeito seguro e comprenden os riscos aos que se expoñen. Os nenos non deben

xogar co aparello. Os nenos non deben encargarse da limpeza e o mantemento, a menos que estean supervisados.

 **ADVERTENCIA:** O aparello e as partes accesibles quéntanse durante o uso. É necesario prestar atención para non tocar as resistencias. Mantén afastados os nenos menores de 8 anos a menos que estean supervisados continuamente.

 Non toques o forno durante o ciclo de pirólise (autolimpeza), posto que poderías queimarte. Mantén os nenos e os animais afastados do forno durante e despois do ciclo de pirólise (ata que a habitación se ventile por completo). Antes de iniciar o ciclo de pirólise, é necesario eliminar o exceso de sucidade do interior do forno, especialmente graxas e aceites. Non deixes ningún accesorio ou material dentro do forno durante o ciclo de pirólise.

 Se vas instalar o forno debaixo dun mesado, asegúrate de que todos os queimadores ou placas eléctricas estean apagados durante o ciclo de pirólise. Existe risco de queimaduras.

 Non deixes o aparello desatendido durante o secado de alimentos. Se o aparello está capacitado para utilizar a sonda, utiliza soamente unha sonda de temperatura recomendada para este forno.

 Mantén panos e outros materiais inflamables afastados do aparello ata que todos os compoñentes arrefrien por completo; existe risco de incendio. Presta atención ao forno sempre que cociñes alimentos ricos en graxa e aceite, ou cando engadas alcohol; existe risco de incendio. Utiliza luvas axeitadas para sacar as bandexas e os accesorios. Cando termines a cocción, abre a porta con coidado, permitindo que o aire ou vapor quentes saian gradualmente antes de acceder á cavidade; hai risco de queimarse.

Non obstrúas as saídas de ventilación da parte dianteira do forno; existe risco de incendio.

 Ten coidado de non chocar coa porta do forno cando estea aberta ou baixada.

USO PERMITIDO

 **PRECAUCIÓN:** O aparello non se debe pór a funcionar por medio dun dispositivo de acendido externo, como un temporizador ou un sistema de control remoto independente.

 Este aparello deseñouse para ser usado en ambientes domésticos ou similares, como áreas de

cociña en oficinas, tendas e outros ambientes laborais; granxas; espazos destinados a clientes en hoteis, moteis e outras contornas residenciais.

 Non se admite ningún outro uso (por exemplo, quentar habitacións).

 Este aparello non está destinado a un uso profesional. Non utilices este aparello ao aire libre.

 Non gardes substancias explosivas nin inflamables (como frascos de aerosois ou gasolina) dentro ou preto do aparello, posto que poden ocasionar un incendio.

INSTALACIÓN

 A manipulación e a instalación do aparello deben facelas dúas ou máis persoas; hai risco de sufrir lesións. Pon luvas de protección para reducir o risco de cortarte durante a desembalaxe e a instalación.

 Asegúrate de que a instalación, incluída a subministración de auga (se hai algunha), as conexións eléctricas e as reparacións as faga un técnico cualificado. Non fagas reparacións nin substitucións de partes do aparello non indicadas especificamente no manual do usuario.

Procura que os nenos estean lonxe do lugar de instalación. Tras desembalar o aparello, comproba que non se danase durante o transporte. Se observas algún problema, contacta co distribuidor

ou o servizo posventa máis próximo. Unha vez instalado o aparello, mantén os nenos lonxe dos restos de embalaxe (plásticos, pezas de polistireno extruído, etc.), posto que hai perigo de asfixia. O aparello debe estar desenchufado da corrente antes de empezar a instalación por risco de descarga eléctrica. Cando fagas a instalación, asegúrate de que o aparello non dane o cable de alimentación, posto que hai risco de incendio ou de descarga eléctrica. Non actives o aparello ata que non estea completamente instalado.

⚠ Realiza todas as tarefas de corte do armario antes de instalar o aparello no aloxamento e retira por completo todas as labras de madeira e as serraduras. Non obstrúas o espazo mínimo entre o mesado e o bordo superior do forno; existe risco de queimaduras. Non retires a base de polistireno do forno ata o momento da instalación.

⚠ Despois da instalación, a base do aparello non debe ser accesible; existe risco de queimaduras.

⚠ Non instales o aparello tras unha porta decorativa; existe risco de incendio.

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDADE

⚠ A placa de datos atópase no bordo frontal do forno (visible coa porta do forno aberta).

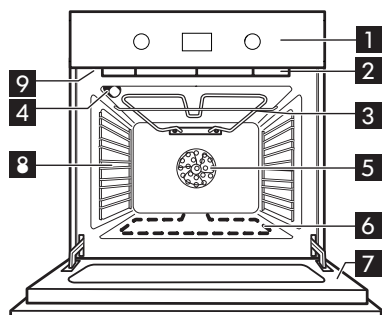
⚠ Debe ser posible desconectar o aparello da alimentación eléctrica desenchufándoo se o enchufe é accesible ou mediante un interruptor omnipolar instalado antes do enchufe, de conformidade coas normas de instalación de cables; e o aparello debe conectarse a unha toma de terra, de conformidade coas normativas de seguridade vixentes en materia de electricidade.

⚠ Non utilices alargadeiras, ladróns nin adaptadores. Unha vez terminada a instalación, os compoñentes eléctricos non deberán quedar accesibles para o usuario. Non utilices o aparello se está mollado ou vas sen calzado. Non uses este aparello se ten un cable ou un enchufe de rede danado, se non funciona ben ou se se danou ou se caíu.

