

FORNEBY

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	36
GALEGO	68

Edukia

Segurtasun-informazioa	4	Funtzio gehigarriak	22
Segurtasun-jarraibideak	6	Aholkuak	23
Instalazioa	8	Mantentze-lanak eta garbiketa	27
Produktuaren deskribapena	9	Arazoen ebazpena	31
Aginte-panela	10	Datu teknikoak	32
Lehen erabilera baino lehen	11	Eraginkortasun energetikoa	33
Eguneroko erabilera	12	Menuaren egitura	34
Erlojuaren funtzioak	19	Ingurumen-gaiak	35
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 okerren erantzukizuna. Gorde beti jarraibideak gailuarekin batera etorkizuneko kontsultetarako.

Haurren eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

- Gailua 8 urtetik gorako haurrek eta gaitasun fisiko, sentsozial 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 guztia haurren irismenetik kanpo, eta bota ezazu behar bezala.

- KONTUZ: 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 hurrek egin.

Segurtasun-jarraibide orokorrak

- Langile kualifikatuek bakarrik instalatu dezakete gailua eta kablea ordeztu.
- KONTUZ: 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.
- KONTUZ: Ziurtatu gailua itzalita dagoela bonbilla aldatu aurretik, deskarga elektrikoen arriskua saihesteko.
- Ez erabili gailua landatuko egituran instalatu aurretik.
- Ez erabili lurrin bidezko garbigarririk 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

-  **KONTUZ!** Teknikari kualifikatu batek bakarrik instalatu dezake gailua.
- Kendu bilgarri guztia.
 - Ez instalatu eta ez erabili kaltetutako gailurik.
 - Jarraitu gailuarekin emandako instalazio-jarraibideak.
 - Kontuz ibili gailua mugitzean, astuna baita. Erabili beti babes-eskularruak eta oinetako itxiak.
 - Ez tiratu inoiz gailurik 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 hondoa	569 mm
Gailuaren hondo landatua	548 mm
Hondoa 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	4 x 25 mm

Konexio elektrikoa

-  **KONTUZ!** Suteen eta deskarga elektrikoaren 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, zerbitzu tekniko baimenduaren zentroak aldatu behar du.
- Ekin sareko kableak gailuaren atea edo gailuaren azpiko zuloa ukitzea, batez ere funtzionatzen duen bitartean edo atea bero dagoenean.
- Korronea duten eta isolatuta dauden osagaien deskarga elektrikoaren aurkako babes-mekanismoak finkatu egin behar dira, tresnarik erabili gabe lasaitu ezin daitezen.
- Konektatu entxufea korrone-hargunera, instalazioa amaitutakoan bakarrik. Ziurtatu sare-horniduraren entxuferako sarbidea duzula instalazioa amaitutakoan.
- Korrone-hartunea ahul badago, ez konektatu entxufea.
- Ez deskonektatu gailua sarera konektatzeko kabletik tiraka. Tiratu beti entxufetik.
- Erabili soilik isolamendu-gailu egokiak: zirkuitulaburren aurkako babesaren linea, fusibleak (euskarritik 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.
- Ez aldatu gailu honen zehaztapenak.
- Ziurtatu aireztapen-irekidurak ez daudela blokeatuta.
- Ez utzi gailua arretarik gabe funtzionamenduan dagoen bitartean.
- Itzali gailua erabilerara bakoitzaren ondoren.
- Kontuz ibili gailuaren atea irekitzean 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.



KONTUZ! Gailuari kalte egin diezaioke.

- Esmaltearen kalteak edo dekolorazioak 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.
- Kozinatutako beti gailuaren atea itxita edukita.

Erabilerara



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

- 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 pilatu daitezke, eta kalteak eragin gailuari, ostatuari edo lurzoruari. Ez itxi armairuko panela erabili ondoren erabat hoztu arte.

Mantentze-lanak eta garbiketa

 **KONTUZ!** 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, bete ontziaren jarraibideak.

Barne-argiztapena

 **KONTUZ!** Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua.

- Produktu honen bonbilla(k) eta bereizita saldutako ordezkoko 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 ordezkoko piezak.

Baztertzea

 **KONTUZ!** 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.
- **Bilgarriak:**
- Bilgarriaren materialak: Bilgarriaren material guztiak birziklagarriak dira. Plastikozko piezak laburdura internazionalekin adierazita daude, hala nola PE, PS, etab. Bota bilgarria garbiketa-zerbitzuek horretarako zuzendu dituzten ontzietara.

Instalazioa

 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Muntatzea

-  Kontsultatu instalazioa muntatzeko jarraibideak.

Instalazio elektrikoa

⚠ KONTUZ! Utzi instalazio elektrikoa profesional kualifikatu baten esku.

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

Labe hau elikatzeke kable batekin bakarrik hornitzen da.

Kablea

Instaltzeko edo aldatzeko kable mota egokiak:

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

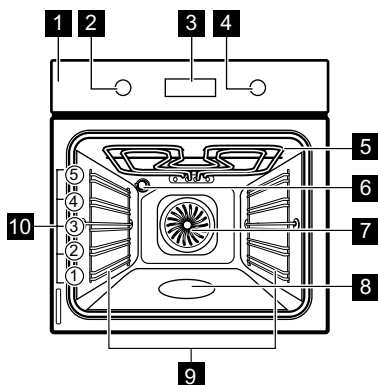
Kablearen sekzioari dagokionez, kontsultatu ezaugarrien plakan agertzen den potentzia osoa. Taula ere kontsulta dezakezu:

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** Barrunbearen erliebea
- 9** Parrilla ateragarrien euskarria
- 10** Parrillen posizioak

Osagarriak

- **Parrilla (1)**
Sukaldeko tresnetarako, pastelgintzako moldeetarako, erreak.
- **Erretilua (1)**
Bizkotxoak eta galletak egiteko.

