

BRÄNDBO

EU

CA

GL



Design and Quality
IKEA of Sweden



Euskara

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



Català

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



Galego

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

EUSKARA	4
CATALÀ	31
GALEGO	61

Edukia

Segurtasun-informazioa	4	Funtzio gehigarriak	21
Segurtasun-jarraibideak	6	Aholkuak	22
Instalazioa	8	Mantentze-lanak eta garbiketa	26
Produktuaren deskribapena	9	Arazoen konponketa	30
Aginte-panela	10	Datu teknikoak	31
Lehen erabileraren aurretik	11	Energia-eraginkortasuna	31
Eguneroko erabilera	12	Menuaren egitura	33
Erloju-funtzioak	18	Ingurumen-gaiak	33
Osagarrien erabilera	20		

Aldaketarik ezean.

 Segurtasun-informazioa

Gailua instalatu eta erabili aurretik, irakurri arretaz emandako jarraibideak. Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko instalazio batek eragindako kalte eta lesioen eta erabilera okerrean erantzukizuna. Gorde beti jarraibideak gailuarekin batera etorkizuneko kontsultetarako.

Haurren eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

- Gailua 8 urtetik gorako haurrek eta gaitasun fisiko, sentsorial edo mentala urrituta duten pertsonak erabil dezakete, edo hura maneiatzeko esperientzia eta ezagutza nahikorik ez dutenek, betiere etxetresna elektrikoaren erabilerari buruzko jarraibideak edo gainbegiratzea modu seguruan badute eta arriskuak ulertzen badituzte. Mantendu gailutik urrun 8 urtetik beherako haurrak, bai eta desgaitasun handiak eta konplexuak dituzten pertsonak ere, baldin eta etengabe gainbegiratzen ez badira.
- Haurrak zaindu behar dira, gailuarekin jolastu ez dezaten.
- Eduki bilgarri-material guztia haurren irismenetik kanpo, eta bota ezazu behar bezala.
- OHARRA: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Mantendu haurrak eta maskotak

gailutik urrun, erabiltzen den eta hozten den bitartean.

- Gailuak haurrentzako segurtasun-blokeoa badu, aktibatu egin behar duzu.
- Produktuaren garbiketa- eta mantentze-lanak ezin izango dute ikuskatu gabeko haurrek egin.

Segurtasun-jarraibide orokorrak

- Langile kualifikatuek bakarrik instalatu dezakete gailua eta kablea ordeztu.
- OHARRA: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Jarri arreta handia erresistentziak ez ukitzeko.
- Erabili beti laberako eskularruak edo eskuzorroak osagarriak edo ontziak kendu edo sartzeko.
- Mantentze-lanak egin aurretik, moztu korrante elektrikoa.
- OHARRA: Ziurtatu gailua itzalita dagoela bonbilla aldatu aurretik, deskarga elektrikoen arriskua saihesteko.
- Ez erabili gailua landatuko egituraren instalatu aurretik.
- Ez erabili lurrin bidezko garbigarrik gailua garbitzeko.
- Ez erabili garbiketa-produktu urratzaile latzik, ezta metal zorrotzeko arraskatzailerik ere plakaren estalki abisagratuen kristala garbitzeko, azalera urratu nahi ez baduzu, horrek kristala txikitzea eragin baitezake.
- Elikadura-kableak kalterik izanez gero, fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzu teknikoak edo profesional batek aldatu egin beharko dute, arriskuak saihesteko.
- Euste-errailak kentzeko, lehenik eta behin, tiratu errailaren aurrealdetik, eta, ondoren, bereizi atzeko muturra eta alboko hormak. Jarri euste-errailak alderantzizko ordenan.

Segurtasun-jarraibideak

Instalazioa

-  **OHARRA!** Teknikari kualifikatu batek bakarrik instala dezake gailua.
- Kendu bilgarri guztia.
 - Ez instalatu eta ez erabili kaltetutako gailurik.
 - Jarraitu gailuarekin emandako instalazio-jarraibideei.
 - Kontuz ibili gailua mugitzean, astuna baita. Erabili beti babes-eskularruak eta oinetako itxiak.
 - Ez tiratu inoiz gailutik heldulekuari eutsiz.
 - Instalatu gailua instalazio-baldintzak betetzen dituen leku seguru eta egoki batean.
 - Errespetatu beti gailuaren eta gainerako etxetresna elektrikoaren eta altzarien arteko gutxieneko distantzia.
 - Gailua muntatu aurretik, egiaztatu labeko atea mugarik gabe irekitzen dela.

Armairuaren gutxieneko altuera (armairuaren gutxieneko altuera sukalde-gainekoaren azpian)	580 (600) mm
Armairuaren zabalera	560 mm
Armairuaren sakonera	550 (550) mm
Gailuaren aurrealdearen altuera	589 mm
Gailuaren atzealdearen altuera	571 mm
Gailuaren aurrealdearen zabalera	595 mm
Gailuaren atzealdearen zabalera	559 mm

Gailuaren sakonera	569 mm
Gailuaren sakonera landatua	548 mm
Sakonera ate irekiarekin	1022 mm
Aireztapen-irekiduraren gutxieneko tamaina. Atzeko beheko aldean dagoen irekidura	560 x 20 mm
Elikadura-kablearen luzera. Kablea atzealdeko eskuineko izkinan dago.	1500 mm
Muntatze-torlojuak	4x254 x 25 mm

Konexio elektrikoak

-  **OHARRA!** Suteak eta deskarga elektrikoak gertatzeko arriskua.
- Konexio elektriko guztiak elektrikari kualifikatuek egin behar dituzte.
 - Gailua lurrera konektatu behar da.
 - Ziurtatu ezaugarrien plakaren parametroak bateragarriak direla hornidura elektrikoaren balio elektrikoekin.
 - Erabili beti behar bezala instalatutako lurrerako konexio-isolamendua duen hargune bat.
 - Ez erabili entxufe anizkoitzen egokigailurik, ezta kable luzatzailerik ere.
 - Ziurtatu ez duzula kalterik eragiten ez entxufean ez sareko kablean. Gailuaren elikadura-kablea aldatu behar bada, laguntza teknikoko zerbitzu baimenduak aldatu behar du.
 - Ekinin sareko kableak gailuaren atea edo gailuaren azpiko zuloa ukitzea, batez ere funtzionatzen duen bitartean edo atea bero dagoenean.
 - Korrontea duten eta isolatuta dauden

osagaien deskarga elektrikoaren aurkako babes-mekanismoak finkatu egin behar dira, tresnarik erabili gabe lasaitu ezin daitezen.

- Konektatu entxufea korrante-hargunera, instalazioa amaitutakoan bakarrik. Ziurtatu sare-horniduraren entxuferako sarbidea duzula instalazioa amaitutakoan.
- Korrante-hargunea ahul badago, ez konektatu entxufea.
- Ez deskonektatu gailua sarera konektatzeko kabletik tiraka. Tiratu beti entxufetik.
- Erabili soilik isolamendu-gailu egokiak: zirkuitulaburren aurkako babesa duen linea, fusibleak (euskarririk ken daitezkeen torloju motakoak), lurrera ihes egiteko gailuak eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak isolamendu-gailu bat izan behar du, gailua sareko polo guztietatik deskonektatzeko. Isolamendu-gailuak gutxienez 3 mm-ko irekidura izan behar du kontaktuen artean.

Erabilera



OHARRA! Lesio, erredura eta deskarga elektrikoak edo leherketak izateko arriskua.

- Ez aldatu gailu honen zehaztapenak.
- Ziurtatu aireztapen-irekidurak ez daudela blokeatuta.
- Ez utzi gailua arretarik gabe funtzionamenduan dagoen bitartean.
- Itzali gailua erabilera bakoitzaren ondoren.
- Kontuz ibili gailuaren atea irekitzean, gailua funtzionatzen duen bitartean. Aire beroa aska daiteke.
- Ez erabili gailua eskuak bustita edukita edo ura ukitzen duzun bitartean.
- Ez egin presiorik ate irekiaren gainean.
- Ez erabili gailua lan-azalera gisa, ezta objektuak uzteko ere.
- Ireki gailuaren atea kontu handiz. Osagaiak alkoholarekin erabiltzeak alkohola eta airea nahastea eragin dezake.
- Ez utzi txinpartak eta sugarrak gailuarekin kontaktuan sar daitezen atea irekitzean.
- Ez jarri produktu sukoiak edo produktu sukoiekin bustitako gaiak gailuaren barruan, inguruan edo gainean.



OHARRA! Gailuari kalte egin diezaioke.

- Esmaltearen kalteak edo dekolazioak saihesteko:
 - Ez jarri ontzirik edo bestelako objekturik zuzenean oinarrian.
 - Ez jarri aluminiozko papera zuzenean gailuaren barrualdearen behealdean.
 - Ez jarri urik zuzenean gailua bero dagoenean.
 - Ez utzi plater hezerik edo elikagairik gailuan egostea amaitutakoan.
 - Kontuz ibili osagarriak kentzean edo instalatzean.
- Esmaltearen edo altzairu herdoilgaitzaren kolorea galtzeak ez dio eragiten gailuaren errendimenduari.
- Erabili erretilu sakona pastel hezeetarako. Fruta-zukuek orban iraunkorrak eragiten dituzte.
- Kozinatu beti gailuaren atea itxita edukita.

- Gailua altzari baten panel baten atzean instalatzen bada (adibidez, ate baten atzean), ziurtatu atea ez dagoela inoiz itxita gailuak funtzionatzen duen bitartean. Beroa eta hezetasuna armairuko panel itxi baten atzean pila daitezke, eta kalteak eragin gailuari, ostatuari edo lurzoruari. Ez itxi armairuko panela erabili ondoren erabat hoztu arte.

Mantentze-lanak eta garbiketa

- ⚠ **OHARRA!** Gailuari lesioak, suteak edo kalteak eragiteko arriskua dago.
- Mantentze-lanak egin aurretik, itzali gailua eta deskonektatu entxufea saretik.
- Ziurtatu gailua hotz dagoela. Kristalezko panelak apurtu egin daitezke.
- Aldatu berehala kaltetutako ateko kristalezko panelak. Jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu teknikoarekin.
- Kontuz ibili gailuaren atea desmuntatzean. Atea oso astuna da!
- Garbitu gailua aldian-aldian, gainazaleko materiala ez hondatzeko.
- Gailuaren barruko janari- edo koipe-hondarrek sutea eragin dezakete.
- Labeak garbitzeko aerosolak erabiltzen badituzu, jarraitu ontziaren jarraibideei.

Barne-argiztapena

- ⚠ **OHARRA!** Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua.

- Produktu honen bonbilla(k) eta bereizita saldutako ordezeko bonbilla(k): bonbilla horiek etxeko gailuetan muturreko baldintza fisikoak jasateko erabiltzen dira (hala nola tenperatura, bibrazioa edo hezetasuna), edo gailuaren funtzionamendu-egoerari buruzko informazioa emateko. Ez dira beste aplikazio batzuetan erabiltzeko zuzenduta, eta ez dira egokiak etxeko gelak argiztatzeko.
- Produktu honek G eraginkortasun energetikoaren klaseko argi-iturria du.
- Erabili soilik ezaugarri bereko bonbillak.

Laguntza teknikoa

- Gailua konpontzeko, jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu-zentroarekin.
- Erabili soilik jatorrizko ordezeko piezak.

Baztertzea

- ⚠ **OHARRA!** Lesioak izateko edo itotzeko arriskua dago.
- Deskonektatu gailua saretik.
- Moztu kable elektrikoa gailutik gertu eta bota.
- Kendu atea haurrak eta maskotak gailuan itxita gera ez daitezen.
- **Bilgarri-materialak:** bilgarri-material guztiak birziklagarriak dira. Plastikozko piezak nazioarteko laburdurekin identifikatzen dira, hala nola PE, PS, etab. Baztertu bilgarri-materiala garbiketa-zerbitzuek horretarako dituzten edukiontzietan.

Instalazioa

- ⚠ **OHARRA!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Muntaketa

- ⓘ Kontsultatu instalaziorako muntaketa-argibideak.

Instalazio elektrikoa

⚠ OHARRA! Utzi instalazio elektrikoa profesional kualifikatu baten esku.

i Fabrikatzaileak ez du erantzukizunik izango instalazioa segurtasunari buruzko kapituluetakoa segurtasun-jarraibideen arabera egiten ez bada.

Labe hau elikatzeko kable batekin bakarrik hornitzen da.