⚠ Se o cable de alimentación está danado, o fabricante, o axente de servizo técnico ou unha persoa igualmente cualificada deberán substituílo para evitar perigos, pois pódense producir descargas eléctricas.

⚠ Contacta cun centro de asistencia técnica autorizado no caso de necesitar substituír un cable de alimentación.

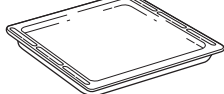
Descrición do produto



- 1** Panel de control
- 2** Ventilador de refrigeración (non visible)
- 3** Resistencia do grill
- 4** Lámpada do forno
- 5** Ventilador do forno
- 6** Resistencia inferior (non visible)
- 7** Porta do forno
- 8** Reixas laterais
- 9** Conexión da sonda de carne

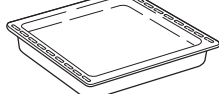
Accesorios

Bandexa pasteira



x 1

Bandexa fonda



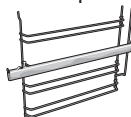
x 1

Reixa



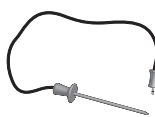
x 2

Guías telescópicas



x 1

Sonda de carne



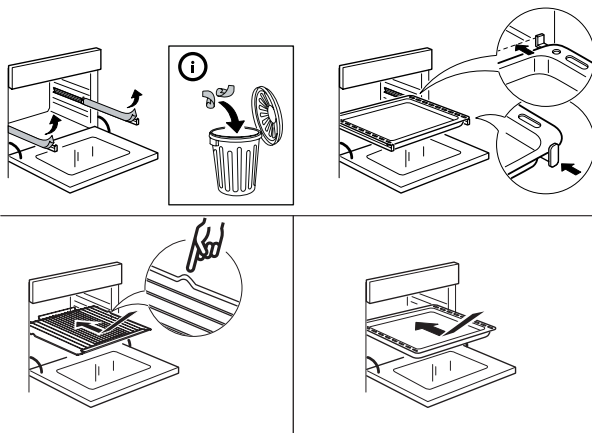
x 1

Introdución da reixa e outros accesorios

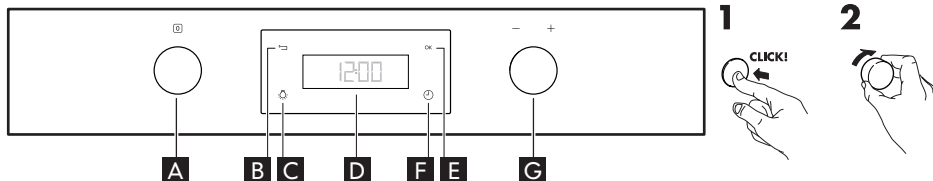
Insire a reixa no nivel que desexes, manténdoa lixeiramente inclinada cara a arriba e apoiando primeiro a parte traseira elevada (orientada cara a arriba). Logo, métea horizontalmente pola guía ata o tope.

Os demais accesorios, como a bandexa pasteira, métense horizontalmente polas guías.

Se desexas mercar un accesorio, chama o centro de servizo autorizado.



Panel de control



- A** Mando selector retráctil
- B** Botón Atrás
- C** Luz
- D** Pantalla
- E** Botón de confirmación
- F** Contaminutos
- G** Mando de axuste retráctil

Mandos retráctiles

Para utilizar este tipo de mando, preme no centro do mando.

ata que saia cara a fóra.

Xírao á posición desexada.

Cando remate a cocción, xira o selector ata e prémeo para poñelo na posición orixinal.

Primeiro uso

Quita os accesorios do forno e quéntao a 200 °C durante unha hora para eliminar o cheiro e os fumes producidos polos materiais illantes e a graxa protectora.

Axustes

Xira o indicador **A** do selector "Funcións" para mostrar a configuración e xira o selector **G** para acceder ao submenú que contén catro axustes da pantalla que poden modificarse; cando a cocción termine, xira o selector á posición orixinal.

• Reloxo

Xira o selector **G** para mostrar o reloxo. Os dous números da esquerda comezarán a pestanexar; xira o selector **G** para axustar a hora. Preme o botón **E** para confirmar o valor; os dous números da dereita comezarán a pestanexar. Xira o selector **G** para axustar os minutos e preme o botón **E** para confirmar a selección.

• Son

Para activar ou desactivar o sinal acústico, procede como se indica a seguir:

1. Xira o selector **G** ata ver "SOUND".
2. Preme o botón **E** para confirmar.

3. Usa o selector **G** para seleccionar o axuste desexado.

4. Preme o botón **E** para confirmar.

• Brillo

Para regular o brillo da pantalla, procede como se indica a seguir:

1. Xira o selector **G** ata ver "BRIGHTNESS" e preme **E** para confirmar.
2. O valor de brillo actual é visible
3. Xira o selector **G** para aumentar ou reducir o brillo e confirma coa tecla **E**.

• Modo Eco

1. Xira o selector **G** ata ver "ECO".
2. Preme a tecla **E** para acceder aos axustes ON/OFF (acendido/apagado).
3. Xira o selector **G** para seleccionar o axuste desexado e confirma co botón **E**.
4. Durante a cocción, se o modo Eco está activado, a pantalla reduce o brillo ao nivel mínimo despois dun minuto; a luz do interior do forno apágase ao cabo dun minuto do inicio da cocción e vólvese acender co botón **C**.