- **Erretilu sakona (1)**
Labertzeko eta erretzeko edo koiperako erretilu gisa.
- **Errail teleskopikoak (1)** sorta Apal eta erretiluetarako.

Aginte-panela

Kontrol-panelaren ikuspegi orokorra

				OK		
Tenpori-zadorea	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	 Egosceta 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.			

Lurrunetan egosteko tresnak	
-----------------------------	---

Lehen erabileraren aurretik

 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Hasierako garbiketa

Lehen erabilera baino lehen, garbitu gailu hutsa eta doitu denbora:

			 00:00 Doitu ordua. Sakatu OK.
---	---	---	--

Hasierako aurreberoketa

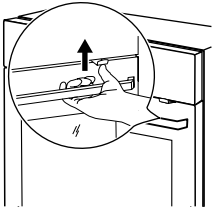
Aurrez berotu labea hutsik dagoela, lehen aldiz erabili aurretik.	
1. urratsa	Kendu labetik atera daitezkeen osagarri eta euste-errail guztiak.
2. urratsa	Aukeratu gehienezko tenperatura funtzio honetarako:  . Utzi labea ordubete funtzionatzen.
3. urratsa	Aukeratu gehienezko tenperatura funtzio honetarako: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

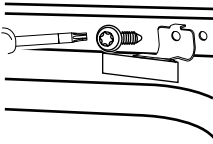
Erabiltzeko jarraibideak: Haurrentzako segurtasun mekanikoaren blokeoa

atearen blokeoan dago, kontrol-panelaren azpian.

Labeak haurrentzako segurtasun-blokeoa du instalatuta. Labearen eskuineko aldeko

Labeko atea segurtasun-blokeoarekin irekitzeko.

1. urratsa	Presioa egin eta mantendu presioa haurrentzako segurtasun-blokeoari.	
2. urratsa	Bota 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	Torlojua finkatu haurrentzako segurtasun-blokeoa kendu ondoren.	

Eguneroko erabilera

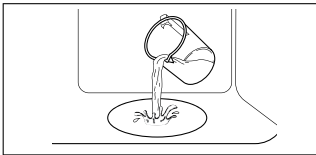


KONTUZ! Kotsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

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.	

Lurrunetan egostea			
Ziurtatu gailua hotz dagoela.			
1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa	4. urratsa

Lurrunetan egostea			
			Berotu labea aurrez 10 minutuz, hutsik dagoela, hezetasuna sortzeko. Sartu janaria labean.
Bete barrunbeko gofratzea txorrotako urez.	Doitu lurrunetan egosteko funtzioa.	Doitu tenperatura.	
i Barrunbeko gofratzearen gehieneko edukiera 250 ml-koa da. Ez bete barrunbeko gofratzea egosketan zehar edo labea bero dagoenean.			

Lurrun bidezko egosketa amaitu ondoren:		
1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa
Biratu egosteko funtzioen agintea itzaltzeko posizioraino, gailua itzaltzeko.	Ireki atea kontuz. Ateratzen den lurrunak erredurak sor ditzake.	Ziurtatu gailua hotz dagoela. Kendu soberan geratzen den ura barruko erliebetik.

Egosteko funtzioak

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Aire beroa	Parrillako hiru posiziotan laberatzeko aldi berean eta elikagaiak lehortzeko. Doitu tenperatura ohiko egosketarako baino 20 eta 40 °C gutxiago.
 Ohiko egosketa	Elikagaiak laberatzeko eta erretzeko parrilla posizio batean.
 SteamBake	Egosketan zehar hezetasuna gehitzeko. Laberatzean kolore egokia eta azal kurruskaria lortzeko. Janaria berotzean urtsutasuna areagotzeko. Fruta edo barazkiak kontserbatzeko.
 Pizza funtzioa	Pizza laberatzeko. Txigortze biziagoa eta oinarri kurruskatsuagoa lortzeko.
 Beheko beroa	Oinarri kurruskatsua duten pastelak laberatzeko eta elikagaiak kontserbatzeko.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Izoztuak	Aurrez prestatutako produktu kurruskarietarako (patata frijituak, patata-zatiak edo udaberri-biribilkiak).
 Laberatze hezea + haizagailua	Egosten den bitartean energia aurrezteko diseinatutako funtzioa. Funtzio hau erabiltzen denean, labearen temperatura programatutako temperaturaren 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 hegaztiarako. Gainerretzeko eta txigortzeko.
 Menua	Menuan sartzeko: Egosketa lagundua, Doikuntzak.

 Aire beroa, Ohiko egosketa: Temperatura 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 s-ren ondoren.
Egosteko jarraibideak kontsultatu "Aholkuak", "Labetatze hezea + haizagailua" kapituluari.

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.
	Lurrun-funtziorako ur-kantitatea.
	Aurrez berotu gailua kozinatzen hasi aurretik.
	Apalaren maila.

Pantailak honakoa 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 labetzeko erretilua Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean. Sartu gailuan.
2	Rosbif, puntuan		
3	Rosbif, oso egina		
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.

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
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 (egosketa motela)		
8	Rosbif, oso egina (egoste motela)		
9	Gutxi egindako xerra (egosketa 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-errekia (esaterako, sorbaldala)	0,8-1,5 kg; 4 zati lodi cm	  2 erretzeko iturria piztuta parrilla Erabili zure ongailu gogokoenak. Gehitu likidoa. Erreki estalia.
13	Txerri errea lepoan edo sorbaldan	1,5-2 kg	  2; erretzeko iturria piztuta erretiluan 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 erretiluan Erabili zure ongailu gogokoenak.
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.