Kablea

Instalatzeko edo aldatzeko kable mota egokiak:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

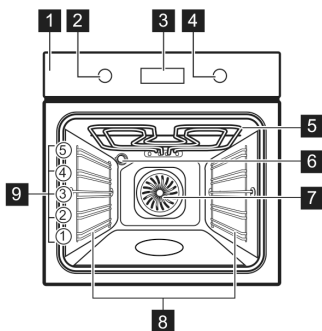
Kablearen sekzioari dagokionez, kontsultatu ezaugarrien plakan agertzen den potentzia osoa. Taula ere kontsulta dezakezu:

Guztizko potentzia (W)	Kablearen atala (mm ²)
gehienez 1380	3 x 0,75
gehienez 2300	3 x 1
gehienez 3680	3 x 1,5

Lurreko kableak (kable berdea/horia) faseko kableak eta kable neutroak (kable urdina eta marroia) baino 2 cm luzeagoa izan behar du.

Produktuaren deskribapena

Laburpen orokorra



- 1 Kontrol-panela
- 2 Egosteko funtzioen agintea
- 3 Pantaila
- 4 Kontrol-agintea
- 5 Erresistentzia
- 6 Bonbilla
- 7 Haizagailua
- 8 Parrilla ateragarrien euskarria
- 9 Parrillen posizioak

Osagarriak

- **Parrilla** (1)
Sukaldeko tresnetarako, pastelgintzako moldeetarako, erreak.
- **Erretilua** (1)

Bizkotxo eta galletetarako.

- **Erretilu** sakona (1)
Laberatzeko eta erretzeko edo koiperako erretilu gisa.

Aginte-panela

Ezkuta daitezkeen aginteak

Gailua erabiltzeko, sakatu agintea.
Agintea ahokalekutik irteten da.

Kontrol-panelaren ikuspegi orokorra

				OK		
Tenporizadorea	Berotze azkarra	Argia	Blokeoa	Baieztatu doikuntza	Sakatu	Biratu agintea
Aukeratu egosteko funtzio bat gailua pizteko.						
Biratu egosteko funtzioen agintea itzaltzeko posizioraino, gailua itzaltzeko.						

Pantaila

	Funtzio nagusiak dituen pantaila
--	----------------------------------

Pantaila-adierazleak

Oinarrizko adierazleak			
 Blokeoa	 Egosteta lagundua	 Doikuntzak	 Berotze azkarra
Tenporizadore-adierazleak			
 Ohartarazlea	 Amaiera-ordua	 Atzerapen-denbora	 Funtzionamendu-denbora
Aurrerapen-barra: tenperatura edo denborarako. Barra erabat gorri egongo da gailua tenperatura egokira iristen denean.			

Lehen erabileraren aurretik

 **OHARRA!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Hasierako garbiketa

Lehen erabilera baino lehen, garbitu gailu hutsa eta doitu denbora:			
			 00:00 Doitu ordua. Sakatu OK.

Hasierako aurreberoketa

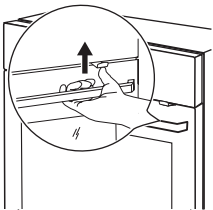
Aurrez berotu labea hutsik dagoela, lehen aldiz erabili aurretik.	
1. urratsa	Kendu labetik atera daitezkeen osagarri eta euste-errail guztiak.
2. urratsa	Aukeratu gehienezko tenperatura funtzio honetarako:  Utzi labea ordubete funtzionatzen.
3. urratsa	Aukeratu gehienezko tenperatura funtzio honetarako:  Utzi labea funtzionatzen 15 minutuz.
 Labeak usainak eta keak sor ditzake aurreberotzean. Ziurtatu gela aireztatuta dagoela.	

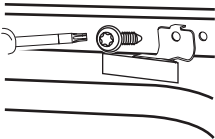
Erabilera-argibideak: haurrentzako segurtasun mekanikoaren blokeoa

Labeak haurrentzako segurtasun-blokeoa

du instalatuta. Labearen eskuineko aldeko atearen blokeoan dago, kontrol-panelaren azpian.

Labeko atea segurtasun-blokeoarekin irekitzeko.

1. urratsa	Presioa egin eta mantendu presioa haurrentzako segurtasun-blokeoari.	
2. urratsa	Egin tira ateko heldulekutik atea irekitzeko. Itxi labeko atea haurrentzako segurtasun-blokeoa bultzatu gabe.	

Haurrentzako segurtasun-blokeoa kentzeko:		
1. urratsa	Ireki atea eta kendu segurtasun-blokeoa labearekin emandako Torx motako giltzarekin.	
2. urratsa	Finkatu torlojua haurrentzako segurtasun-blokeoa kendu ondoren.	

Eguneroko erabilera

 **OHARRA!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Nola doitu: egosteko funtzioak

1. urratsa	Biratu labearen agintea eta hautatu egosteko funtzioa.
2. urratsa	Biratu kontrol-agintea tenperatura doitzeko.
 . Mantendu sakatuta funtzio hau aktibatzeko: Beroketa azkarra. Labearen funtzio batzuetarako erabilgarri.	

Egosteko funtzioak

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Aire beroa	Parrillako hiru posiziotan labertzeko aldi berean eta elikagaiak lehortzeko. Doitu tenperatura ohiko egosketarako baino 20 eta 40 °C gutxiago.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Ohiko egosketa	Elikagaiak laberatzeko eta erretzeko parrilla posizio batean.
 Izoztuak	Aurrez prestatutako produktu kurruskarietarako (patata frijituak, patata-zatiak edo udaberri-biribilkiak).
 Pizza funtzioa	Pizza laberatzeko. Txigortze biziagoa eta oinarri kurruskatsuagoa lortzeko.
 Beheko beroa	Oinarri kurruskatsua duten pastelak laberatzeko eta elikagaiak kontserbatzeko.
 Desizoztea	Elikagaiak (barazkiak eta frutak) desizozteko. Desizozteko denbora elikagai izoztuen kantitatearen eta tamainaren arabera da.
 Laberatze hezea + haizagailua	Egosten den bitartean energia aurrezteko diseinatutako funtzioa. Funtzio hau erabiltzen denean, labearen tenperatura programatutako tenperaturaren desberdina izan daiteke. Hondar-beroa erabiltzen da. Bero-potentzia murriztu egin daiteke. Informazio gehiago nahi izanez gero, begiratu Eguneroko erabilera, Oharrak: Laberatze hezea + haizagailua.
 Grilla	Grillean lodiera gutxiko elikagaiak erretzeko eta ogia txigortzeko.
 Grill turbo	Aire beroarekin erretzea haragi-pieza handiagoetarako edo maila batean hezurra duten hegaztientzako. Gainerretzeko eta txigortzeko.
 Menua	Menuan sartzeko: Egosketa lagundua, Doikuntzak.

 Aire beroa, Ohiko egosketa: tenperatura 80 °C-tik behera doitzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 segundoren ondoren.

Honi buruzko oharrak: Laberatze hezea + haizagailua

Funtzio hau energia-eraginkortasunaren eta diseinu ekologikoaren baldintzak betetzeko erabiltzen zen (EU 65/2014 eta EU 66/2014

arauen arabera). Honen arabera frogak: IEC/EN 60350-1

Labeko atea itxita egon behar du egosten den bitartean, funtzioa eten ez dadin eta labeak ahalik eta eraginkortasun energetiko handienarekin funtziona dezan.

Funtzio hori erabiltzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 segundoren ondoren.

Kontsultatu egosteko jarraibideak "Aholkuak", "Laberatze hezea + haizagailua" kapituluan.

Nola doitu: egosketa lagundua

Azpimenu honetako plater bakoitzerako egosteko funtzio bat eta tenperatura bat gomendatzen dira. Erabili funtzioa plater bat azkar prestatzeko, aurrez zehaztutako doikuntzekin. Egosten ari den bitartean, ordua eta tenperatura doitu ditzakezu.

Platerak prestatzeko, honako hauek ere erabil ditzakezu:	Pisu automatikoa
--	--

1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa	4. urratsa
			
Sartu menuan.	Hautatu Egosketa lagundua Sakatu OK.	Hautatu platera. Sakatu OK.	Sartu platera labean. Baieztatu doikuntza.

Egosketa lagundua

Legenda	
	Pisu automatiko erabilgarria.
	Aurrez berotu gailua kozinatzen hasi aurretik.
	Apalaren maila.

Pantailak hau erakusten du: **P** eta taulan kontsulta dezakezun plateraren **zenbakia**.

Funtzioa amaitzean, egiaztatu janaria prest dagoen.

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
1	Rosbif, gutxi egina	1-1,5 kg; 4-5 zati lodi cm	 2 laberatzeko erretilua Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean. Sartu gailuan.
2	Rosbif, puntuan		
3	Rosbif, oso egina		

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
4	Xerra, puntuan	180-220 g zati bakoitzeko; 3 xerra lodi cm	  3 erretzeko iturria piztuta parrilla Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean. Sartu gailuan.
5	Txahal-erreketa / erregosia (garagar-saihetsak, goiko biribilkia, albo lodia)	1,5-2 kg	  2 erretzeko iturria piztuta parrilla Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean. Gehitu likidoa. Sartu gailuan.
6	Rosbif, gutxi egina (egoste motela)	1-1,5 kg; 4-5 zati lodi cm	 2; erretilua Erabili gustukoen dituzun ongailuak edo, besterik gabe, gatza eta piperbeltza eho freskoarekin. Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean. Sartu gailuan.
7	Rosbif, puntuan (egoste motela)		
8	Rosbif, oso egina (egoste motela)		
9	Xerra, gutxi egina (egoste motela)	0,5-1,5 kg; 5-6 zati lodi cm	 2 laberatzeko erretilua Erabili gustukoen dituzun ongailuak edo, besterik gabe, gatza eta piperbeltza eho freskoarekin. Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean. Sartu gailuan.
10	Xerra, puntuan (egoste motela)		
11	Xerra, eginda (egoste motela)		
12	Txahal-erreketa (adibidez, sorbalda)	0,8-1,5 kg; 4 zati lodi cm	  2 erretzeko iturria piztuta parrilla Erabili zure ongailu gogokoenak. Gehitu likidoa. Erreki estalia.
13	Txerri erre lepoan edo sorbaldan	1,5-2 kg	  2;erretzeko iturriaparrillan Egosteko denboraren erdia igaro ondoren, irauli haragia.
14	Txerri papurtua (egosketa motela)	1,5-2 kg	 2 laberatzeko erretilua Erabili zure ongailu gogokoenak. Eman buelta haragiari egosteko denboraren erdian, uniformeki gorritzeko.
15	Solomo freskoa	1-1,5 kg; 5-6 zati lodi cm	 2; erretzeko iturria piztuta parrillan Erabili zure ongailu gogokoenak.

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
16	Saihetsak	2-3 kg; erabili 2-3 saihets fin cm	 3 erretilu sakona Gehitu likidoa plateraren oinarria estaltzeko. Egosteko denboraren erdia igaro ondoren, irauli haragia.
17	Arkume-hanka hezurduna	1,5-2 kg; 7-9 zati lodi cm	 2; erretzeko iturria piztuta erretiluan Gehitu likidoa. Egosteko denboraren erdia igaro ondoren, irauli haragia.
18	Oilasko osoa	1-1,5 kg; freskoa	  2 kazola laberatzeko erretilu gainean Erabili zure ongailu gogokoenak. Eman buelta oilaskoari egosteko denboraren erdian, urre- koloreko uniforme lortzeko.
19	Oilasko erdia	0,5-0,8 kg	 3 laberatzeko erretilua Erabili zure ongailu gogokoenak.
20	Oilasko-bularkia	180-200 g zati bakoitzeko	  2 kazola parrilla gainean Erabili zure ongailu gogokoenak. Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean.
21	Oilasko-izterrak, freskoak	-	 3 laberatzeko erretilua Oilasko-hankak marinatzen badira, doitu tenperaturarik baxuena eta presta itzazu denbora gehiagoz.
22	Ahate osoa	2-3 kg	  2 erretzeko iturria piztuta parrilla Erabili zure ongailu gogokoenak. Kokatu haragia azpilean. Eman buelta ahateari egosteko denboraren erdian.
23	Antzara osoa	4-5 kg	  2; erretilu sakona Erabili zure ongailu gogokoenak. Kokatu haragia erretilu sakonean. Eman buelta haragiari egosteko denboraren erdian.
24	Haragi-pastela	1 kg	 2; parrilla Erabili zure ongailu gogokoenak.
25	Arrain osoa, grillean erreta	0,5-1 kg arrain bakoitzeko	 2 laberatzeko erretilua Bete arraina gurinarekin eta erabili zure espezia eta belarrik gogokoenak.
26	Arrain-xerra	-	  3 kazola parrilla gainean Erabili zure ongailu gogokoenak.