Uso diario

Para activar unha función

1. Selecciona a función desexada co selector **A** e preme o botón **E** para confirmar.
2. A temperatura pestanexa e podes axustala co selector **G** e premer o botón **E** para confirmar.
3. O tempo de cocción é visible na pantalla; podes axustalo co selector **G** ou deixalo para un inicio inmediato e premer o botón **E** para confirmar.
4. Se seleccionaches previamente un tempo de cocción, a pantalla mostrará a hora prevista de finalización; podes atrasala co selector **G** e premer o botón **E** para confirmar.

Prequecer

O prequecemento comezará automaticamente cando estea dispoñible (consulta a táboa) e está incluído no tempo de cocción se o seleccionas antes do inicio da función.

Se seleccionas a temperatura e o tempo de cocción, o prequecemento iníciase automaticamente. Se non seleccionas o tempo de cocción, o temporizador comezará unicamente despois de alcanzar a temperatura desexada.

Sempre se emite un sinal acústico cando se alcanza a temperatura.

Inicio diferido

Atrásase o final do tempo de cocción, cando estea dispoñible (consulta a táboa).

Sonda de carne

Insire a sonda de carne antes de activar unha función (consulta a táboa). Se a sonda de carne se insire despois de confirmar a temperatura de cocción, a temperatura da sonda de carne pestanexará na pantalla; usa o selector **G** para axustala e preme o botón **E** para confirmar.

O inicio diferido non se pode usar cando se insire a sonda de carne.

Cando a sonda de carne alcanza a temperatura desexada, soará un sinal acústico e a función de cocción finalizará.

	Selector A de funcións	Selector G de funcións	PREQUECER	Temperatura 	Tempo 	Inicio diferido 	Sonda de carne
	Desactivado	-	-	-	-	-	-
	AIRE FORZADO	-	X	X	X	X	X
	CONVENCIONAL (resistencia superior e inferior)	-	X	X	X	X	X
	FORNO DE CONVECCIÓN	-	X	X	X	X	X
	MAXI-COCCIÓN	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	nivel 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	nivel 1-2-3	X	X	X
	PAN	PAN	X	X	X	-	-
	PAN	PIZZA	X	X	X	-	-
	ESPECIAL	ECO AIRE FORZADO*	-	X	X	X	X
	ESPECIAL	DESCONXELAR	-	-	X	X	-
	ESPECIAL	MANTER QUENTE	-	65°	X	X	-
	ESPECIAL	LEVEDAR MASAS	-	30° 35° 40°	X	X	-
	PREQUECER RÁPIDO	-	X	X	X	-	-
	LIMPEZA PIROLÍTICA	LIMP	-	-	120 min	X	-
	LIMPEZA PIROLÍTICA	PIRO.-ECO	-	-	75 min	X	-

IMPORTANTE: Antes de activar a función pirolítica, retira todos os accesorios do forno. Para obter mellores

resultados de limpeza na parte inferior do forno.

IMPORTANTE: Durante a pirólise, a porta do forno bloqueáase automaticamente e o símbolo aparece na pantalla. A porta permanece bloqueada incluso ao rematar o ciclo de limpeza: na pantalla aparece "COOL" para indicar que o forno aínda está na fase de arrefriamento. Cando o forno arrefría ata alcanzar unha temperatura segura, a porta desbloqueáase e na pantalla móstrase a hora.

N. B.: Se non funciona o procedemento de control de bloqueo de porta, o símbolo aparece na pantalla. En cambio, se a porta permanece pechada por un fallo no sistema de bloqueo, na pantalla aparece "DOOR LATCHED" (Porta bloqueada). Neste caso, contacta co centro de servizo autorizado.

Gratinado

Se a función o contempla, a pantalla mostra ao rematar a cocción a opción para gratinar os alimentos. Esta función só se activa cando se programou o intervalo de cocción. Ao cumprirse o tempo de cocción, a pantalla mostra: "PRESS **E** TO BROWN" (Preme para gratinar). Preme o botón **E** ; o forno iniciará unha fase de gratinado de 5 minutos. Esta función pódese activar dúas veces unicamente.

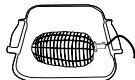
Contaminutos

Esta opción activa o contaminutos só cando non hai outras funcións activas. Mantén premido  ata que o  e "00:00" comecen a pestanexar na pantalla; selecciona e preme OK para confirmar. Unha vez remate a conta atrás, soará un sinal acústico.

Táboa de funcións do forno

O forno ten cinco niveis de cocción. Os niveis van en sentido ascendente, dende o máis baixo ata o máis alto.