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
18	Oilasko osoa	1-1,5 kg; freskoa	  2  kazola labetatzeko erretilu gainean Erabili zure ongailu gogokoenak. Eman buelta oilaskoari egosteko denboraren erdian, urre-koloreko uniformea lortzeko.
19	Oilasko erdia	0,5-0,8 kg	 3 labetatzeko 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 labetatzeko 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 erretiluan. 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 labetatzeko erretilua Bete arraina gurinarekin eta erabili zure espezia eta belarrik gogokoenak.
26	Arrain-xerra	-	  3 kazola parrilla gainean Erabili zure ongailu gogokoenak.
27	Gazta-tarta	-	 2;  28 cm-ko molde desmuntagarria parrillan
28	Sagar-tarta	-	 2  100-150 ml-ko labetako erretilua
29	Sagar-tarta	-	 2; pastel-forma parrillan

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
30	Sagar-pastela	-	☐ 2 100-150 ml Ø 22 cm-ko pastela parrillan
31	Brownieak	2 kg ore	☐ 3 erretilu sakona
32	Txokolatezko madalenak	-	☐ 2 100-50 ml-ko madalenetarako erretilua, piztuta, parrillan
33	Ogi biribila	-	☐ 2; ogi-moldea parrillan
34	Patatak labean 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.
41	Pizza fresko eta mehea	-	☐☐ 2 100 ml-ko laberako erretilua, laberako paperarekin forratuta
42	Pizza fresko lodia	-	☐☐ 2; erretilua, laberako paperarekin forratuta
43	quichea	-	☐ 2; laberako moldea parrillan

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
44	Baguette / txapata / ogi zuria	0,8 kg	  2  150 ml-ko laberako erretilua , laberako paperarekin forratuta Ogi zuriak denbora gehiago behar du.
45	Ale/zekale/ alezko ogi ilun guztia ogi-moldean	1 kg	  2  150 ml-ko laberako erretilua , laberako paperarekin forratuta / parrillan

Erlojuaren funtzioak

Erloju-funtzioak

Erloju-funtzioa	Aplikazioa
 Ohartarazlea	Denbora amaitzen denean, soinua entzungo da.
 Egoste denbora	Tenporizadorea amaitzen denean, seinalea entzuten da eta egosketa-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
		
Ordua aldatzeko, joan menua eta hautatu Ezarpenak, Ordua. Kontsultatu "Menuen egitura" kapitulua.	Erlojua doitzea	Sakatu: OK.

Nola doitu: ohartarazlea			
1. urratsa	Pantailak honako hau bistaratzen du: 0:00 	2. urratsa	3. urratsa
			
Sakatu  .		Ohartarazlea doitzea	Sakatu OK.
 Tenporizadoreak berehala hasiko du atzerako kontaketa.			

Nola doitu: egosketa-denbora				
1. urratsa	2. urratsa	Pantailak honako hau bistaratzen du: 0:00 	3. urratsa	4. urratsa
				
Hautatu egosketa-funtzio bat eta tenperatura.	Sakatu hau behin eta berriz:  .		Doitu egosketa-denbora.	Sakatu: OK.
 Tenporizadoreak berehala hasiko du atzerako kontaketa.				

Nola doitu: atzerapen-denbora							
1. urratsa	2. urratsa	Pantailak honako hau bistaratzen du: ordua ⌚ Hasiera	3. urratsa	4. urratsa	Pantailak honako hau bistaratzen du: --:-- ⌚ Hartzailea:	5. urratsa	6. urratsa
							
Hautatu egosketa-funtzioa.	Sakatu hau behin eta berriz: ⌚.		Doitu hasiera-ordua.	Sakatu: OK.		Doitu amaiera-ordua.	Sakatu OK.
 Tenporizadoreak atzerako kontaketa programatutako orduan hasiko du.							

Osagarrien erabilera

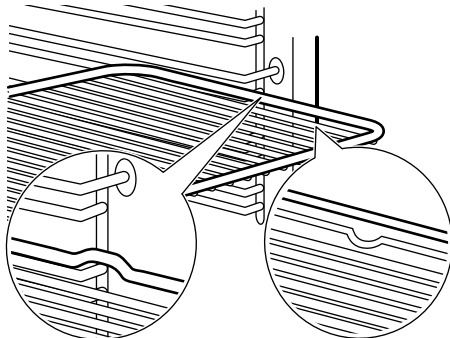
 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Osagarriak jartzea
Goiko aldeko hozka txiki batek segurtasuna hobetzen du. Arrakalak iraultetaren kontrako gailuak dira baita ere. Erretilua inguratzen

duten ertz altuak sukaldeko tresnak parrillatik irristatzea saihesten du.

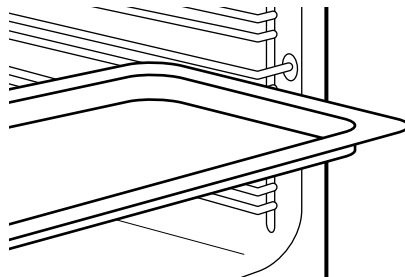
Parrilla:

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



Erretilua / Erretilu sakona:

Sartu erretilua euste-errailaren giden artean.



Nola erabili errail teleskopikoak

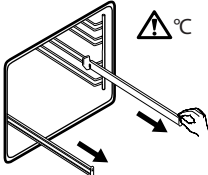
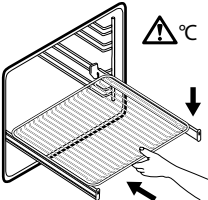


Gorde errail teleskopikoen instalazio-argibideak etorkizunean erabili ahal izateko.