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
27	Gazta-tarta	-	☐ 2; Ø 28 cm-ko molde desmuntagarria parrillan
28	Sagar-tarta	-	☐ 3; erretilua
29	Sagar-tarta	-	☐ 2; pastel-forma parrillan
30	Sagar-pastela	-	☐ 1 Ø 22 cm-ko pastela parrillan
31	Brownieak	2 kg ore	☐ 3 erretilu sakona
32	Txokolatezko madalenak	-	☐ 3 madalenetarako erretilua piztuta parrillan
33	Ogi biribila	-	☐ 2; ogi-moldea parrillan
34	Patatak labeen erreta	1 kg	☐ 2; erretilua Jarri patatak osorik eta azalarekin erretiluan.
35	Anoak	1 kg	☐ 3 laberako erretilua , laberako paperarekin forratuta Erabili zure ongailu gogokoenak. Moztu patatak zatitan.
36	Barazkiak grillean erreta	1-1,5 kg	☐ 3 laberako erretilua , laberako paperarekin forratuta Erabili zure ongailu gogokoenak. Moztu barazkiak zatitan.
37	Kroketa izoztuak	0,5 kg	☐ 3; erretilua
38	Pomo izoztuak	0,75 kg	☐ 3; erretilua
39	Haragi- edo barazki-lasagna fideo lehorren platerekin	1-1,5 kg	☐ 2 kazola parrilla gainean
40	Patata gainerreak (patata gordinak)	1-1,5 kg	☐ 1 kazola parrilla gainean Biratu ahatea egosteko denboraren erdian.

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
41	Pizza fresko eta mehea	-	  2 laberako erretilua, laberako paperarekin forratuta
42	Pizza fresko lodia	-	  2; erretilua, laberako paperarekin forratuta
43	Quichea	-	 2; laberako moldea parrillan
44	Baguette / txapata / ogi zuria	0,8 kg	  2 laberako erretilua, laberako paperarekin forratuta Ogi zuriak denbora gehiago behar du.
45	Ale/zekale/ alezko ogi ilun guztia ogi-moldean	1 kg	  2; erretilua laberako paperarekin forratuta/ parrilla

Erloju-funtzioak

Erloju-funtzioak

Erloju-funtzioa	Aplikazioa
 Ohartarazlea	Denbora amaitzen denean, soinua entzungo da.
 Egosceta-denbora	Tenporizadorea amaitzen denean, seinalea entzuten da eta egosceta-funtzioa eteten da.
 Atzerapen-denbora	Egosketaren hasiera eta/edo amaiera atzeratzeko.
 Funtzionamendu-denbora	Gehienekoa 23 h eta 59 min dira. Funtzio honek ez du eraginik labearen funtzionamenduan. Funtzionamendu-denbora piztu eta itzaltzeko, hautatu: Menua, Ezarpenak.

Nola doitu: erloju-funtzioak

Nola doitu: ordua		
1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa
		

Osagarrien erabilera

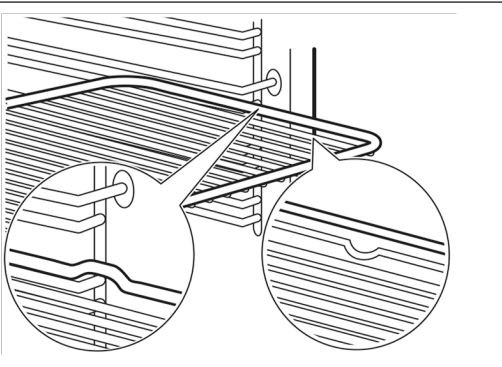
⚠ OHARRA! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

gailuak dira baita ere. Erretilua inguratzen duten ertz altuak sukaldeko tresnak parrillatik irristatzea saihesten du.

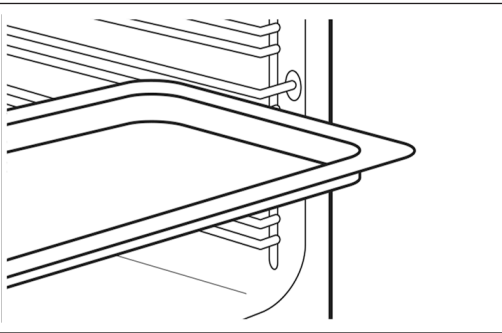
Osagarriak jartzea

Goiko aldeko hozka txiki batek segurtasuna hobetzen du. Arrakalak iraulketaren kontrako

Parrilla:
Sartu parrilla errailaren giden artean eta ziurtatu arrakalak behera begira daudela.



Erretilua / Erretilu sakona:
Sartu erretilua euste-errailaren giden artean.



Funtzio gehigarriak

Blokeoa

Funtzio honek gailuaren funtzioan ustekabeko aldaketak egitea saihesten du.		
Aktibatu gailua martxan dagoenean: doitutako egosketak aurrera egingo du eta kontrol-panela blokeatu egingo da. Aktibatu gailua itzalita dagoenean: ezin izango da piztu eta kontrol-panela blokeatu egingo da.		
	 : mantendu sakatuta funtzioa aktibatzeko. Soinu bat entzungo da.	 : mantendu sakatuta itzaltzeko.
 3 x  : dir-dir egiten du blokeoa pizten denean.		

Deskonexio automatikoa

Segurtasun-arrazoiak direla eta, gailua denbora jakin baten ondoren desaktibatzen da, egosketa-funtzioren bat martxan badago eta doikuntzarik egiten ez bada.

 (°C)	 (h)
30-115	12,5
120-195	8,5
200-245	5,5

 (°C)	 (h)
250, gehienez	3

Automatikoki deskonektatzeko funtzioak ez du honako funtzio hauekin funtzionatzen: Argia, Atzerapen-denbora.

Hozte-haizagailua

Gailua martxan dagoenean, hozte-haizagailua automatikoki pizten da, gainazalak hotz mantentzeko. Gailua itzaltzen baduzu, hozte-haizagailua hoztu arte egon daiteke martxan.

Aholkuak

Egasketarako gomendioak


Tauletako tenperatura eta egosketa-denborak gutxi gorabeherakoak dira. Errezeten eta erabilitako osagaien kalitate eta kopuruaren araberakoak dira. Baliteke gailuak aurrez zenuen gailuarekin konparatuta modu ezberdinean laberatu edo erretzea. Honako iradokizun hauek elikagai jakinetarako tenperatura, egosketa-denbora eta apalen posiziorako gomendatutako doikuntzak erakusten dituzte. Errezeta zehatz baterako doikuntza aurkitzen ez baduzu, bilatu antzekoa den beste bat.

Laberatzeko hezea + haizagailua

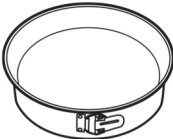
Emaitzarik onena lortzeko, jarraitu honako taula honetako gomendioei.

		 (°C)		 (min)
Biribilki gozoak, 16 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	20 - 30
Biribilkiak, 9 pieza	erretilua edo erretilu sakona	180	2	30 - 40
Pizza izoztua, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Ijito-besoa	erretilua edo erretilu sakona	170	2	25 - 35
Browniea	erretilua edo erretilu sakona	175	3	25 - 30
Soufflea, 6 pieza	ramekin zeramikoa parrillan	200	3	25 - 30
Brise orezko oinarria	oinarri-moldea parrillan	180	2	15 - 25
Victoria tarta	laberako erretilua parrillan	170	2	40 - 50
Arrain sueztitua, 0,3 kg	erretilua edo erretilu sakona	180	3	20 - 25
Arrain osoa, 0,2 kg	erretilua edo erretilu sakona	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Arrain-xerra, 0,3 kg	pizzarako moldea parrillan	180	3	25 - 30
Haragi sueztitua, 0,25 kg	erretilua edo erretilu sakona	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	erretilua edo erretilu sakona	200	3	25 - 30
Galletak, 16 pieza	erretilua edo erretilu sakona	180	2	20 - 30
Arbendolazko mostatxoiak, 24 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	25 - 35
Muffinak, 12 pieza	erretilua edo erretilu sakona	170	2	30 - 40
Tarta gazia, 20 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	25 - 30
Ore hautsizko galleta kurruskariak, 20 unitate	erretilua edo erretilu sakona	150	2	25 - 35
Tartaletak, 8 pieza	erretilua edo erretilu sakona	170	2	20 - 30
Barazki sueztituak, 0,4 kg	erretilua edo erretilu sakona	180	3	35 - 45
Tortilla begetarianoa	pizzarako moldea parrillan	200	3	25 - 30
Barazki mediterraneoak, 0,7 kg	erretilua edo erretilu sakona	180	4	25 - 30

Laberatze hezea + haizagailua: gomendatutako osagarriak

Erabili moldea eta ontzi ilun eta mateak. Kolore argi eta biziko platerak baino hobeto xurgatzen dute beroa.

			
Pizzarako erretilua	Laberako erretilua	Ramekinak	Oinarri-moldea
Iluna, matea, 28 cm-ko diametroarekin	Iluna, matea, 26 cm-ko diametroarekin	Zeramika, 8 cm-ko diametroa, 5 cm-ko altuera	Iluna, matea, 28 cm-ko diametroarekin

Kontrol-erakundeentzako egosketa-taulak

Proba-institutuentzako informazioa
IEC 60350-1 arauari jarraikiz egindako probak.

				 (°C)	 (min)	
Opiltxoak, 20 unitate erretilu bakoitzeko	Ohiko egosketa	Erretilua	3	170	20 - 35	-
Opiltxoak, 20 unitate erretilu bakoitzeko	Aire beroa	Erretilua	3	150 - 160	20 - 35	-
Opiltxoak, 20 unitate erretilu bakoitzeko	Aire beroa	Erretilua	2 eta 4	150 - 160	20 - 35	-
Sagar-tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Ohiko egosketa	Parrilla	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Sagar-tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Aire beroa	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Koiperik gabeko bizkotxoa, bizkotxorako moldea, Ø26 cm	Ohiko egosketa	Parrilla	2	170	40 - 50	Berotu labea aurretik 10 minutuz
Koiperik gabeko bizkotxoa, bizkotxorako moldea, Ø26 cm	Aire beroa	Parrilla	2	160	40 - 50	Berotu labea aurretik 10 minutuz
Koiperik gabeko bizkotxoa, bizkotxorako moldea, Ø26 cm	Aire beroa	Parrilla	2 eta 4	160	40 - 60	Berotu labea aurretik 10 minutuz
Mantekadoak	Aire beroa	Erretilua	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantekadoak	Aire beroa	Erretilua	2 eta 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantekadoak	Ohiko egosketa	Erretilua	3	140 - 150	25 - 45	-
Ogi txigortua, 4-6 zati	Grilla	Parrilla	4	geh.	1 - 5	Berotu labea aurretik 10 minutuz

				 (°C)	 (min)	
Behi- hanburgesa, 6 unitate, 0,6 kg	Grilla	Parrilla, tanta- jarioetarako erretilua	4	geh.	20 - 30	Kokatu parrilla labearen laugarren mailan eta koipe- ontzia hirugarrenean. Eman buelta haragiari egosteko denboraren erdian, uniformeki gorritzeko. Berotu labea aurrez 10 minutuz.

Mantentze-lanak eta garbiketa

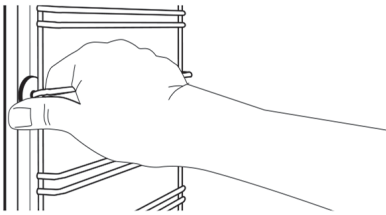
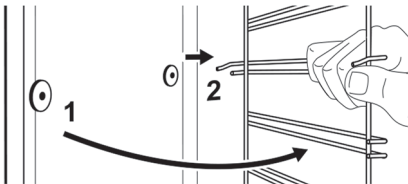
 **OHARRA!** Kontsultatu
segurtasunari buruzko
kapitulua.

Garbiketari buruzko oharrak

 Agente garbigarriak	Garbitu gailua eta osagarriak bakarrik, ur epel eta detergente arin batekin bustitako mikrozuntz-zapi bat erabilita. Garbitu eta egiaztatu atearen barrualdearen inguruko juntura.
	Erabili garbiketa-produktu bat gainazal metalikoak garbitzeko.
	Garbitu orbanak detergente leun batekin.
 Eguneroko erabilera	Garbitu barrualdea erabilera bakoitzaren ondoren. Koipea edo bestelako hondakinak metatzeak sutea sor dezake.
	Baliteke kondentsazioa agertzea gailuan edo kristalezko paneletan hezetasuna badago. Kondentsazioa murrizteko, jarri martxan labea janaria prestatu baino 10 minutu lehenago. Ez utzi janaria gailuan gordeta 20 minutu baino gehiagoz. Lehortu barrunbea mikrozuntzezko zapi batekin soilik erabilera bakoitzaren ondoren.
 Osagarriak	Garbitu osagarri guztiak erabilera bakoitzaren ondoren eta utzi lehortzen. Erabili zapi leun eta heze bat eta detergente leuna soilik. Ez garbitu osagarriak ontzi-garbigailuan.
	Ez garbitu osagarri itsasgaitzak garbigarri urratzaile edo objektu zorrotzekin.

Nola kendu: euste-errailak

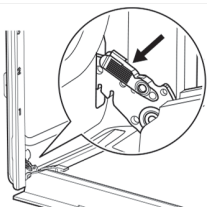
Labea garbitzeko, kendu euste-errailak.