Función		Descrición da función
	DESACTIVADO	Serve para apagar o forno.
	AIRE FORZADO	Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requiran a mesma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) ao mesmo tempo. Esta función pode utilizarse para cocinar diferentes alimentos sen que se mesturen os cheiros.
	CONVENCIONAL (resistencia superior e inferior)	Para cocinar calquera tipo de alimento nun nivel. É recomendable usar o segundo ou o terceiro estante. Prequece o forno antes de meter os alimentos.
	FORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar carnes ou tortas con recheo líquido (doces ou salgadas) nun só nivel. Utiliza o segundo nivel. Recoméndase prequecer o forno antes de cocinar.
	MAXI-COCCIÓN	Para cocinar pezas de carne de gran tamaño (máis de 2,5 kg). Utiliza o primeiro ou o segundo nivel en función das dimensións da carne. Recoméndase darles a volta aos alimentos durante a cocción para obter un resultado homoxéneo por ambos os dous lados. Humedece a carne periodicamente para que non seque en exceso.
	GRILL	Para asar filetes, espetadas e salchichas, gratinar verduras ou torrar pan. Recoméndase utilizar o cuarto ou o quinto estante. Cando ases carne, recomendámosche colocar a bandexa de goteo debaixo para recoller os zumes da cocción: coloca o recipiente no terceiro ou cuarto nivel e engade 500 ml de auga; a porta do forno debe estar pechada durante a cocción.
	TURBOGRILL	Para asar grandes pezas de carne (perna de año, asado de carne, polo). Coloca os alimentos nos estantes centrais. Recoméndase utilizar a bandexa de goteo para recoller os zumes da cocción. Colócaa no primeiro ou segundo nivel e engade medio litro de auga aprox. Non é necesario prequecer o forno. Durante a cocción, a porta do forno debe permanecer pechada.
	PAN	Para enforar distintos tipos e formatos de pan. Checa con indicar os valores (temperatura e tempo); o forno xestiona automaticamente o ciclo de cocción óptimo. Pon a masa no segundo estante.

Función		Descrición da función
	PIZZA	Para enfiar distintos tipos e formatos de pizza. Checa con indicar os valores (temperatura e tempo); o forno xestiona automaticamente o ciclo de cocción óptimo. Pon a masa no segundo estante.
	ECO AIRE FORZADO*	Para cocinar asados recheos e carne triscada nun nivel. Esta función utiliza a asistencia descontinua e delicada do ventilador, que evita que os alimentos sequen en exceso. Nesta función ECO, a luz permanece apagada durante a cocción e pode acenderse de novo temporalmente premendo o botón de confirmar. Para maximizar a eficiencia enerxética, recoméndase non abrir a porta durante a cocción. Recoméndase utilizar o terceiro nivel. Non é necesario prequecer o forno.
	DESCONXELAR	Para acelerar a desconxelación dos alimentos. Recoméndase colocar os alimentos no nivel central. Ademais, recoméndase deixar os alimentos no seu envase para evitar que sequen por fóra.
	MANTER QUENTE	Para manter quentes e crocantes os alimentos acabados de facer (por exemplo, carnes, fritada ou tortaletas). Recoméndase colocar os alimentos no nivel central.
	LEVEDAR MASAS	Para optimizar a fermentación de masas doces ou salgadas. Para garantir a calidade da fermentación, a función non se activa se a temperatura na cámara de cocción supera os 40 °C. Pon a masa no segundo nivel. Non é necesario prequecer o forno.
	PREQUECER RÁPIDO	Serve para prequecer o forno rapidamente. Ao completarse a fase de prequecemento, o forno selecciona automaticamente a función CONVENCIONAL. Agarda a que termine o prequecemento antes de meter os alimentos no forno.
- +	AXUSTES	Para configurar a pantalla (hora, luz, volume de sons, aforro de enerxía)
	LIMPEZA PIROLÍTICA	Para eliminar as salpicaduras de cocción, utiliza un ciclo a moi alta temperatura (máis de 400 °C). A duración establécese automaticamente en 120 minutos. Seleccióna ECO cun ciclo de 75 minutos se hai menos sucidade.
	SONDA DE CARNE	A sonda para carne que se inclúe permite medir a temperatura exacta (ata 100 °C) durante a cocción para garantir un bo resultado. En función dos alimentos que se cociñen, pódese definir a temperatura do centro do alimento requirida. É importante situar correctamente a sonda para obter un bo resultado. Insire a sonda completamente na parte con máis carne e evita os ósos e as partes graxas (Fig. 1). Nas aves, debes inserir a sonda lateralmente, no centro da peituga, e asegurarte de que a punta non acabe nunha parte oca (Fig. 2). Se a carne ten distintos grosos, comproba que se cociñou correctamente antes de extraela do forno. Conecta o extremo da sonda no orificio situado na parede dereita do interior do forno. Conecta o extremo da sonda no orificio situado na parte inferior do panel de control.  FIG. 1  FIG. 2

* Función utilizada como referencia para a declaración de eficiencia enerxética de conformidade coa normativa (EU) n.º 65/2014

IMPORTANTE:

Durante o ciclo de autolimpieza (pirólise) asegúrate de quitar todos os accesorios subministrados para evitar que aumente máis a temperatura exterior da porta e para garantir unha limpeza máis eficiente da parte inferior do forno.

IMPORTANTE: Se a función seleccionada non é compatible co uso da sonda de carne, a cocción non comezará ata que se retire a sonda. Móstrase esta mensaxe: REMOVE PROBE (Quita a sonda)

Táboas de cocción

Tipo de alimento	Función	Prequece- mento	Nivel (dende abaixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cocción (min)
DOCES, REPOSTARÍA, ETC.					
Biscoitos		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Tortas recheas (torta de queixo, torta de mazá, torta de froitas)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Galletas, tortaletas		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Lionesas		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Merengues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Pan		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Pan, pizza, focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizzas conxeladas		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Tortas salgadas (torta de verdura, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vol-au-vent/ follados		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasaña, pasta ao forno, canelóns, tortas		X	2	190-200	45-65
Lasaña e carne		X	2-4	200	50-100***
Carne e patacas		X	1-4	190-200	45-100***
Peixe e verduras		X	1-4	180	30-50***
Comida completa Torta de froita (nivel 5)/Lasañas (nivel 3)/ Carnes (nivel 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Carne asada/carne rechea asada		-	2	180-200	100-150***