Errail teleskopikoei esker, errazagoa da parrillak eta erretiluak kokatu eta kentzea.



KONTUZ! Ez garbitu errail teleskopikoak ontzi-garbigailuan. Ez lubrikatu errail teleskopikoak.

1. urratsa	Kendu eskuin eta ezkerreko errail teleskopikoak.	
2. urratsa	Kokatu parrilla errail teleskopikoetan eta bultzatu kontu handiz labea sartzeko. Ziurtatu errail teleskopikoak labearen barruan erabat sartzen dituzula atea itxi aurretik.	

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 mm 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

Egosketarako gomendioak


Tauletako tenperatura eta egosketa-denborak gutxi gorabeherakoak dira. Errezeten eta erabilitako osagaien kalitate eta kopuruaren arabera 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.

Laberatze hezea + haizagailua

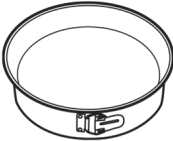
Emaitzarik onena lortzeko, jarraitu honako taula honetako gomendioei.

		 °C		 Gutxienez
Biribilki gozoak, 16 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	20 - 30
baxera, 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
baxera, 6 pieza	ramekin zeramikoa parrillan	200	3	25 - 30

				 Gutxienez
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
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
baxera, 16 pieza	erretilua edo erretilu sakona	180	2	20 - 30
Arbendolazko mostatxoiak, 24 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	25 - 35
baxera, 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
baxera, 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-etaulak

Proba-institutuentzako informazioa

IEC 60350-1 arauari jarraikiz egindako probak.

				 °C	 Gutxienez	
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	-

				 °C	 Gutxienez	
Sagar-tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Ohiko egosketa	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Sagar-tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Aire beroa	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Gantzik gabeko bizkotxoa, Ø 26 cm-ko bizkotxorako moldea	Ohiko egosketa	Parrilla	2	170	40 - 50	Berotu labea 10 minutuz
Gantzik gabeko bizkotxoa, Ø 26 cm-ko bizkotxorako moldea	Aire beroa	Parrilla	2	160	40 - 50	Berotu labea 10 minutuz
Gantzik gabeko bizkotxoa, Ø 26 cm-ko bizkotxorako moldea	Aire beroa	Parrilla	2 eta 4	160	40 - 60	Berotu labea 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	Gehieneko sakonera	1 - 5	Berotu labea 10 minutuz

				 °C	 Gutxienez	
Behi-hanburgesa, 6 unitate, 0,6 kg	Grilla	Parrilla, tanta-jarioe-tarako erretilua	4	Gehieneko sakonera	20 - 30	Kokatu parrilla labearen laugarren mailan eta koipe-ontzia hirugarrenean. Eman buelta haragiari egosteko denboraren erdian, uniformeki gorritzeko. Berotu labea 10 minutuz

Mantentze-lanak eta garbiketa



KONTUZ! Konsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

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.

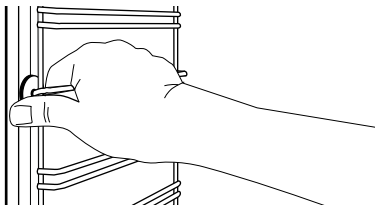
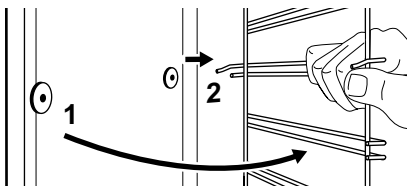
Nola garbitu: barrunbearen erliebea

Garbitu barruko erliebea

1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa
Isuri 250 ml ozpin zuri barruko erliebean. Erabili gehienez gehigarririk gabeko % 6 ozpina.	Utzi ozpinari kare-hondarrak giro-tenperaturan disolbatzen 30 minutuz.	Garbitu barrunbea ur epelarekin eta zapi leun batekin.
SteamBake funtzioa erabiltzeko, garbitu labea 5-10 egosketa-zikloan behin.		

Nola kendu: euste-errailak

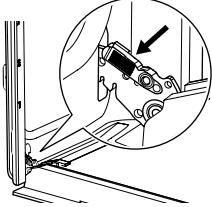
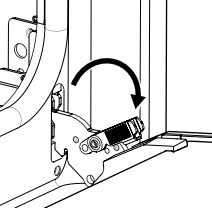
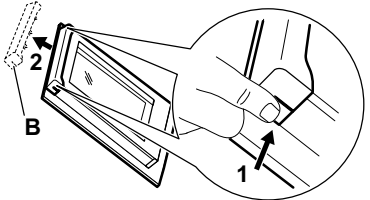
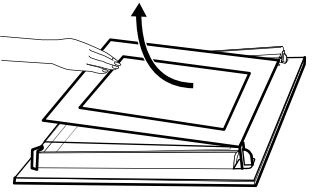
Labea garbitzeko, kendu euste-errailak.

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. Errail teleskopikoen atxikipen-kisketek aurrera begira egon behar dute.	

Nola kendu eta instalatu: atea

Labearen atea 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.	