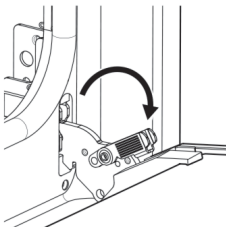
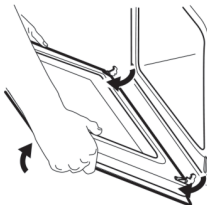
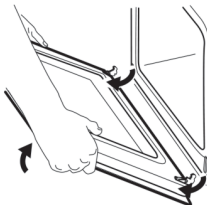
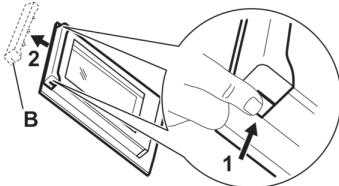
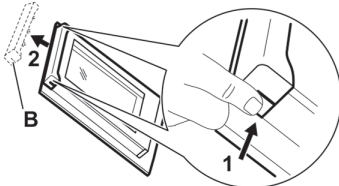
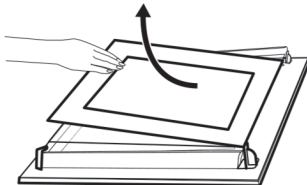
1. urratsa	Itzali labea eta itxaron hotz egon arte.	
2. urratsa	Egin tira euste-errailaren aurrealdetik alboko hormatik urruntzeko.	
3. urratsa	Egin tira euste-errailaren atzeko muturretik alboko hormatik urruntzeko eta atera ezazu.	
4. urratsa	Jarri euste-errailak alderantzizko ordenan.	

Nola kendu eta instalatu: atea

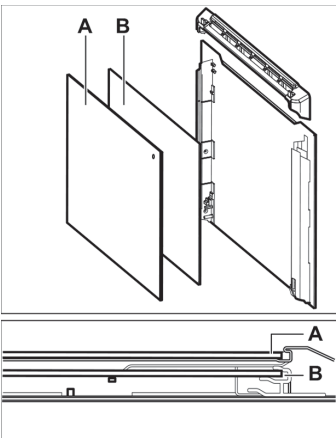
Labearen ateaak kristalezko hiru panel dauzka. Labearen atea eta barruko kristalezko panelak ken ditzakezu haiek garbitzeko. Irakurri arretaz "Atea atera eta instalatzea" ataleko argibideak kristalezko panelak kendu aurretik.

⚠ KONTUZ! Ez erabili labea kristalezko panelak kenduta daudenean.

1. urratsa	Ireki atea erabat eta eutsi bi bandei.	
-------------------	--	---

2. urratsa	Altxatu kisketak eta egin tira "klik" entzun arte.	
3. urratsa	Itxi labearen atea lehen irekiera-posiziora heldu arte (erdira arte). Ondoren, altxatu atea eta egin tira lekutik ateratzeko.	
4. urratsa	Kokatu atea zapi leun baten gainean, gainazal egonkor batean.	
5. urratsa	Eutsi atearen markoari (B) atearen goiko ertzetik, bi alboetatik, eta bultzatu barrurantz itxigailua askatzeko.	
6. urratsa	Egin tira atearen akaberaren ertzetik aurrerantz askatzeko.	
7. urratsa	Eutsi atearen kristalezko paneli goiko ertzetik eta egin tira kontu handiz horietatik banan-banan. Hasi goiko panelarekin. Ziurtatu kristala guztiz ateratzen dela euskarrietatik.	
8. urratsa	Garbitu kristalezko panelak ur eta xaboiarekin. Lehortu kristalezko panelak kontu handiz. Ez garbitu kristalezko panelak ontzi-garbigailuan.	
9. urratsa	Garbitu ondoren, instalatu kristalezko panelak, atearen moldura eta labearen atea eta itxi bandetako kisketak.	
Atea behar bezala instalatu baduzu, "klik" entzungo duzu kisketak ixterakoan.		

Ziurtatu kristalezko panelak (A eta B) ordena zuzenean jartzen dituzula. Egiaztatu kristalezko panelaren alboko ikurra/irudia; panelak ezberdinak dira euren artean, muntaketa eta desmuntaketa errazteko. Eremu serigrafiatua atearen barrualdera begira geratu behar da. Instalatu ondoren, ziurtatu serigrafiatutako eremuen kristalezko panelen markoaren gainazala ukitzean zakarra sentitzen ez duzula. Behar bezala instalatzen baduzu, atearen akaberak "klik" egingo du. Ziurtatu kristalezko erdiko panela euste-puntu egokietan behar bezala kokatzen duzula.



Nola aldatu: bonbilla



OHARRA! Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua. Baliteke lanpara bero egotea.

Hartu beti bonbilla halogenoa zapi batekin, koipe-hondarrak erre ez daitezen.

Bonbilla ordezkatu aurretik:		
1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa
Itzali labea. Itxaron labea hotz egon arte.	Deskonektatu gailua saretik.	Kokatu zapia barrunbearen hondoan.

Atzeko bonbilla

1. urratsa	Biratu kristalezko estalkia ateratzeko.
2. urratsa	Garbitu kristalezko estalkia.
3. urratsa	Aldatu bonbilla 300 °C jasaten dituen beste bonbilla egoki batekin.
4. urratsa	Instalatu kristalezko estalkia.

Arazoen konponketa

 **OHARRA!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer egin honako hau gertatzen bada?

Taula honetan agertzen ez diren kasuetan, jarri harremanetan Laguntza-zerbitzu baimendu batekin.

Gailua ez da pizten edo berotzen	
Arazoa	Egiaztatu honako gauza hauek:
Gailua ez da berotzen.	Itzaltze automatikoa desaktibatuta dago.
Gailua ez da berotzen.	Fusibleak ez du saltatu.
Gailua ez da berotzen.	Giltzarrapoaren ikonoa itzalita dago.

Osagaiak	
Arazoa	Egiaztatu honako gauza hauek:
Bonbilla itzalita dago.	Laberatze hezea + haizagailua: piztuta dago.
Bonbillak ez du funtzionatzen.	Bonbilla erre egin da.
Atearen juntura hondatuta dago.	Ez erabili gailua. Jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu teknikoarekin.

Errore-kodea	
Pantailak honako hau bistaratzen du:	Egiaztatu honako gauza hauek:
00:00	Korronte elektrikoa eten egin da. Doitu ordua.
Pantailak taulan ez dagoen errore-koderen bat bistaratzen badu, itzali eta piztu etxeko fusiblea gailua berrabiarazteko. Errore-kodea berriz agertzen bada, jarri harremanetan Laguntza-zentro baimendu batekin.	

Zerbitzuaren datuak

Arazoa ezin baduzu konpondu, jarri harremanetan laguntza teknikoko zerbitzu baimendu batekin.

Laguntza teknikoko zerbitzuak behar dituen datuak ezaugarrien plakan daude. Ezaugarrien plaka gailuaren barrualdeko aurreko markoan dago. Ez kendu ezaugarrien plaka gailuko barrunbetik.

Gomendagarria da datuak hemen idaztea:	
Modeloa (MOD):	
Produktu-zenbakia (PNC)	
Serie-zenbakia (S.N.)	

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barrukoak)	Zabalera Altuera Sakonera	480 mm 361 mm 416 mm
Erretiluaren azalera	1438 cm ²	
Goiko erresistentzia	2300 W	
Beheko erresistentzia	1000 W	
Grilla	2300 W	
Uztaia	2400 W	
Guttziko potentzia	2490 W	
Tentsioa	220-240 V	
Maiztasuna	50-60 Hz	
Funtzioen kopurua	9	

Energia-eraginkortasuna

Produktuari buruzko informazioa eta produktuari buruzko informazio-orria

Hornitzailearen izena	IKEA
Modeloaren identifikatzailea	BRÁNDBO 605.576.56
Energia-eraginkortasunaren indizea	81,2
Energia-eraginkortasun mota	A+
Energia-kontsumoa karga estandarrarekin, modu konbentzionalean	0,93 kWh zikloko
Energia-kontsumoa karga estandarrarekin, aireztapena behartzeko moduan	0,69 kWh zikloko

Barrunbe-kopurua	1
Energia-iturria	Elektrizitatea
Bolumena	72 l
Labe mota	Labe txertagarria
Masa	32,0 kg
IEC/EN 60350-1 - Egosketarako etxetresna elektrikoak - 1. Atala: gamak, labeak, lurrunezko labeak eta grillak - Errendimendua neurtzeko metodoak.	

Energia-aurrezpena



Gailuak eguneroko sukaldean energia aurrezten laguntzen dizuten ezaugarriak ditu.

Ziurtatu gailua martxan dagoenean atea itxita duela. Ez ireki gailuaren atea gehiegitan egosketan zehar. Eduki garbi atearen juntura eta ziurtatu bere lekuan ondo kokatuta dagoela.

Erabili sukaldeko metalezko tresnak energia gehiago aurrezteko.

Ahal den heinean, ez berotu gailua janaria prestatu aurretik.

Murritzatu ahalik eta gehien laberatzeen arteko denbora plater bat baino gehiago aldi berean prestatzen dituzunean.

Egosketa haizagailuarekin

Ahal den heinean, erabili haizagailua aktibatzen duten egosketa-funtzioak energia aurrezteko.

Hondar-beroa

Bonbillak eta haizagailuak funtzionatzen jarraitzen dute. Gailua itzaltzean, pantailak hondar-beroa bistaratuko du. Beroa elikagaiak bero mantentzeko erabil daiteke.

Egosketak 30 minutu baino gehiago irauteko, murritzatu gailuaren tenperatura egosketa amaitu baino 3-10 minutu lehenago. Gailuaren barruko hondar-beroari esker, elikagaiak prestatzen jarraituko dira.

Erabili hondar-beroa beste plater batzuk berotzeko.

Elikagaiak bero mantentzea

Hondar-beroa elikagaiak bero mantentzeko erabili nahi baduzu, hautatu ahalik eta tenperatura-doikuntzarik baxuena. Hondar-beroaren edo tenperaturaren adierazleak pantailan agertzen dira.

Egosketa bonbilla itzalita edukiz

Itzali argia janaria prestatzen duzun bitartean. Piztu behar duzunean soilik.

Laberatze hezea + haizagailua

Egosten den bitartean energia aurrezteko diseinatutako funtzioa.

Funtzio hori erabiltzen denean, bonbilla automatikoki itzaltzen da 30 segundoren ondoren. Argia berriz piztu dezakezu, baina horrek espero zen energia-aurrezpena murrituko du.

Menuaren egitura

Menua

1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa	4. urratsa	5. urratsa
				
 : hautatu Menua Menura joateko.	Hautatu Menua egituraren aukera eta sakatu OK .	Hautatu doikuntza.	OK : sakatu doikuntza berresteko.	Doitu balioa eta sakatu OK .
Biratu egosteko funtzioen agintea itzaltzeko posizioraino, gailua itzaltzeko.				

Menuaren egitura	
Egosteta lagundua 	Doikuntzak 

Doikuntzak					
01	Ordua	Aldatu	02	Pantailaren distira	1 - 5
03	Teklen tonua	1 - Txistua 2 - Egin klik 3 - Itzaltze-soinua	04	Txirrinaren bolumena	1 - 4
05	Funtzionamendu-denbora	Piztea/Itzaltzea	06	Argia	Piztea/Itzaltzea
07	Berotze azkarra	Piztea/Itzaltzea	08	Erakustaldi modua	Aktibazio-kodea. 2468
09	Softwarearen bertsioa	Egiaztatu	10	Berrezarri doikuntza guztiak	Bai/Ez

Ingurumen-gaiak

Birziklatu  ikurra duten materialak Jarri bilgarri-materiala birziklatzeko edukiontzi egokietan. Lagundu ingurumena eta osasun publikoa zaintzen eta gailu elektriko eta elektronikoen hondarrak birziklatzen.

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

Contenido

Información sobre seguridad	31	Funciones adicionales	48
Instrucciones de seguridad	33	Consejos	49
Instalación	35	Mantenimiento y limpieza	53
Descripción del producto	36	Solución de problemas	57
Panel de mandos	37	Datos técnicos	58
Antes del primer uso	38	Eficacia energética	58
Uso diario	39	Estructura del menú	60
Funciones del reloj	45	Aspectos medioambientales	60
Uso de los accesorios	47		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Solo personal cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Instrucciones de seguridad

Instalación

-  **ADVERTENCIA!** Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.
- Retire todo el embalaje.
 - No instale ni utilice un aparato dañado.
 - Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
 - Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
 - No tire nunca del aparato sujetando el asa.
 - Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
 - Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
 - Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	580 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	589 mm

Altura de la parte trasera del aparato	571 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera.	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

Conexión eléctrica

-  **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
 - El aparato debe conectarse a tierra.
 - Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

 ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.