Tipo de alimento	Función	Prequece- mento	Nivel (den- de abaixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cocción (min)
CARNE					
Pezas de carne (coello, polo, año)		-	2	180-200	60-100***
Porco asado con roxóns 2 kg		X	2	170-190	110-150
Año, tenreira, boi, porco 1 kg		X	2	190-200	80-120
Polo, coello, parrulo 1Kg		X	2	200-230	50-100
Pavo, ganso 3 kg		X	2	200-230	150-200
PEIXE					
Peixe ao forno/ en papillote 0,5 kg (lomos, enteiro)		X	2	170-190	30-50
VERDURAS					
Verduras recheas (tomates, cabaciñas, berenxenas)		X	2	180-200	50-70

Táboa de cocción para a función GRILL

Tipo de alimento	Función	Prequece- mento	Nivel (dende abaixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cocción (min)
Torrada		5 min	5	3 (High)	1-3
Filetes de peixe/ carne		5 min	3/4	2 (Medium)	15-30*
Salchichas, espetadas, costeletas, hamburguesas		5 min	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Perna ou xarrete de año		-	3	2 (Medium)	60-90**
Verduras gratinadas		-	3	3 (High)	10-25
Patacas asadas		-	3	2 (Medium)	35-60**
Polo asado 1-1,3 kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Rosbif pouco feito 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Nota: Os tempos e as temperaturas de cocción son aproximados.

* Dálle a volta ao alimento unha vez transcorrida a metade da cocción.

** Xira o alimento cando transcorran dous terzos do tempo de cocción (se for necesario).

*** Tempo de cocción estimado: podes sacar os pratos do forno antes ou despois segundo o que prefiras.

Limpeza e mantemento

LIMPEZA

⚠ ADVERTENCIA!

- Nunca utilices aparellos de limpeza con vapor.
- Limpa o forno só cando estea frío ao tacto.
- Desconecta o aparello da rede eléctrica.

Exterior do forno

(i) IMPORTANTE: Non utilices deterxentes corrosivos ou abrasivos. Se un produto destas características entra accidentalmente en contacto co aparello, límpao de inmediato cun pano húmido.

- Limpa as superficies cun pano húmido. Se está moi sucio, utiliza unha solución de auga cunhas pingas de líquido para lavar os pratos. Sécao cun pano seco.

Interior do forno

(i) IMPORTANTE: Non uses estropallos abrasivos ou metálicos. Co tempo, poden estragar as superficies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Despois de cada uso, deixa que o forno arrefría e límpao preferiblemente mentres aínda estea tépedo para quitar a sucidade acumulada e os restos de alimentos (por exemplo, alimentos cun alto contido en azucre).
- Utiliza deterxentes específicos para forno e sigue atentamente as instrucións do fabricante.
- Limpa o vidro da porta cun deterxente líquido axeitado. Podes retirar a porta do forno para facilitar a limpeza (consulta MANTEMENTO). O vidro interior é liso para facilitar a súa limpeza.

NOTA: Durante a cocción prolongada de alimentos cun alto contido de auga (como pizza, verduras, etc.), pode acumularse condensación no interior da porta e ao redor da xunta. Cando o forno estea frío, seca a cara interior da porta cun trapo ou esponxa.

⚠ ADVERTENCIA!

- Durante e despois da limpeza por pirólise, todas as mascotas (sobre todo os paxaros) deberán permanecer afastados da zona do electrodoméstico.

Accesorios

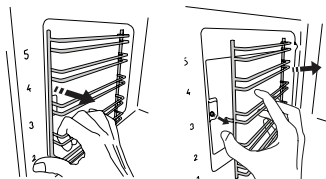
- Somerxe os accesorios en auga con deterxente para a louza inmediatamente despois de usalos utilizando luvas se aínda están quentes.
- Os residuos de alimentos poden quitarse facilmente cun cepillo ou esponxa.

MANTEMENTO

⚠ ADVERTENCIA!

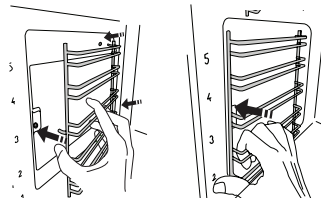
- Utiliza luvas de seguridade.
- Comproba que o forno está frío antes de levar a cabo as seguintes operacións.
- Desconecta o forno da rede eléctrica.

Para extraer as guías para estantes, suxeita firmemente a parte externa da guía e tira dela cara a ti para extraer o soporte e as dúas caravillas internas do aloxamento.



Para volver colocar as guías para estantes,

colócaaas preto do compartimento e insíre as dúas caravillas nos seus aloxamentos. A continuación, coloca a parte externa preto do seu aloxamento, insíre o soporte e empurra firmemente en dirección á parede do compartimento para asegurarte de que a guía está fixada correctamente.