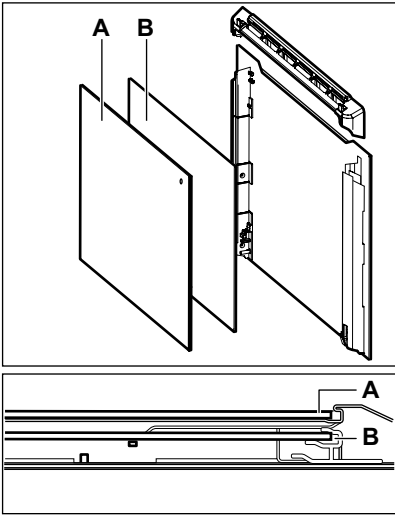
8. urratsa	Garbitu kristalezko panelak ur eta xaboiarekin. Lehortu kristalezko panelak kontu handiz. Ez garbitu kristalezko panelak ontzi-garbigailuan.
9. urratsa	Garbitu ondoren, instalatu kristalezko panelak, atearen moldura eta labearen atea eta itxi bandetako kisketak.
Atea behar bezala instalatu 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

 **KONTUZ!** Deskarga elektrikoko arriskua. Baliteke lanpara bero gotea.

Hartu beti bonbilla halogenoa zapi batekin, koipe-hondarrak erretzea saihesteko.

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

 **KONTUZ!** 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	Korrante 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.	

Garbiketa	
Arazoa	Egiaztatu honako gauza hauek:

Garbiketa	
Ura barrunbeko gofratzetik irteten da.	Ur gehiegi dago barrunbeko gofratzean.

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 Hondoa	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	
Gutzizko potentzia (W)	2990 W	
Tentsioa	220-240 V	
Maiztasuna	50-60 Hz	
Funtzioen kopurua	9	

Energia-eraginkortasuna

Produktuaren informazioa eta produktuaren informazio-orria

Hornitzailearen izena	IKEA	
Modeloaren identifikatzailea	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88	
Energia-eraginkortasunaren indizea	81,2	
Energia-eraginkortasun mota	A+	
Karga estandar batekin energia-kontsumoa, modu konbentzionala:	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	FORNEBY 305.577.90	33,0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33,0 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.

Murritzitu ahalik eta gehien laboratzeen 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 elikagaia bero mantentzeko erabil daiteke.

Egosketak 30 minutu baino gehiago irauteko, murriztu 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.

Egosceta 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, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren. Argia berriz piztu dezakezu, baina horrek espero zen energia-aurrezpena murriztuko du.

Menuaren egitura

Menua

1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa	4. urratsa	5. urratsa
				
 : hautatu Menura joateko.	Hautatu Menuaren 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					
Egosceta lagundua 			Doikuntzak 		
Doikuntzak					
01	Ordua	Aldatu	02	Pantailaren distira	1 - 5
03	Teklen tonua	1 - Txistua 2 - Egin klik 3 - Itzaltze-soinua	04	Txirrinararen bolumena	1 - 4
05	Funtzionamendudenbora	Piztea/Itzaltzea	06	Argia	Piztea/Itzaltzea
07	Berotze azkarra	Piztea/Itzaltzea	08	Erakustaldi modua	Aktibazio-kodea. 2468

Doikuntzak					
09	Softwarearen bertsioa	Egiaztatu	10	Berrezarri doikuntza guztiak	Bai/Ez

Ingurumen-gaiak

Birziklatu ikurra duten materialak .
Bota bilgarria birziklatzeko ontzi 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.

Contingut

Informació sobre seguretat	36	Funcions addicionals	54
Instruccions de seguretat	38	Consells	55
Instal·lació	40	Manteniment i neteja	59
Descripció del producte	41	Solució de problemes	63
Tauler de comandaments	42	Dades tècniques	64
Abans del primer ús	43	Eficàcia energètica	65
Ús diari	44	Estructura del menú	66
Funcions del rellotge	51	Aspectes mediambientals	67
Ús dels accessoris	52		

Excepte modificacions.

 Informació sobre seguretat

Abans d'instalar i utilitzar l'aparell, llegeix atentament les instruccions proporcionades. El fabricant no es fa responsable dels danys i lesions causats per una instal·lació i un ús incorrectes. Guarda sempre les instruccions juntament amb l'aparell per fer consultes en el futur.

Seguretat d'infants i persones vulnerables

- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens i nenes a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals disminuïdes o que no tinguin l'experiència i els coneixements suficients per manejar-lo, sempre que comptin amb les instruccions o la supervisió sobre l'ús de l'electrodomèstic de forma segura i comprenguin els riscos. Cal mantenir els infants de menys de 8 anys allunyats de l'aparell, així com les persones amb una minusvalidesa important i complexa, excepte si estan sota supervisió contínua.
- Cal vigilar els infants perquè no juguin amb l'aparell.
- Mantén tot el material d'embalatge fora de l'abast dels nens i elimina'l de forma adequada.

- ADVERTÈNCIA: El forn i les peces accessibles s'escalfen molt durant el funcionament. Mantén els infants i les mascotes allunyats de l'aparell quan estigui en ús i mentre es refredi.
- Si aquest aparell té un bloqueig de seguretat per a infants, has d'activar-lo.
- La neteja i el manteniment d'usuari del producte no podran ser duts a terme per infants sense supervisió.

Instruccions generals de seguretat

- Només personal qualificat pot instal·lar aquest aparell i substituir el cable.
- ADVERTÈNCIA: El forn i les peces accessibles s'escalfen molt durant el funcionament. Posa molta atenció per tal de no tocar les resistències.
- Utilitza sempre guants o manyoples per a forn per retirar o introduir accessoris o recipients.
- Abans de dur a terme les tasques de manteniment, talla el corrent elèctric.
- ADVERTÈNCIA: Assegura't que l'aparell estigui apagat abans de canviar la bombeta per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- No utilitzis l'aparell abans d'instal·lar-lo en l'estructura encastada.
- No utilitzis un netejador a vapor per netejar l'aparell.
- No utilitzis productes de neteja abrasius aspres ni rascadors de metall afilat per netejar el vidre de les tapes amb frontisses de la placa si no vols ratllar-ne la superfície, ja que podria fer que el vidre es trenqués.
- Si el cable d'alimentació pateix cap dany, el fabricant, el seu servei tècnic autoritzat o un professional hauran de canviar-lo per tal d'evitar riscos.