Uso

-  **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Iluminación interna



ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas

por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Eliminación



ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- **Materiales de embalaje:**
Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

Instalación



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje



Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instal·lació elèctrica

⚠ ADVERTENCIA! Deje la instal·lació elèctrica en mans de un professional qualificat.

i El fabricant declina toda responsabilitat si la instal·lació no se efectúa seguint las instruccions de seguretat de los capítulos sobre seguretat.

Este horno solo se suministra con un cable de alimentaci3n.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalaci3n o cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

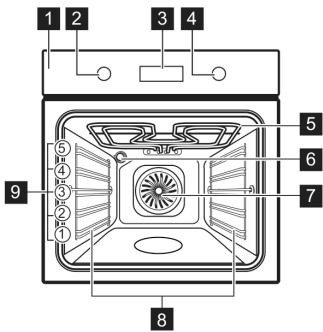
En lo que respecta a la secci3n del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de caracteristicas. Tambi3n puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Secci3n del cable (mm²)
m3ximo 1380	3 x 0.75
m3ximo 2300	3 x 1
m3ximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm m3s de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marr3n).

Descripci3n del producto

Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocci3n
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Soporte de parrilla extraíble
- 9 Posiciones de las parrillas

Accesorios

- **Parrilla** x 1
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja** x 1

- Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda** x 1
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

Panel de mandos

Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando.
El mando sale del alojamiento.

Vista general del panel de control

				OK		
Tem- poriza- dor	Calenta- miento rápido	Luz	Bloqueo	Confirmar ajuste	Pulse	Gire el mando
Seleccione una función de cocción para encender el aparato.						
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.						

Pantalla

	Pantalla con funciones principales
---	------------------------------------

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos			
 Bloqueo	 Cocción asistida	 Ajustes	 Calentamiento rápido
Indicadores de temporizador			
 Avisador	 Hora de fin	 Tiempo de retardo	 Tiempo de funcionamiento
Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.			

Antes del primer uso

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:			
			 00:00 Ajuste la hora. Pulse OK

Precalentamiento inicial

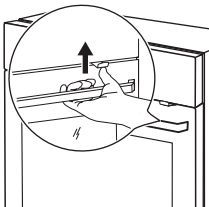
Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 15 minutos.
 El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.	

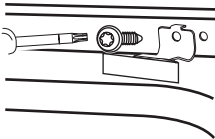
Instrucciones de uso: Bloqueo de seguridad mecánico para niños

El horno tiene el bloqueo de seguridad para

niños instalado. Se encuentra en el bloqueo de puerta del lado derecho del horno, bajo el panel del control.

Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

Paso 1	Presione y mantenga presionado el bloqueo de seguridad para niños.	
Paso 2	Tire de la manija de la puerta para abrirla. Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.	

Para retirar el bloqueo de seguridad para niños:		
Paso 1	Abra la puerta y retire el bloqueo de seguridad con la llave tipo Torx suministrada con el horno.	
Paso 2	Fije el tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad para niños.	

Uso diario

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.
Paso 2	Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
 - mantenga pulsado para activar la función: Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno.	

Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.

Función de cocción	Aplicación
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

 Aire caliente, Cocción convencional: Cuando se ajusta la temperatura por debajo de 80 °C, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 segundos.

Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según:

IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador.

Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	• Peso automático
--	---

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK .	Seleccione el plato. Pulse OK .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

Cocción asistida

Leyenda	
	Peso automático disponible.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1	Rosbif, poco hecho	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
2	Rosbif, al punto		
3	Rosbif, muy hecho		

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	 3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
5	Asado de ternera / estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	 2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 2; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
7	Rosbif, al punto (cocción lenta)		
8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
9	Filete poco hecho (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	 2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
10	Filete, en su punto (cocción lenta)		
11	Filete hecho (cocción lenta)		
12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	 2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.
13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	 2; fuente de asado en la parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
15	Lomo, fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
16	Costillas	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
18	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	  2 cazuela sobre bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	 3 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.
20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	  2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	Muslos de pollo, frescos	-	 3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
22	Pato entero	2 - 3 kg	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	Ganso entero	4 - 5 kg	  2; bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	Pastel de carne	1 kg	 2; parrilla Use sus especias favoritas.
25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	 2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla
28	Tarta de manzana	-	 3; bandeja
29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la parrilla
30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en parrilla
31	Brownies	2 kg de masa	 3 bandeja honda
32	Magdalenas de chocolate	-	 3 bandeja para magdalenas encendida parrilla
33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla
34	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	Porciones	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	Verduras al grill	1 - 1.5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	Croquetas congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
38	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja
39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos	1 - 1.5 kg	 2 cazuela sobre parrilla
40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1 cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

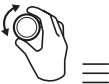
	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
41	Pizza fresca y fina	-	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear
42	Pizza fresca, gruesa	-	 2; bandeja forrada con papel de hornear
43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla
44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	 2; bandeja forrada con papel de hornear/parrilla

Funciones del reloj

Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		

Uso de los accesorios



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

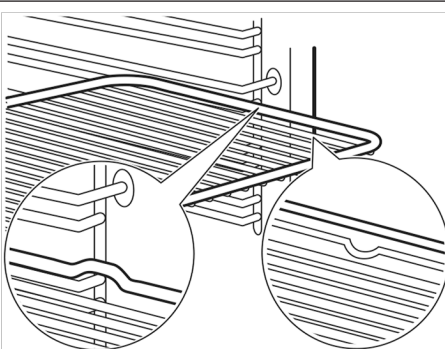
también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

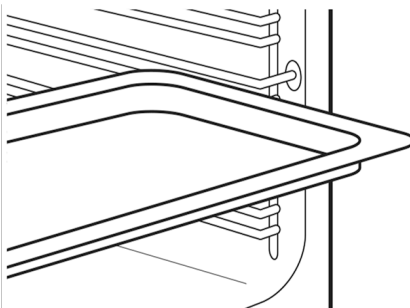
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Funciones adicionales

Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.		
Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado. Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.		
	 - mantenga pulsado para activar la función. Suenan una señal.	 -mantenga pulsado para apagarla.
 3 x  - - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5

 (°C)	 (h)
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

Consejos

Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Horneado húmedo + ventilador

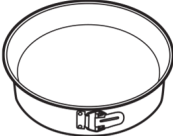
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
Bandeja para pizza	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diàmetre	Oscuro, mate 26 cm de diàmetre	Ceràmica 8 cm de diàmetre, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diàmetre

Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pasteli- llos, 20 unidades por ban- deja	Cocción convenci- onal	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Pasteli- llos, 20 unidades por ban- deja	Aire ca- liente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pasteli- llos, 20 unidades por ban- deja	Aire ca- liente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de man- zana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convenci- onal	Parrilla	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Tarta de man- zana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho sin gra- sa, mol- de para bizcocho Ø26 cm	Cocción convenci- onal	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin gra- sa, mol- de para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin gra- sa, mol- de para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mante- cados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mante- cados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mante- cados	Cocción convenci- onal	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta- das, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min

				 (°C)	 (min)	
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Pre-caliente el horno durante 10 min

Mantenimiento y limpieza

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

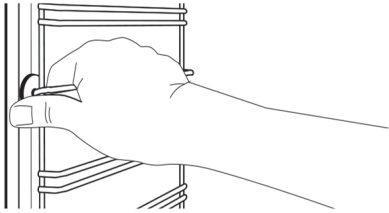
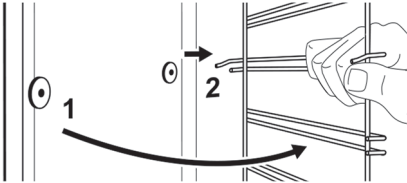
 Agentes limpiadores	Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.

 Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.

 Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
	Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

Cómo quitar: Carriles de apoyo

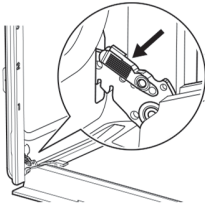
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

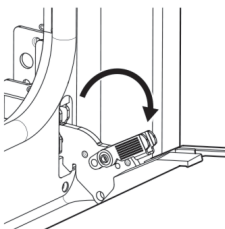
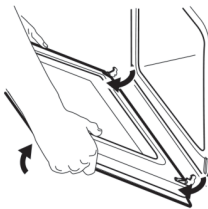
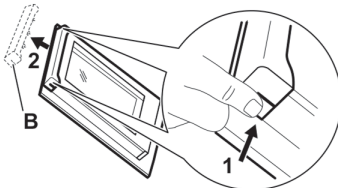
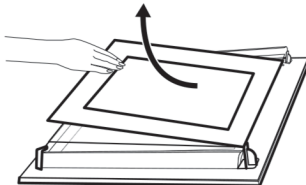
Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
Paso 4	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.	

Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de “Extracción e instalación de la puerta” antes de retirar los paneles de cristal.

 **PRECAUCIÓN!** No utilices el horno sin los paneles de cristal.

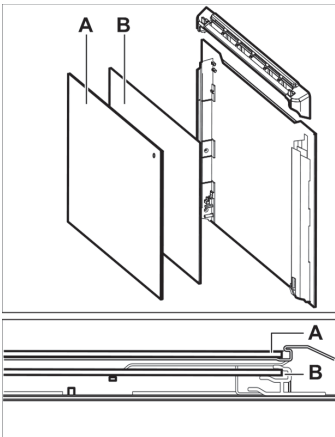
Paso 1	Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.	
--------	---	---

Paso 2	Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.	
Paso 4	Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.	
Paso 5	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
Paso 6	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 7	Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.	
Paso 8	Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 9	Después de la limpieza, instala el panel de cristal, la moldura de la puerta y la puerta del horno, y cierra los pestillos de ambas bisagras.	
Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.		

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje. La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

Solución de problemas



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensiones (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 361 mm 416 mm
Área de la bandeja	1438 cm²	
Resistencia superior	2300 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Anillo	2400 W	
Potencia total	2490 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 - 60 Hz	
Número de funciones	9	

Eficacia energética

Información del producto y hoja de información del producto

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	BRÁNDBO 605.576.56
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo

Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	32.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.	

Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Estructura del menú

Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
 - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK .	Seleccione el ajuste.	OK : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK .

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

Menú estructura	
Cocción asistida 	Ajustes 

Ajustes					
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/ Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado	08	Modo demostración	Código de activación. 2468
09	Versión del software	Comprobar	10	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo 
Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con

el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Contido

Información sobre seguridade	61	Funcións adicionais	78
Instrucións de seguridade	63	Consellos	79
Instalación	65	Mantemento e limpeza	83
Descrición do produto	66	Solución de problemas	87
Panel de mandos	67	Datos técnicos	88
Antes do primeiro uso	68	Eficacia enerxética	88
Uso diario	69	Estrutura do menú	90
Funcións do reloxo	75	Aspectos ambientais	90
Uso dos accesorios	77		

Salvo modificacións.

Información sobre seguridade

Antes de instalar e utilizar o aparello, le atentamente as instrucións fornecidas. O fabricante non se fai responsable dos danos e lesións causados por unha instalación e uso incorrectos. Garda sempre as instrucións xunto co aparello para futuras consultas.

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

- Este aparello pode ser utilizado por nenos de 8 anos en diante e persoas con capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou que carezan da experiencia e os coñecementos suficientes para manexalo, sempre que contén coas instrucións ou a supervisión sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e comprendan os riscos. É necesario manter os nenos de menos de 8 anos afastados do aparello, así como as persoas con minusvalías importantes e complexas, salvo que estean baixo supervisión continua.
- É necesario vixiar os nenos para que non xoguen co aparello.
- Mantén todo o material de embalaxe fóra do alcance dos nenos e desbótao segundo corresponda.

- ADVERTENCIA: O forno e as pezas accesibles quéntanse moito durante o funcionamento. Mantén os nenos e as mascotas lonxe do aparello cando estea en uso e cando arrefría.
- Se este aparello ten un bloqueo de seguridade para nenos, debes activalo.
- A limpeza e o mantemento de usuario do produto non poderán ser realizados por nenos sen supervisión.

Instrucións xerais de seguridade

- Soamente persoal cualificado poderá instalar este aparello e substituír o cable.
- ADVERTENCIA: O forno e as pezas accesibles quéntanse moito durante o funcionamento. Presta moita atención para non tocar as resistencias.
- Utiliza sempre luvas ou manoplas de forno para retirar ou meter accesorios ou recipientes.
- Antes de realizar tarefas de mantemento, corta a corrente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrate de que o aparello está apagado antes de cambiar a lámpada para evitar o risco de descarga eléctrica.
- Non utilices o aparello antes de instalalo na estrutura encaixada.
- Non utilices un limpador a vapor para limpar o aparello.
- Non utilices produtos de limpeza abrasivos ásperos nin rasquetas de metal afiado para limpar o vidro das tampas articuladas da placa se non queres raiar a súa superficie, o que podería escachizar o vidro.
- Se o cable de alimentación sofre algún dano, o fabricante, o servizo técnico autorizado ou un profesional terán que cambialo para evitar riscos.