Para extraer a porta

1. Abre a porta por completo.
2. Levanta os ganchos e empúrraos ao máximo cara adiante (Fig. 1).

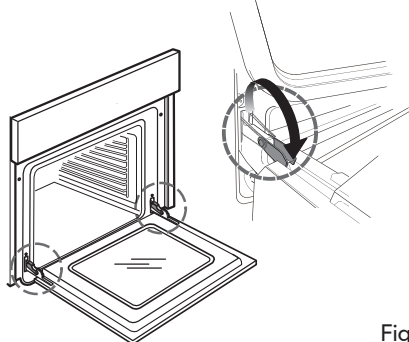


Fig. 1

3. Pecha a porta todo o que poidas (A), levántaa (B) e xíraa (C) ata liberala (D) (Fig. 2, 3, 4).

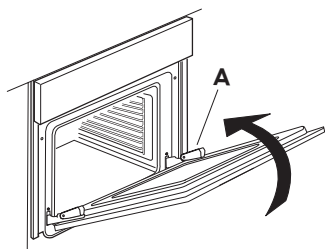


Fig. 2

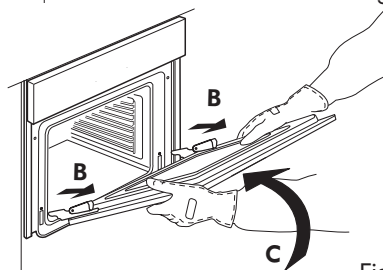


Fig. 3

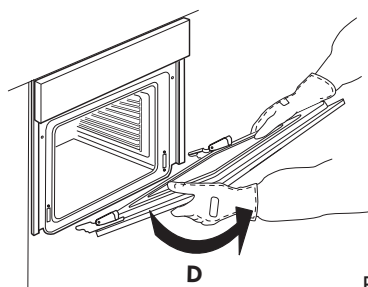


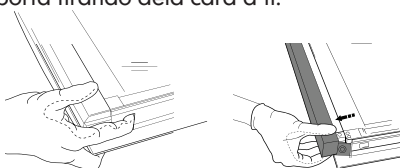
Fig. 4

Para montar a porta

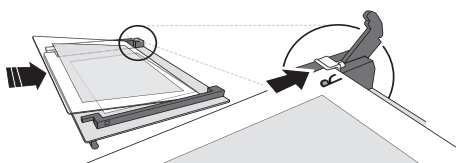
1. Insire as bisagras nas súas posicións.
2. Abre a porta por completo.
3. Baixa os dous pasadores.
4. Pecha a porta.

Limpeza do vidro

1. Despois de desmontar a porta e colocala sobre unha superficie branda coas asas cara a abaixo, preme simultaneamente os dous enganches de retención e extrae a parte superior da porta tirando dela cara a ti.



2. Suxeita os vidros interiores firmemente coas dúas mans, extráeos e colócaos sobre unha superficie branda antes de limpalos. Sigue os mesmos pasos para os vidros intermedios.
3. Para volver colocar tanto o vidro intermedio como o interno correctamente, asegúrate de que a letra "R" se vexa na esquina esquerda. Primeiro insíre o lado longo do vidro marcado cunha "R" nos soportes e despois báixaos ata a súa posición.



4. Volve colocar a parte superior: un clic indicará que se colocou correctamente. Asegúrate de que o precinto estea asegurado antes de volver montar a porta.

Para cambiar a lámpada

1. Desconecta o forno da rede eléctrica.

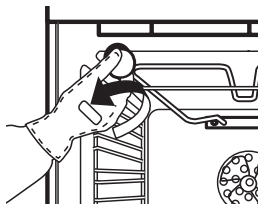


Fig. 5

2. Desaparafusa a tampa da lámpada (Fig. 5), cambia a lámpada (véxase a nota sobre o tipo de lámpada) e volve aparafusar a tampa.

3. Volve conectar o forno á rede eléctrica.

NOTA:

- Utiliza só lámpadas halóxenas de 25 W/230 V tipo G9, T 300 °C.
- A lámpada utilizada no aparello foi especialmente deseñada para aparellos eléctricos e non é axeitada para iluminar fogares (Regulamento (CE) n.º 244/2009) da Comisión.
- As lámpadas están dispoñibles a través do centro de servizo autorizado de IKEA.

Que facer se...

Problema	Posible causa	Solución
O forno non funciona.	Non se detecta ningunha potencia eléctrica.	Comproba a presenza de potencia eléctrica.
	O forno non está conectado á rede eléctrica.	Conecta o forno á rede eléctrica.
Na pantalla aparecerá a letra "F" seguida dun número	Problema de software	Contacta co servizo posvenda máis próximo e indica a letra ou número que aparece despois da letra "F".

Antes de chamar ao centro de servizo autorizado:

1. Intenta resolver o problema coa axuda da táboa "Que facer se...".
 2. Apaga o forno e volve acendelo para comprobar se se solucionou o problema.
- Se despois destas comprobacións o problema persiste, contacta co centro de servizo autorizado de IKEA.

Indica o seguinte:

- unha breve descrición do problema;
- o tipo de forno e o modelo exacto;
- o número de servizo (número que hai tras a palabra Service na placa de características), no extremo dereito da cavidade (visible cando a porta do forno está aberta);

SERVICE 0000 000 00000



- o teu enderezo completo;
- o teu número de teléfono.

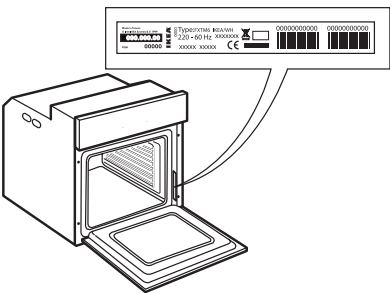
Se fose necesaria algunha reparación, contacta co centro de servizo autorizado de IKEA (para garantir o uso de pezas de recambio orixinais e unha correcta reparación).