- Per retirar els carrils de suport, estira primer frontal el carril i, a continuació, separa l'extrem del darrere de les parets laterals. Installa els carrils de suport en l'ordre invers.

Instruccions de seguretat

Instal·lació

-  **ADVERTÈNCIA:** Només un tècnic qualificat pot instal·lar l'aparell.
- Retira tot l'embalatge.
 - No instal·lis ni utilitzis un aparell malmès.
 - Segueix les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
 - Ves amb compte en moure l'aparell, perquè és pesat. Utilitza sempre guants de protecció i calçat tancat.
 - Mai tiris l'aparell amb la nansa.
 - Installa l'aparell en un lloc segur i adequat que compleixi els requisits d'instal·lació.
 - Respecta sempre la distància mínima entre l'aparell i els altres electrodomèstics i mobiliari.
 - Abans de muntar l'aparell, comprova si la porta del forn s'obre sense limitacions.

Altura mínima de l'armari (altura mínima de l'armari sota el taulell)	580 (600) mm
Ample de l'armari	560 mm
Profunditat de l'armari	550 (550) mm
Altura de la part frontal de l'aparell	589 mm
Altura de la part posterior de l'aparell	571 mm

Ample de la part frontal de l'aparell	595 mm
Ample de la part posterior de l'aparell	559 mm
Fons de l'aparell	569 mm
Fons encastrat de l'aparell	548 mm
Fons amb la porta oberta	1022 mm
Mida mínima de l'obertura de ventilació. Obertura situada a la part posterior inferior	560x20 mm
Longitud del cable d'alimentació. El cable és a la cantonada dreta de la part posterior.	1500 mm
Cargols de muntatge	4x25 mm

Connexió elèctrica

-  **ADVERTÈNCIA:** Risc d'incendis i descàrregues elèctriques.
- Totes les connexions elèctriques han de ser realitzades per electricistes qualificats.
 - L'aparell ha de connectar-se a terra.
 - Assegura't que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb els valors elèctrics del subministrament elèctric.

- Utilitza sempre una presa amb aïllament de connexió a terra que estigui instal·lada correctament.
- No utilitzis adaptadors d'endolls múltiples ni cables prolongadors.
- Procura no provocar danys a l'endoll ni al cable de xarxa. Si cal canviar el cable d'alimentació de l'aparell, el centre de servei tècnic autoritzat se n'haurà d'encarregar.
- Evita que el cable de xarxa toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o amb el buit que hi ha sota l'aparell, especialment mentre funciona o si la porta està calenta.
- Els mecanismes de protecció contra descàrregues elèctriques de components amb corrent i aïllats s'han de fixar de manera que no puguin esfluïxar sense utilitzar eines.
- Connecta l'endoll a la presa de corrent únicament quan la instal·lació hagi acabat. Assegura't de tenir accés a l'endoll del subministrament de xarxa un cop finalitzada la instal·lació.
- Si la presa de corrent està fluixa, no connectis l'endoll.
- No desconnectis l'aparell estirant el cable de connexió a la xarxa. Tira sempre l'endoll.
- Utilitza únicament dispositius d'aïllament apropiats: línia amb protecció contra els curtcircuits, fusibles (tipus cargol que puguin retirar-se del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de tots els pols de la xarxa. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una obertura mínima entre contactes de 3 mm com a mínim.
- No canviïs les especificacions d'aquest aparell.
- Assegura't que les obertures de ventilació no estiguin bloquejades.
- No deixis l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apaga l'aparell després de cada ús.
- Ves amb compte en obrir la porta de l'aparell mentre funciona. Pot alliberar-se aire calent.
- No utilitzis l'aparell amb les mans mullades ni en contacte amb l'aigua.
- No exerceixis pressió sobre la porta oberta.
- No utilitzis l'aparell com a superfície de treball ni per dipositar objectes.
- Obre la porta de l'aparell amb compte. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixis que espurnes ni flames obertes entrin en contacte amb l'aparell quan obris la porta.
- No col·loquis productes inflamables o articles mullats amb productes inflamables dins, a prop o sobre l'aparell.



ADVERTÈNCIA: Pots malmetre l'aparell.

- Per evitar danys o descoloriment en l'esmalt:
 - no col·loquis recipients ni altres objectes directament a la base.
 - no col·loquis paper d'alumini directament a la part inferior de l'interior de l'aparell.
 - no introdueixis aigua directament en l'aparell mentre estigui calent.
 - no deixis plats humits ni aliments en l'aparell un cop finalitzada la cocció.
 - tingues compte en retirar o instal·lar els accessoris.
- La pèrdua de color de l'esmalt o l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Utilitza una safata profunda per a pastissos humits. Els suc de les fruites provoquen taques permanents.
- Cuina sempre amb la porta de l'aparell tancada.

Ús



ADVERTÈNCIA: Risc de lesions, cremades i descàrregues elèctriques o explosions.

- Si l'aparell s'installa darrere d'un panell d'un moble (per exemple, una porta) assegura't que la porta mai estigui tancada mentre funciona l'aparell. La calor i la humitat poden acumular-se darrere d'un panell de l'armari tancat i provocar danys a l'aparell, l'allotjament o el sòl. No tanquis el tauler de l'armari fins que l'aparell s'hagi refredat completament després de fer-lo servir.