- Para retirar os raís de apoio, tira primeiro da fronte do raíl e, despois, separa o extremo traseiro das paredes laterais. Instala os raís de apoio na orde inversa.

Instrucións de seguridade

Instalación

-  **ADVERTENCIA!** Só un técnico cualificado pode instalar o aparello.
- Retira toda a embalaxe.
 - Non instales nin utilices un aparello danado.
 - Sigue as instrucións de instalación subministradas co aparello.
 - Ten coidado ao mover o aparello, pois é pesado. Utiliza sempre luvas de protección e un calzado cerrado.
 - Non tires nunca do aparello suxeitando a asa.
 - Instala o aparello nun lugar seguro e axeitado que cumpra os requisitos de instalación.
 - Respecta sempre a distancia mínima entre o aparello e os demais electrodomésticos e mobiliario.
 - Antes de montar o aparello, comproba se a porta do forno se abre sen limitacións.

Altura mínima do armario (altura mínima do armario debaixo do mesado)	580 (600) mm
Anchura do armario	560 mm
Profundidade do armario	550 (550) mm
Altura da parte frontal do aparello	589 mm
Altura da parte traseira do aparello	571 mm

Anchura da parte frontal do aparello	595 mm
Anchura da parte traseira do aparello	559 mm
Fondo do aparello	569 mm
Fondo encaixado do aparello	548 mm
Fondo coa porta aberta	1022 mm
Tamaño mínimo da abertura de ventilación. Abertura situada na parte traseira inferior	560 x 20 mm
Lonxitude do cable de alimentación. O cable está na esquina dereita da parte traseira.	1500 mm
Parafusos de montaxe	4 x 25 mm

Conexión eléctrica

-  **ADVERTENCIA!** Risco de incendios e descargas eléctricas.
- Todas as conexións eléctricas deben realizalas electricistas cualificados.
 - O aparello debe conectarse a terra.
 - Asegúrate de que os parámetros da placa de características son compatibles cos valores eléctricos da subministración eléctrica.

- Utiliza sempre unha toma con illamento de conexión a terra correctamente instalada.
- Non utilices adaptadores de enchufes múltiples nin alargadeiras.
- Asegúrate de non provocar danos no enchufe nin no cable de rede. Se é necesario cambiar o cable de alimentación do aparello, debe facelo o centro de servizo técnico autorizado.
- Evita que o cable de rede toque a porta do aparello ou o oco por debaixo do aparello, especialmente mentres funciona ou se a porta está quente.
- Os mecanismos de protección contra descargas eléctricas de compoñentes con corrente e illados deben fixarse de xeito que non se poidan afrouxar sen utilizar ferramentas.
- Conecta o enchufe á toma de corrente unicamente cando termine a instalación. Asegúrate de ter acceso ao enchufe da subministración de rede unha vez finalizada a instalación.
- Se a toma de corrente está frouxa, non conectes o enchufe.
- Non desconectes o aparello tirando do cable de conexión á rede. Tira sempre do enchufe.
- Usa unicamente dispositivos de illamento apropiados: liña con protección contra os cortocircuitos, fusibles (tipo parafuso que poidan retirarse do soporte), dispositivos de fuga a terra e contactores.
- A instalación eléctrica debe ter un dispositivo de illamento que permita desconectar o aparello de todos os polos da rede. O dispositivo de illamento debe ter unha abertura mínima entre contactos de 3 mm.
- Non cambies as especificacións deste aparello.
- Asegúrate de que as aberturas de ventilación non estean bloqueadas.
- Non deixes o aparello desatendido durante o funcionamento.
- Apaga o aparello despois de cada uso.
- Ten coidado ao abrir a porta do aparello mentres funciona. Pode liberarse aire quente.
- Non utilices o aparello coas mans molladas nin con auga en contacto.
- Non exerzas presión sobre a porta aberta.
- Non utilices o aparello como superficie de traballo nin para depositar obxectos.
- Abre a porta do aparello con coidado. O uso de ingredientes con alcohol pode provocar unha mestura de alcohol e aire.
- Non deixes que chispas nin lapas entren en contacto co aparello cando abras a porta.
- Non coloques produtos inflamables ou artigos mollados con produtos inflamables dentro, preto ou sobre o aparello.



ADVERTENCIA! Podería danar o aparello.

- Para evitar danos ou descoloracións no esmalte:
 - non coloques recipientes nin outros obxectos directamente na base;
 - non coloques papel de aluminio directamente na parte inferior do interior do aparello;
 - non poñas auga directamente no aparello quente;
 - non deixes pratos húmidos nin alimentos no aparello unha vez finalizada a cocción;
 - ten coidado ao retirar ou meter accesorios.
- A perda de cor do esmalte ou o aceiro inoxidable non afecta o rendemento do aparello.
- Utiliza unha bandexa fonda para pasteis húmidos. Os zumes das froitas provocan manchas permanentes.
- Cociña sempre coa porta do aparello pechada.

Uso



ADVERTENCIA! Risco de lesións, queimaduras e descargas eléctricas ou explosións.

- Se o aparello se instala detrás dun panel dun moble (por exemplo, unha porta), asegúrate de que a porta nunca estea pechada mentres funciona o aparello. A calor e a humidade poden acumularse detrás dun panel do armario pechado e provocar danos ao aparello, o aloxamento ou o chan. Non peches o panel do armario ata que o aparello arrefréese completamente despois de usarse.

Mantemento e limpeza



ADVERTENCIA! Existe risco de lesións, incendios ou danos ao aparello.

- Antes de proceder co mantemento, apaga o aparello e desconecta o enchufe da rede.
- Asegúrate de que o aparello estea frío. Os paneis de vidro poden romper.
- Cambia inmediatamente os paneis de vidro da porta que estean danados. Contacta co servizo técnico autorizado.
- Ten coidado ao desmontar a porta do aparello. A porta é moi pesada!
- Limpa periodicamente o aparello para evitar o deterioro do material da superficie.
- Os restos de comida ou graxa no interior do aparello poderían provocar un incendio.
- Se utilizas aerosois de limpeza para fornos, sigue as instrucións do envase.

Iluminación interna



ADVERTENCIA! Risco de descarga eléctrica.

- No que respecta á(s) lámpada(s) deste produto e as de reposo vendidas por separado: estas lámpadas están

destinadas a soportar condicións físicas extremas nos aparellos domésticos, como a temperatura, a vibración e a humidade, ou están destinadas a sinalar información sobre o estado de funcionamento do aparello. Non se deben utilizar noutras aplicacións e non son axeitadas para iluminar estancias domésticas.

- Este produto contén unha fonte luminosa da clase de eficiencia enerxética G.
- Utiliza unicamente lámpadas das mesmas características .

Asistencia técnica

- Para reparar o aparello, contacta co centro de servizo autorizado.
- Utiliza soamente pezas de recambio orixinais.

Eliminación



ADVERTENCIA! Existe risco de lesións ou asfixia.

- Desconecta o aparello da rede.
- Corta o cable eléctrico preto do aparello e desbótao.
- Retira a porta para evitar que os nenos e as mascotas queden encerrados no aparello.
- **Materiais de embalaxe:**
 Todo o material de embalaxe é reciclable. As pezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionais, como PE, PS, etc.
 Desbota o material de embalaxe nos contedores destinados a tal fin polos servizos de limpeza.

Instalación



ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Montaxe



Consulta as instrucións de montaxe para a instalación.

Instalación eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Deixa a instalación eléctrica en mans dun profesional cualificado.

i O fabricante declina toda responsabilidade se a instalación non se efectúa seguindo as instrucións de seguridade dos capítulos sobre seguridade.

Este forno só se subministra cun cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables axeitados para a súa instalación ou cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

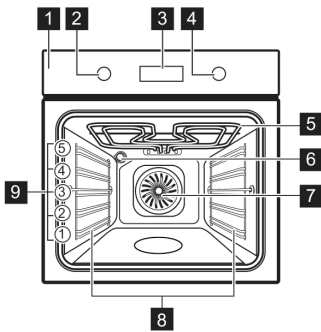
No tocante á sección do cable, consulta a potencia total que figura na placa de características. Tamén podes consultar a táboa:

Potencia total (W)	Sección do cable (mm²)
1380 máx.	3 x 0,75
2300 máx.	3 x 1
3680 máx.	3 x 1,5

O cable de terra (cable verde/amarelo) debe ter 2 cm máis de lonxitude que os cables de fase e neutro (cables azul e marrón).

Descrición do produto

Resumo xeral



- 1 Panel de control
- 2 Mando das funcións de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Lámpada
- 7 Ventilador
- 8 Soporte de grella extraíble
- 9 Posicións das grellas

Accesorios

- **Grella** x 1
Para utensilios de cociña, moldes de pastelería e asados.
- **Bandexa** x 1

- Para biscoitos e galletas.
- **Bandexa fonda** x 1
Para enfornar e asar ou como bandexa para a graxa.

Panel de mandos

Mandos escamoteables

Para usar o aparello, preme o mando.
O mando sairá do aloxamento.

Vista xeral do panel de control

				OK		
Tempo- rizador	Quece- mento rápido	Luz	Bloqueo	Confirmar axuste	Preme	Xira o mando
Selecciona unha función de cocción para acender o aparello.						
Xira o mando das funcións de cocción ata a posición de apagado para apagar o aparello.						

Pantalla

	Pantalla con funcións principais
---	----------------------------------

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos			
 Bloqueo	 Cocción asistida	 Axustes	 Quecemento rápido
Indicadores de temporizador			
 Avisador	 Hora de finalización	 Tempo de retardo	 Tempo de funcionamento
Barra de progreso para a temperatura ou o tempo. A barra está completamente vermella cando o aparello alcanza a temperatura axustada.			

Antes do primeiro uso

 **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Limpeza inicial

Antes do primeiro uso, limpa o aparello baleiro e axusta o tempo:			
			 00:00 Axusta a hora. Preme OK

Prequecemento inicial

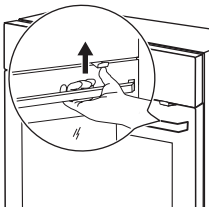
Prequece o forno baleiro antes de utilizalo por primeira vez.	
Paso 1	Retira todos os accesorios e raís de apoio extraíbles do forno.
Paso 2	Selecciona a temperatura máxima para a función:  Deixa funcionar o forno 1 hora.
Paso 3	Selecciona a temperatura máxima para a función:  Deixa funcionar o forno 15 minutos.
 O forno pode emitir cheiros e fumes durante o prequecemento. Asegúrate de que a sala estea ventilada.	

Instrucións de uso: bloqueo de seguridade mecánico para nenos

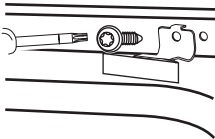
nenos instalado. Sitúase no bloqueo da porta do lado dereito do forno, debaixo do panel del control.

O forno ten un bloqueo de seguridade para

Para abrir a porta do forno co bloqueo de seguridade.

Paso 1	Mantén premido o bloqueo de seguridade para nenos.	
Paso 2	Tira do manubrio da porta para abríla. Pecha a porta do forno sen empurrar o bloqueo de seguridade para nenos.	

Para retirar o bloqueo de seguridade para nenos:

Paso 1	Abre a porta e retira o bloqueo de seguridade coa chave tipo Torx subministrada co forno.	
Paso 2	Fixa o parafuso despois de retirar o bloqueo de seguridade para nenos.	

Uso diario

⚠ ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Como axustar: funcións de cocción

Paso 1	Xira o mando do forno e selecciona a función de cocción.
Paso 2	Xira o mando de control para axustar a temperatura.

Mantén premido  para activar a función: Quecemento rápido. Dispoñible para algunhas funcións do forno.

Funcións de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Aire quente	Para enfornar en ata tres posicións de grella á vez e para secar alimentos. Axusta a temperatura entre 20 e 40 °C menos que para Cocción convencional.

Función de cocción	Aplicación
 Cocción convencional	Para enfornar e asar alimentos nunha posición de grella.
 Conxelados	Para que produtos precociñados (por exemplo, patacas fritidas, porcións de pataca ou rolos de primavera) queden crocantes.
 Función Pizza	Para facer pizza. Para conseguir un dourado máis intenso e unha base máis crocante.
 Calor inferior	Para enfornar pasteis con base crocante e conservar alimentos.
 Desconxelar	Para desconxelar alimentos (verduras e froitas). O tempo de desconxelación depende da cantidade e o tamaño dos alimentos conxelados.
 Enfornado húmido + ventilador	Función deseñada para aforrar enerxía durante a cocción. Cando se utiliza esta función, a temperatura do forno pode diferir da temperatura programada. Utilízase a calor residual. A potencia calorífica pode reducirse. Para máis información, consulta o capítulo Uso diario, Notas sobre: Enfornado húmido + ventilador.
 Grill	Para facer ao grill alimentos de pouco grosor e torrar pan.
 Grill turbo	Asado con aire quente para pezas de carne máis grandes ou aves con óso nun nivel. Para gratinar e dourar.
 Menú	Para acceder ao menú: Cocción asistida, Axustes.