Datos técnicos

Tipo de produto: forno eléctrico encaixado	
Identificación do modelo: ANRÄTTA 004.117.18	
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eléctrica
Número de funcións	9
Volume útil Sen reixas laterais nin paneis catalíticos	71
Área da bandexa de cocción máis grande - cm2	1191
Clase de eficiencia enerxética (consumo máis baixo)	A+
Índice de eficiencia enerxética	81,2
Consumo de enerxía Función convencional (cunha carga normal e a resistencia superior + inferior) kWh/ciclo	0,89
Consumo de enerxía Función Aire forzado (con carga normal e quecemento con aire forzado) kWh/ciclo	0,69
Elemento de quecemento superior W	2200
Elemento de quecemento inferior W	1000
Elemento de quecemento do grill W	2200
Elemento de quecemento ventilador W	1800
Ventilador de arrefriamento W	33
Lámpada do forno W	25
Potencia eléctrica do forno W	22
Potencia total W	2450
Dimensións	
Anchura (mm)	595
Altura (mm)	595
Fondo (mm)	550
Peso do aparello ANRÄTTA Kg	32,2

Datos técnicos

A información técnica atópase na placa de datos do interior do aparello.



Instalación

Bloqueo da porta

Para abrir a porta co bloqueo da porta, consulta a Fig. 1.

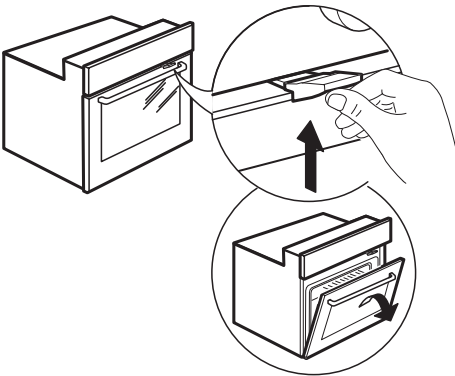


Fig. 1

O bloqueo de seguridade da porta pódese quitar seguindo os pasos indicados na Figura 2.

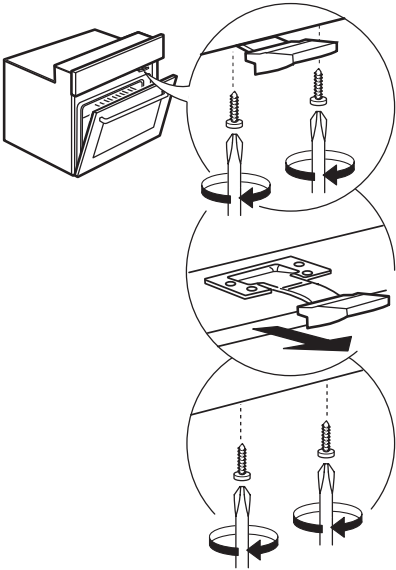


Fig. 2

Conexión eléctrica

Asegúrate de que a tensión indicada na placa de datos do aparello coincida coa tensión da rede. A placa de datos atópase no bordo frontal do forno (visible coa porta do forno aberta).

A substitución do cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) debe levála a cabo un electricista profesional. Contacta co centro de servizo autorizado de IKEA.

Cuestións ambientais

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrate de que o aparello estea apagado e desconectado da rede eléctrica antes de levar a cabo as tarefas mantemento; existe risco de descarga eléctrica. Nunca utilices aparellos de limpeza con vapor.

⚠ ADVERTENCIA: Non utilices limpadores abrasivos nin rasquetas metálicas para limpar o vidro da porta, posto que poderían raiar a superficie, o que pode provocar que o vidro rompa.

⚠ Antes de realizar operacións de limpeza ou mantemento, asegúrate de que o aparello arrefría; existe risco de queimaduras

⚠ ADVERTENCIA: Apaga o aparello antes de substituír a lámpada; existe risco de descarga eléctrica.

ELIMINACIÓN DO MATERIAL DE EMBALAXE

O material de embalaxe é 100% reciclable e está marcado co símbolo de reciclaxe.

 Por conseguinte, deberás desbotar as diferentes pezas da embalaxe de xeito responsable, respectando sempre as normas locais sobre residuos.

ELIMINACIÓN DOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparello fabricouse con material reciclable ou reutilizable. Debe desbotarse de acordo coa normativa local correspondente.

Para obter información máis detallada sobre o tratamento, recuperación e reciclaxe de electrodomésticos, contacta coas autoridades locais, co servizo de recollida de residuos domésticos ou coa tenda na que mercaches o aparello. Este aparello leva a marca de conformidade coa Directiva europea 2012/19/EU relativa aos residuos de aparellos eléctricos e electrónicos (RAEE). A correcta eliminación deste produto evita consecuencias negativas para o medio e a saúde.



O símbolo  que se inclúe no aparello ou na documentación que o acompaña indica que non se pode tratar como un residuo doméstico, senón que se debe entregar nun punto de recollida axeitado para a reciclaxe de aparellos eléctricos e electrónicos.

CONSELLOS PARA AFORRAR ENERXÍA

Prequece o forno soamente se así se especifica na táboa de cocción ou na receita. Utiliza bandexas pasteiras lacadas ou esmaltadas escuras, posto que absorben mellor a calor. Os alimentos que requiren unha cocción prolongada seguen a cociñarse incluso despois de que o forno se apague.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDADE

Este aparello cumpre os requisitos de deseño ecolóxico dos regulamentos europeos n.º 65/2014 e n.º 66/2014 de conformidade coa norma europea EN 60350-1.