Manteniment i neteja

-  **ADVERTÈNCIA:** Hi ha risc de lesions, incendis o fer malbé l'aparell.
- Abans de procedir amb el manteniment, apaga l'aparell i desconnecta l'endoll de la xarxa.
- Assegura't que l'aparell s'hagi refredat. Els panells de vidre poden trencar-se.
- Canvia immediatament els panells de vidre de la porta que estiguin danyats. Posa't en contacte amb el servei tècnic autoritzat.
- Ves amb compte en desmuntar la porta de l'aparell. La porta és molt pesada!
- Neteja l'aparell periòdicament per evitar que el material de la superfície es deteriori.
- Les restes de menjar o greix a l'interior de l'aparell podrien provocar un incendi.
- Si utilitzes aerosols de neteja per a forns, segueix les instruccions de l'envàs.

Il·luminació interna

-  **ADVERTÈNCIA:** Risc de descàrrega elèctrica.
- Pel que fa a les bombetes d'aquest producte i les bombetes de recanvi

venudes per separat: aquestes bombetes estan destinades a suportar condicions físiques extremes dins dels aparells domèstics (com ara la temperatura, la vibració, la humitat), o estan pensades per oferir informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per utilitzar-se en altres aplicacions i no són adequades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

- Aquest producte conté una font lluminosa de la classe d'eficiència energètica G.
- Utilitza només bombetes de les mateixes característiques.

Assistència tècnica

- Per reparar l'aparell, posa't en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Utilitza només peces de recanvi originals.

Eliminació

-  **ADVERTÈNCIA:** Hi ha risc de lesions o asfíxia.
- Desconnecta l'aparell de la xarxa.
- Talla el cable elèctric prop de l'aparell i elimina'l.
- Retira la porta per evitar que els infants i les mascotes puguin quedar-se atrapats a l'interior de l'aparell.
- **Materials d'embalatge:**
- Tot el material d'embalatge és reciclable. Les peces de plàstic estan identificades amb abreviatures internacionals, com ara PE, PS, etc. Diposita el material d'embalatge als contenidors destinats a aquesta finalitat pels serveis de neteja.

Instal·lació

-  **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Muntatge

-  Consulta les instruccions de muntatge per a la instal·lació.

Instal·lació elèctrica

⚠ ADVERTÈNCIA: Deixi la instal·lació elèctrica en mans d'un professional qualificat.

ⓘ El fabricant declina tota responsabilitat si la instal·lació no s'efectua seguint les instruccions de seguretat dels capítols sobre seguretat.

Aquest forn només se subministra amb un cable d'alimentació.

Cable

Tipus de cables adequats per a la instal·lació o canvi:

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

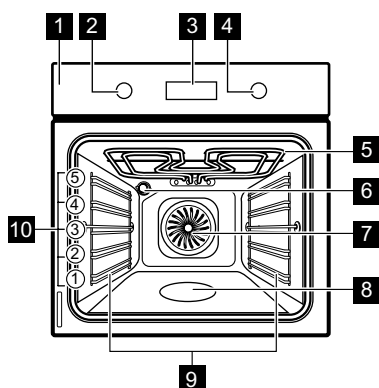
Pel que fa a la secció del cable, consulta la potència total que figura a la placa de característiques. També pots consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm ²)
màxim 1380	3 x 0,75
màxim 2300	3 x 1
màxim 3.680	3 x 1,5

El cable de terra (cable verd/groc) ha de tenir 2 cm més de longitud que els cables de fase i neutre (cables blau i marró).

Descripció del producte

Resum general



- 1** Tauler de control
- 2** Comandament de les funcions de coccio
- 3** Pantalla
- 4** Comandament de control
- 5** Resistència
- 6** Bombeta
- 7** Ventilador
- 8** Rellu de la cavitat
- 9** Suport de graella extraïble
- 10** Posicions de les graelles

Accessoris

- **Graella** x 1
Per a estris de cuina, motlles de pastisseria, rostits.
- **Safata** x 1
Per a bescuit i galetes.
- **Safata profunda** x 1
Per enforar i rostir o com a safata per a greix.
- **Carrils telescòpics** x 1 jocs per a prestatges i safates.

Tauler de control

Vista general del tauler de control

				OK		
Tem- poritza- dor	Escal- fament ràpid	Llum	Bloqueig	Confirma l'ajust	Prem	Gira el comandament
Selecciona una funció de cocció per encendre l'aparell.						
Gira el comandament de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per apagar l'aparell.						

Pantalla

	Pantalla amb funcions principals.
---	-----------------------------------

Indicadors de pantalla

Indicadors bàsics			
 Bloqueig	 Cocció assistida	 Ajustos	 Escalfament ràpid
Indicadors de temporitzador			
 Avisador	 Hora de finalització	 Temps de retard	 Temps de funcionament
Barra de progrés - per a la temperatura o el temps. La barra està completament vermella quan l'aparell arriba a la temperatura ajustada.			
Indicador de cocció al vapor			

Abans del primer ús

 **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Neteja inicial

Abans del primer ús, neteja l'aparell buit i ajusta el temps:

			 00:00 Ajusta l'hora. Prem OK
---	---	---	---

Preescalfament inicial

Preescalfa el forn buit abans d'utilitzar-lo per primera vegada.

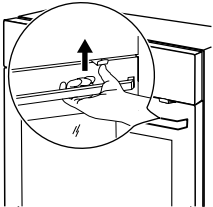
Pas 1	Retira tots els accessoris i carrils de suport extraïbles del forn.
Pas 2	Selecciona la temperatura màxima per a la funció:  Deixa funcionar el forn durant 1 hora.
Pas 3	Selecciona la temperatura màxima per a la funció:  Deixa funcionar el forn durant 15 minuts.
 El forn pot emetre olors i fums durant el preescalfament. Assegura't que la sala estigui ventilada.	