 Aire quente, Cocción convencional: cando se axusta a temperatura por debaixo de 80 °C, a lámpada apágase automaticamente despois de 30 segundos.

Notas sobre: Enfornado húmido + ventilador

Esta función utilízabase para cumprir cos requisitos de eficiencia enerxética e deseño ecolóxico (segundo EU 65/2014 e EU 66/2014).
Probas segundo:

IEC/EN 60350-1

A porta do forno debe estar pechada durante a cocción para que non se interrompa a función e o forno funcione coa máxima eficiencia enerxética posible.

Cando se utiliza esta función, a lámpada apágase automaticamente despois de 30 segundos.

Consulta as instrucións de cocción no capítulo Consellos, Enfornado húmido + ventilador.

Como axustar: Cocción asistida

Para cada prato deste submenú recoméndase unha función de cocción e unha temperatura. Utiliza a función para preparar un prato rapidamente cos axustes predeterminados. Podes axustar a hora e a temperatura durante a cocción.

Para algúns dos pratos, tamén podes cociñar con:	Peso automático
--	---

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
		 P1-P45	 OK
Accede ao menú.	Selecciona Cocción asistida. Preme OK .	Selecciona o prato. Preme OK .	Mete o prato no forno. Confirma o axuste.

Cocción asistida

Lenda	
	Peso automático dispoñible.
	Prequece o aparello antes de empezar a cociñar.
	Nivel do estante.

A pantalla mostra **P** e un **número** de prato que podes consultar na táboa.

Cando termine a función, comproba se a comida está lista.

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
1	Rosbif, pouco feito	1-1,5 kg; pezas grosas de 4-5 cm	 2 bandexa de enfornar Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente. Métea no aparello.
2	Rosbif, no seu punto		
3	Rosbif, moi feito		

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
4	Bisté, no seu punto	180-220 g por peza; rebandas grosas de 3 cm	  3 fonte de asado na grella Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente. Métea no aparello.
5	Asado de tenreira/estufado (costelas de cebado, redondo superior, flanco grosso)	1,5-2 kg	  2 fonte de asado na grella Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente. Engade líquido. Métea no aparello.
6	Rosbif, pouco feito (cocción lenta)	1-1,5 kg; pezas grosas de 4-5 cm	 2; bandexa Usa os teus condimentos favoritos ou simplemente salpementa con moedura fresca. Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente. Métea no aparello.
7	Rosbif, no seu punto (cocción lenta)		
8	Rosbif, moi feito (cocción lenta)		
9	Filete pouco feito (cocción lenta)	0,5-1,5 kg; pezas grosas de 5-6 cm	 2 bandexa de enfornar Usa os teus condimentos favoritos ou simplemente salpementa con moedura fresca. Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente. Métea no aparello.
10	Filete, no seu punto (cocción lenta)		
11	Filete feito (cocción lenta)		
12	Asado de tenreira (por exemplo, paleta)	0,8-1,5 kg; pezas grosas de 4 cm	  2 fonte de asado na grella Usa as túas especias favoritas. Engade líquido. Cubre o asado.
13	Porco asado, pescozo ou paleta	1,5-2 kg	  2; fonte de asado na grella Despois da metade do tempo de cocción, dálle a volta á carne.
14	Porco esfarelado (cocción lenta)	1,5-2 kg	 2 bandexa de enfornar Usa as túas especias favoritas. Dálle a volta á carne unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción para dourala uniformemente.
15	Lomo, fresco	1-1,5 kg; pezas grosas de 5-6 cm	 2; fonte de asado na grella Usa as túas especias favoritas.

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
16	Costelas	2-3 kg; utiliza costelas finas de 2-3 cm	 3 bandexa fonda Engade líquido para cubrir a base dun prato. Despois da metade do tempo de cocción, dálle a volta á carne.
17	Perna de año con óso	1,5-2 kg; pezas grosas de 7-9 cm	 2; fonte de asado na bandexa Engade líquido. Despois da metade do tempo de cocción, dálle a volta á carne.
18	Polo enteiro	1-1,5 kg; fresco	  2 cazola sobre bandexa de enfiar Usa as túas especias favoritas. Dálle a volta ao polo unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción para obter un dourado uniforme.
19	Medio polo	0,5-0,8 kg	 3 bandexa de enfiar Usa as túas especias favoritas.
20	Peituga de polo	180-200 g por peza	  2 cazola sobre grella Usa as túas especias favoritas. Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente.
21	Zancos de polo, frescos	-	 3 bandexa de enfiar Se adobaches os zancos de polo, axusta a temperatura máis baixa e cocíñaos máis tempo.
22	Parrulo enteiro	2-3 kg	  2 fonte de asado na grella Usa as túas especias favoritas. Pon a carne na fonte. Dálle a volta ao parrulo unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción.
23	Ganso enteiro	4-5 kg	  2; bandexa fonda Usa as túas especias favoritas. Pon a carne na bandexa fonda. Dálle a volta unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción.
24	Pastel de carne	1 kg	 2; grella Usa as túas especias favoritas.
25	Peixe enteiro, ao grill	0,5-1 kg por peixe	 2 bandexa de enfiar Enche o peixe de manteiga e utiliza as túas especias e herbas favoritas.
26	Filete de peixe	-	  3 cazola sobre grella Usa as túas especias favoritas.

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
27	Torta de queixo	-	☐ 2; molde desmontable de 28 cm Ø na grella
28	Torta de mazá	-	☐ 3; bandexa
29	Torta de mazá	-	☐ 2; molde de pastel na grella
30	Pastel de mazá	-	☐ 1 molde de pastel de 22 cm Ø na grella
31	Brownies	2 kg de masa	☐ 3 bandexa fonda
32	Madalenas de chocolate	-	☐ 3 bandexa para madalenas na grella
33	Pastel de fogaza	-	☐ 2; molde de pan na grella
34	Patacas ao forno	1 kg	☐ 2; bandexa Pon as patacas enteiras con pel na bandexa.
35	Porcións	1 kg	☐ 3 bandexa de forno forrada con papel de enfiar Usa as túas especias favoritas. Corta as patacas en anacos.
36	Verduras ao grill	1-1,5 kg	☐ 3 bandexa de forno forrada con papel de enfiar Usa as túas especias favoritas. Corta as verduras en anacos.
37	Croquetas conxeladas	0,5 kg	☐ 3; bandexa
38	Boliñas de pataca conxeladas	0,75 kg	☐ 3; bandexa
39	Lasaña de carne/verdura con pratos de fideos secos	1-1,5 kg	☐ 2 cazola sobre grella
40	Patacas gratinadas (patacas crúas)	1-1,5 kg	☐ 1 cazola sobre grella Xira o prato transcorrida a metade do tempo de cocción.

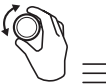
	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
41	Pizza fresca e fina	-	  2 bandexa de forno forrada con papel de enfnar
42	Pizza fresca, grosa	-	  2; bandexa forrada con papel de enfnar
43	Quiche	-	 2; molde de enfnar na grella
44	Baguette/ chapata/pan branco	0,8 kg	  2 bandexa de forno forrada con papel de enfnar O pan branco precisa máis tempo.
45	Integral/centeo/ pan escuro integral en molde	1 kg	  2; bandexa forrada con papel de enfnar/grella

Funcións do reloxo

Funcións do reloxo

Función do reloxo	Aplicación
 Avisador	Ao finalizar o tempo, soará o sinal acústico.
 Tempo de cocción	Cando o temporizador finaliza, soa o sinal e detense a función de cocción.
 Tempo de retardo	Para pospoñer o inicio ou fin da cocción.
 Tempo de funcionamento	O máximo é de 23 h 59 min. Esta función non inflúe no funcionamento do forno. Para acender e apagar Tempo de funcionamento, selecciona: Menú, Axustes.

Como axustar: funcións do reloxo

Como axustar: hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		

Uso dos accesorios



ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

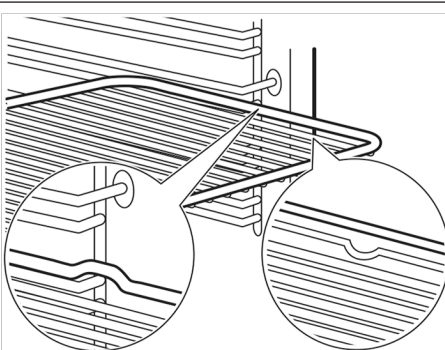
son dispositivos antienvorcadura. O bordo elevado que rodea a bandexa evita que os utensilios de cociña esvaren da grella.

Inserción de accesorios

Unha pequena rañura na parte superior aumenta a seguridade. As fendas tamén

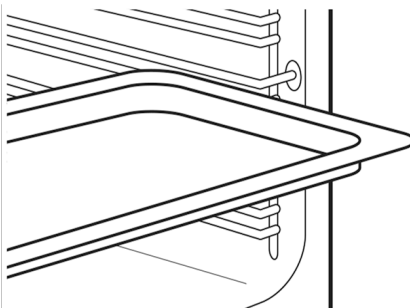
Grella:

Insire a grella entre as guías do raíl e asegúrate de que as fendas apuntan cara a abaixo.



Bandexa/Bandexa fonda:

Insire a bandexa entre as guías do raíl de apoio.



Funcións adicionais

Bloqueo

Esta función impide que se produza accidentalmente un cambio na función do aparello.		
Actívaa cando o aparello estea en funcionamento: a cocción axustada continúa e o panel de control está bloqueado. Actívaa cando o aparello estea apagado: non se pode acender e o panel de control está bloqueado.		
	Mantén premido  para activar a función. Soará un sinal.	Mantén premido  para apagala.
  pestanexa 3 veces cando se acende o bloqueo.		

Desconexión automática

Por motivos de seguridade, o aparello desactívase transcorrido un tempo se unha función de cocción está en funcionamento e non se modifica ningún axuste.

 (°C)	 (h)
30-115	12,5
120-195	8,5
200-245	5,5

 (°C)	 (h)
250 - máximo	3

A función de desconexión automática non funciona coas seguintes funcións: Luz, Tempo de retardo.

Ventilador de refrixeración

Cando o aparello está en funcionamento, o ventilador de arrefriamento acéndese automaticamente para manter frías as súas superficies. Se apagas o aparello, o ventilador de arrefriamento pode seguir funcionando ara que arrefría.

Consellos

Recomendacións de cocción



A temperatura e os tempos de cocción das táboas son simplemente informativos. Dependen das receitas e da calidade e a cantidade dos ingredientes utilizados.
O aparello pode enfornar ou asar doutra forma en comparación co aparello que tiñas anteriormente. As seguintes suxestións mostran os axustes recomendados para a temperatura, o tempo de cocción e a posición dos estantes para tipos de alimentos concretos. Se non atopas os axustes para unha receita especial, busca outra similar.

Enfornado húmido + ventilador

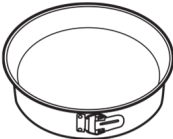
Para obter o mellor resultado posible, sigue as recomendacións da táboa seguinte.

		 (°C)		 (min)
Rolos doces, 16 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	20-30
Rolos, 9 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	30-40
Pizza conxelada, 0,35 kg	grella	220	2	10-15
Brazo de xitano	bandexa ou bandexa fonda	170	2	25-35
Brownie	bandexa ou bandexa fonda	175	3	25-30
Suflé, 6 pezas	ramequín cerámico sobre grella	200	3	25-30
Base de masa crebada	molde de base sobre grella	180	2	15-25
Torta Victoria	bandexa de forno sobre grella	170	2	40-50
Peixe escalfado, 0,3 kg	bandexa ou bandexa fonda	180	3	20-25
Peixe enteiro, 0,2 kg	bandexa ou bandexa fonda	180	3	25-35

		 (°C)		 (min)
Filete de peixe, 0,3 kg	molde para pizza sobre grella	180	3	25-30
Carne escalfada, 0,25 kg	bandexa ou bandexa fonda	200	3	35-45
Shashlik, 0,5 kg	bandexa ou bandexa fonda	200	3	25-30
Galletas, 16 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	20-30
"Mostachones" de amêndoa, 24 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	25-35
Muffins, 12 pezas	bandexa ou bandexa fonda	170	2	30-40
Torta salgada, 20 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	25-30
Galletas crocantes de masa crebada, 20 pezas	bandexa ou bandexa fonda	150	2	25-35
Tortaletas, 8 pezas	bandexa ou bandexa fonda	170	2	20-30
Verduras escalfadas, 0,4 kg	bandexa ou bandexa fonda	180	3	35-45
Tortilla vexetariana	molde para pizza sobre grella	200	3	25-30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandexa ou bandexa fonda	180	4	25-30

Enfornado húmido + ventilador: accesorios recomendados

Utiliza moldes e recipientes escuros e mates. Absorben mellor a calor que os pratos de cores claras e brillantes.