GARANTÍA IKEA

Que prazo de validez ten a garantía de IKEA?

Esta garantía é válida durante cinco anos a partir da data orixinal de compra do electrodoméstico en IKEA. Como xustificante da compra, necesitarás a factura ou recibo de compra orixinal. Se se realizan reparacións no período de garantía, non se ampliará o período de garantía do electrodoméstico.

Quen levará a cabo o servizo?

O provedor de servizos autorizado de IKEA fornecerá o servizo a través do seu propio servizo ou unha rede de servizo autorizada.

Que cobre esta garantía?

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

Que fará IKEA para solucionar o problema?

O provedor de servizos designado por IKEA examinará o produto e decidirá, segundo o seu criterio, se está cuberto pola garantía. En caso afirmativo, o provedor de servizos de IKEA, ou o seu servizo autorizado, por medio das súas propias operacións de servizo, decidirá, segundo o seu criterio, se repara o produto defectuoso ou se o cambia por un igual ou comparable.

Que non cobre esta garantía?

- O deterioro ou desgaste normal.
- Danos deliberados ou causados por

neglixencia; danos causados polo incumprimento das instrucións de funcionamento, instalación incorrecta ou conexión a unha tensión incorrecta; danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos causados pola auga, entre outros, danos causados por un exceso de cal na auga; e danos provocados por condicións ambientais anormais.

- Pezas consumibles, incluídas as baterías e as lámpadas.
- Pezas non funcionais e decorativas, que non afecten o uso normal do electrodoméstico, incluída calquera posible rascadura e as diferenzas de cor.
- Danos accidentais provocados por obxectos ou substancias estraños, pola limpeza ou polo desbloqueo dos filtros, os sistemas de baleirado ou os caixóns para o xabón.
- Danos provocados nas seguintes pezas: vidro cerámico, accesorios, cestos para a louza e os cubertos, tubaxes de enchedura ou baleirado, xuntas, lámpadas ou as súas cubertas, pantallas, mandos, revestimentos e partes dos revestimentos protectores. Salvo que se demostre que tales danos fosen provocados por fallos na produción.
- Casos nos que non se detecte ningún fallo no produto durante a visita dun técnico.
- Reparacións non realizadas polos nosos provedores de servizos ou un servizo autorizado por IKEA, ou cando se utilicen pezas non orixinais.
- Reparacións provocadas por unha instalación defectuosa ou que non cumpra as especificacións de instalación.
- O uso do electrodoméstico nun ámbito non doméstico, é dicir, para un uso profesional.
- Danos de transporte. Se un cliente transporta o produto á súa casa ou a outro enderezo, IKEA non se responsabiliza dos danos que poida sufrir no traxecto. Con todo, se IKEA entrega o produto no enderezo indicado polo cliente, os danos no produto producidos con motivo do transporte serán cubertos por IKEA.

- Custo da instalación inicial do aparello IKEA. Non obstante, se un proveedor de servizos de IKEA ou servizo autorizado repara ou substitúe o aparello consonte esta garantía, o proveedor de servizos ou servizo autorizado volverán instalar o aparello arranzado ou novo, se é preciso.

Estas restricións non se aplican ás tarefas sen fallos levadas a cabo por un especialista cualificado utilizando as nosas pezas orixinais para adaptar o electrodoméstico ás especificacións técnicas de seguridade doutro país da UE.

Como se aplica a lei nacional?

A garantía IKEA concédeche dereitos legais específicos, que cobren ou exceden todas as normativas legais locais.

Con todo, estas condicións non limitan de ningún xeito os dereitos dos consumidores prescritos pola lexislación local.

Área de validez

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

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

Centro de servizo autorizado para aparellos IKEA

Non dubides en contactar co centro de servizo autorizado designado por IKEA para:

- facer unha reclamación consonte esta garantía;
- solicitar aclaracións relacionadas coa instalación do aparello IKEA nos mobles de cociña IKEA;
- solicitar aclaracións sobre as funcións dos aparellos IKEA.

Para garantir que lle proporcionemos a mellor asistencia posible, le atentamente as Instrucións de montaxe ou o Manual de instrucións antes de contactar connosco.

Como contactar connosco se precisas o noso servizo?



Na última páxina deste manual atoparás a lista de centros de servizo autorizado designados por IKEA e os correspondentes números de teléfono nacionais.

- i Para ofrecerche un servizo máis rápido, recomendámosche que utilices os números de teléfono específicos que se atopan ao final deste manual. Indica sempre os números que aparecen no manual correspondentes ao aparello específico para o que necesitas asistencia. Ademais, indica sempre o número de produto (8 díxitos) e o número de servizo de 12 díxitos do artigo de IKEA, que se atopan na placa de datos técnicos do aparello.**

i GARDA A FACTURA OU O RECIBO DE COMPRA!

É a proba da compra e é necesario para facer uso da garantía. O recibo tamén inclúe o nome e o número do produto (8 díxitos) de IKEA, para cada un dos electrodomésticos que compres.

Necesitas máis axuda?

Para outras cuestións non relacionadas co centro de servizo autorizado sobre os teus aparellos, diríxete ao centro de atención telefónica da tenda IKEA. Recomendámosche que leas atentamente a documentación do aparello antes de contactar connosco.

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