			
Bandexa para pizza	Bandexa para enfiornar	Ramequíns	Molde para base
Escuro, mate, 28 cm de diámetro	Escuro, mate, 26 cm de diámetro	Cerámica, 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Escuro, mate, 28 cm de diámetro

Táboas de cocción para organismos de control

Información para institutos de probas

Probas realizadas de conformidade con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pasteliños, 20 unidades por bandexa	Cocción convencional	Bandexa	3	170	20-35	-
Pasteliños, 20 unidades por bandexa	Aire quente	Bandexa	3	150-160	20-35	-
Pasteliños, 20 unidades por bandexa	Aire quente	Bandexa	2 e 4	150-160	20-35	-
Torta de mazá, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Grella	2	180	70-90	-

				 (°C)	 (min)	
Torta de mazá, 2 mol-des, Ø 20 cm	Aire quen-te	Grella	2	160	70-90	-
Biscoito sen graxa, molde para biscoito, Ø 26 cm	Cocción convencio-nal	Grella	2	170	40-50	Prequece o forno durante 10 min
Biscoito sen graxa, molde para biscoito, Ø 26 cm	Aire quen-te	Grella	2	160	40-50	Prequece o forno durante 10 min
Biscoito sen graxa, molde para biscoito, Ø 26 cm	Aire quen-te	Grella	2 e 4	160	40-60	Prequece o forno durante 10 min
Manteigados	Aire quen-te	Bandexa	3	140-150	20-40	-
Manteigados	Aire quen-te	Bandexa	2 e 4	140-150	25-45	-
Manteigados	Cocción convencio-nal	Bandexa	3	140-150	25-45	-
Tostas, 4-6 pezas	Grill	Grella	4	máx.	1-5	Prequece o forno durante 10 min

				 (°C)	 (min)	
Hamburguesa de vacún, 6 pezas, 0,6 kg	Grill	Grella, bandexa de goteo	4	máx.	20-30	Coloca a grella no cuarto nivel e a bandexa para a graxa no terceiro nivel do forno. Dálle a volta á comida unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción. Prequece o forno durante 10 min.

Mantemento e limpeza

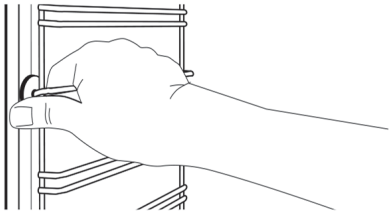
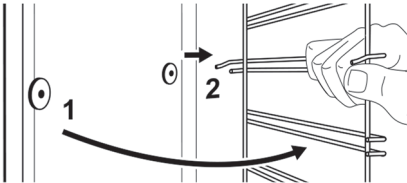
 **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Notas sobre a limpeza

 Axentes limpadores	Limpa a parte frontal do aparello só cun pano de microfibra humedecido en auga tépida e deterxente suave. Limpa e comproba a xunta da porta ao redor do interior.
	Utiliza un produto de limpeza para limpar as superficies metálicas.
	Limpa as manchas cun deterxente suave.
 Uso diario	Limpa o interior despois de cada uso. A acumulación de graxa ou outros residuos pode provocar un incendio.
	Pode aparecer condensación por humidade no aparello ou nos paneis de vidro. Para reducir a condensación, pon a funcionar o forno 10 minutos antes de cociñar. Non gardes a comida no aparello máis de 20 minutos. Seca a cavidade só cun pano de microfibra despois de cada uso.
 Accesorios	Limpa todos os accesorios despois de cada uso e déixaos secar. Usa só un pano suave humedecido en auga tépida e deterxente suave. Non laves os accesorios na lavalouza.
	Evita limpar os accesorios antiadherentes con limpadores abrasivos ou obxectos afiados.

Como quitar: raís de apoio

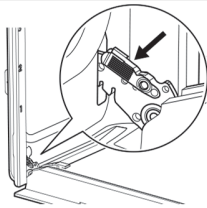
Para limpar o forno, retira os raís de apoio.

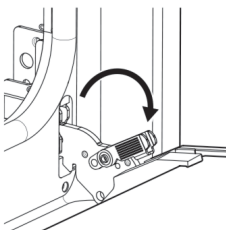
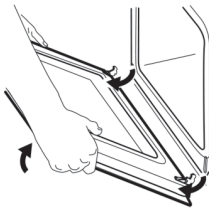
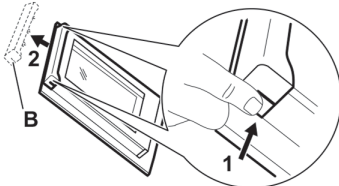
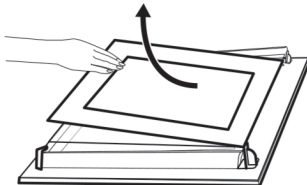
Paso 1	Apaga o forno e agarda a que estea frío.	
Paso 2	Tira da parte dianteira do raíl de apoio para separalo da parede lateral.	
Paso 3	Tira do extremo traseiro do raíl de apoio para separalo da parede e extraelo.	
Paso 4	Instala os raís de apoio na orde inversa.	

Como quitar e instalar: porta

A porta do forno ten tres paneis de vidro. Podes retirar a porta do forno e os paneis internos de vidro para limpalos. Le enteiramente as instrucións de "Extracción e instalación da porta" antes de retirar os paneis de vidro.

 **PRECAUCIÓN!** Non utilices o forno sen os paneis de vidro.

Paso 1	Abre completamente a porta e suxeita as dúas bisagras.	
--------	--	---

Paso 2	Levanta e tira dos pasadores ata que fagan clic.	
Paso 3	Pecha a porta do forno ata a primeira posición de apertura (á metade de camiño). Despois, levanta e tira da porta para extraela do seu sitio.	
Paso 4	Coloca a porta sobre un pano suave nunha superficie estable.	
Paso 5	Suxeita o marco da porta (B) polo bordo superior da porta por ambos os lados e empurra cara a dentro para soltar o peche.	
Paso 6	Tira do bordo do acabado da porta cara adiante para desenganchala.	
Paso 7	Suxeita os paneis de vidro da porta polo bordo superior e tira con coidado deles un a un. Empeza polo panel superior. Asegúrate de que o vidro se despraza completamente fóra dos soportes.	
Paso 8	Limpa os paneis de vidro con auga e xabón. Seca coidadosamente os paneis de vidro. Non limpes os paneis de vidro na lavalouza.	
Paso 9	Despois da limpeza, instala o panel de vidro, a moldura da porta e a porta do forno, e pecha os pasadores de ambas as bisagras.	
Se a porta está instalada correctamente, oírás un clic ao pechas os pasadores.		

Asegúrate de volver colocar os paneis de vidro (A e B) na orde correcta. Comproba o símbolo/a ilustración do lado do panel de vidro; cada un dos paneis de vidro é distinto para facilitar a montaxe e desmontaxe.

A zona serigrafada debe estar orientada cara o lado interior da porta. Despois da instalación, asegúrate de que a superficie do marco do panel de vidro das zonas serigrafadas non estea áspera ao contacto.

Ao instalalo correctamente, o acabado da porta fai clic.

Asegúrate de que coloca correctamente o panel de vidro intermedio nos puntos de suxeición axeitados.

Como cambiar: lámpada

 **ADVERTENCIA!** Risco de descarga eléctrica.

A lámpada pode estar quente.

Colle sempre a lámpada halóxena cun pano para evitar queimar os residuos de graxa.

Antes de substituír a lámpada:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apaga o forno. Agarda ata que o forno estea frío.	Desconecta o forno da rede.	Coloca un pano no fondo da cavidade.

Lámpada traseira

Paso 1	Xira a tampa de vidro para extraela.
Paso 2	Limpa a tampa de vidro.
Paso 3	Cambia a lámpada por outra apropiada termorresistente ata 300 °C.
Paso 4	Instala a tampa de vidro.

Solución de problemas



ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Que facer se...

Para calquera caso non incluído nesta táboa, contacta cun centro de servizo autorizado.

O aparello non se acende ou non se quenta	
Problema	Comproba o seguinte...
O aparello non se quenta.	O apagado automático está desactivado.
O aparello non se quenta.	Non saltou o fusible.
O aparello non se quenta.	O bloqueo está desactivado.

Compoñentes	
Problema	Comproba o seguinte...
A lámpada está apagada.	Enfornado húmido + ventilador está acendido.
A lámpada non funciona.	Fundiuse a lámpada.
A xunta da porta está danada.	Non utilices o aparello. Contacta co servizo técnico oficial.

Código de erro	
A pantalla mostra...	Comproba o seguinte...
00:00	Produciuse un corte de corrente. Axusta a hora.
Se a pantalla mostra un código de erro que non está nesta táboa, apaga e acende o fusible da vivenda para reiniciar o aparello. Se o código de erro se repite, contacta cun centro de servizo autorizado.	

Datos de servizo

Se non logras resolver o problema, contacta cun centro de servizo técnico autorizado.

Os datos que necesitas para o centro de servizo técnico atópanse na placa de características. A placa de características atópase no marco dianteiro do interior do aparello. Non retires a placa de características da cavidade do aparello.

Recoméndase escribir os datos aquí:	
Modelo (MOD):	
Número de produto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensións (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 361 mm 416 mm
Área da bandexa	1438 cm ²	
Resistencia superior	2300 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Anel	2400 W	
Potencia total	2490 W	
Voltaxe	220-240 V	
Frecuencia	50-60 Hz	
Número de funcións	9	

Eficacia enerxética

Información do produto e folia de información do produto

Nome do proveedor	IKEA
Identificación do modelo	BRÁNDBO 605.576.56
Índice de eficiencia enerxética	81,2
Clase de eficiencia enerxética	A+
Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo de ventilador forzado	0,69 kWh/ciclo

Número de cavidades	1
Fonte de enerxía	Electricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encaixable
Masa	32,0 kg
IEC/EN 60350-1 - aparellos electrodomésticos de cocción - Parte 1: gamas, fornos, fornos de vapor e grills - Métodos de medida do rendemento.	

Aforro enerxético



O aparello ten características que te axudan a aforrar enerxía durante a cociña de cada día.

Asegúrate de que a porta do aparello estea pechada cando estea en funcionamento. Non abras a porta do aparello moitas veces durante a cocción. Mantén limpa a xunta da porta e asegúrate de que estea ben fixada na súa posición.

Utiliza utensilios de cociña de metal para mellorar o aforro enerxético.

Non prequezas o aparello antes de cociñar na medida do posible.

Reduce ao máximo o tempo entre coccións cando prepares varios pratos dunha vez.

Cocción con ventilador

Na medida do posible, utiliza as funcións de cocción con ventilador para aforrar enerxía.

Calor residual

A lámpada e o ventilador seguen a funcionar. Ao apagar o aparello, a pantalla mostrará a calor residual. A calor pode empregarse para manter quentes os alimentos.

Para unha duración da cocción superior a 30 minutos, reduce a temperatura do aparello un mínimo de 3 a 10 minutos antes de chegar ao final da cocción. A calor residual dentro do aparello fará que a comida se siga cociñando.

Utiliza a calor residual para quentar outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Se desexas utilizar a calor residual para manter quentes os alimentos, selecciona o axuste de temperatura máis baixo posible. O indicador de calor residual ou a temperatura aparecen na pantalla.

Cocción coa lámpada apagada

Apaga a luz mentres cociñas. Acéndea unicamente cando a necesites.

Enfornado húmido + ventilador

Función deseñada para aforrar enerxía durante a cocción.

Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos. Podes volver acender a luz, pero deste xeito reducirás o aforro enerxético esperado.

Estrutura do menú

Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
Selecciona  para acceder ao Menú.	Selecciona a opción da estrutura Menú e preme OK .	Selecciona o axuste.	Preme OK para confirmar o axuste.	Axusta o valor e preme OK .
Xira o mando das funcións de cocción ata a posición de apagado para saír do Menú.				

Menú estrutura	
Cocción asistida 	Axustes 

Axustes					
01	Hora	Cambiar	02	Brillo da pantalla	1-5
03	Ton de teclas	1 - Asubío 2 - Fai clic 3 - Son apagado	04	Volume do timbre	1-4
05	Tempo de funcionamento	Acendido/ Apagado	06	Luz	Acendido/ Apagado
07	Quecemento rápido	Acendido/ Apagado	08	Modo demostración	Código de activación. 2468
09	Versión do software	Comprobar	10	Restaurar todos os axustes	Si/Non

Aspectos ambientais

Recicla os materiais co símbolo . Coloca o material de embalaxe nos contedores axeitados para a súa reciclaxe. Axuda a protexer o medio e a saúde pública, así como a reciclar residuos de aparellos eléctricos e electrónicos. Non desbotes os aparellos

marcados co símbolo  xunto cos residuos domésticos. Leva o produto ao teu centro de reciclaxe local ou contacta coa túa oficina municipal.

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