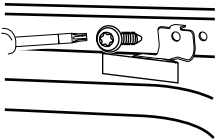
Instruccions d'ús: Bloqueig de seguretat mecànic per a infants

del costat dret del forn, sota el tauler del control.

El forn té el bloqueig de seguretat per a infants instal·lat. Es troba al bloqueig de porta

Per obrir la porta del forn amb el bloqueig de seguretat.

Pas 1	Pressiona i mantén premut el bloqueig de seguretat per a nens.	
Pas 2	Estira la maneta de la porta per obrir-la. Tanca la porta del forn sense empènyer el bloqueig de seguretat per a infants.	

Per retirar el bloqueig de seguretat per a infants:		
Pas 1	Obre la porta i retira el bloqueig de seguretat amb la clau tipus Torx subministrada amb el forn.	
Pas 2	Fixa el cargol després de retirar el bloqueig de seguretat per a infants.	

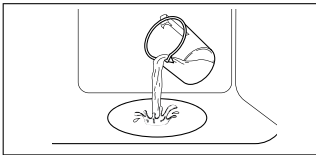
Ús diari

 **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Com ajustar: Funcions de cocció

Pas 1	Gira el comandament del forn i selecciona la funció de cocció.
Pas 2	Gira el comandament de control per ajustar la temperatura.
 - mantén premut el botó per activar la funció: Escalfament ràpid. Disponible per a algunes funcions del forn.	

Cocció al vapor			
Assegura't que el forn s'hagi refredat.			
Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4

Cocció al vapor			
			Preescalfa el forn buit durant 10 minuts per crear humitat. Col·loca el menjar al forn.
Omple el gofrat de la cavitat amb aigua de l'aixeta.	Selecciona la funció de cocció al vapor.	Ajusta la temperatura.	
i La capacitat màxima del gofrat de la cavitat és de 250 ml. No omplis el gofrat de la cavitat durant la cocció ni amb el forn calent.			

Quan acaba la cocció al vapor:		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
Gira el comandament de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per apagar el forn.	Obre la porta amb cura. La humitat alliberada pot causar cremades.	Assegura't que el forn s'hagi refredat. Retira l'aigua restant del relleu de l'interior.

Funcions de cocció

Funcions de cocció	Aplicació
 Aire calent	Per enfornar en fins a tres posicions de graella alhora i per assecar aliments. Ajusta la temperatura entre 20 i 40°C menys que per a Cocció convencional.
 Cocció convencional	Per enfornar i rostir aliments en una posició de graella.
 SteamBake	Per afegir humitat durant la cocció. Per tal d'aconseguir el color adequat i l'escorça cruixent durant l'enfornat. Per augmentar la suculència en reescalfar l'aliment. Per conservar fruita o verdura.
 Funció Pizza	Per enfornar pizza. Per obtenir un daurat més intens i una base més cruixent.
 Calor inferior	Per enfornar pastissos amb base cruixent i conservar aliments.

Funcions de cocció	Aplicació
 Congelats	Per a productes precuinats (per exemple, patates fregides, porcions de patata o rotllets de primavera) cruixents.
 Enfornat humit + ventilador	Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan es fa servir aquesta funció, la temperatura del forn pot diferir de la temperatura programada. S'utilitza la calor residual. La potència calorífica pot reduir-se. Per obtenir més informació, consulta el capítol "Ús diari", notes sobre: Enfornat humit + ventilador.
 Graella elèctrica	Per rostir aliments prims i torrar pa amb la graella elèctrica.
 Graella turbo	Rostit amb aire calent per a peces de carn més grans o aviram amb os en un nivell. Per gratinar i daurar.
 Menú	Per accedir al menú: Cocció assistida, Ajustos.

 Aire calent, Cocció convencional: quan s'ajusta la temperatura per sota de 80 °C, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.

Notes sobre: Enfornat humit + ventilador

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb els requisits d'eficiència energètica i disseny ecològic (segons EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves segons:

IEC/EN 60350-1

La porta del forn ha d'estar tancada durant la cocció perquè no s'interrompi la funció

i el forn funcioni amb la màxima eficiència energètica possible.

Quan s'utilitza aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 s.

Consulta les instruccions de cocció al capítol "Consells", Enfornat humit + ventilador.

Com ajustar: Cocció assistida

Per cuinar cada plat d'aquest submenú es recomana una funció de cocció i una temperatura. Utilitza la funció per preparar un plat ràpidament amb els ajustaments predeterminats. Pots ajustar l'hora i la temperatura durant la cocció.

Per a alguns plats, també pots cuinar amb:	• Pes automàtic
--	---

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
-------	-------	-------	-------

		 P1 - P45	 OK
Accedeix al menú.	Selecciona Cocció assistida. Prem OK .	Selecciona el plat. Prem OK .	Introdueix el plat al forn. Confirma l'ajust.

Cocció assistida

Llegenda	
	Pes automàtic disponible.
	La quantitat d'aigua per a la funció de vapor.
	Preescalfa l'aparell abans de començar a cuinar.
	Nivell del prestatge.

La pantalla mostra **P** i un **número** del plat que pot consultar a la taula.

Quan finalitzi la funció, comprova si el menjar està llest.

	Plat	Pes	Nivell/accessori de la graella
1	Rosbif, poc fet	1-1,5 kg; 4-5 trossos gruixuts cm	 2 safata per al forn Fregeix la carn durant uns minuts en una paella calenta. Introdueix-la en l'aparell.
2	Rosbif, al punt		
3	Rosbif, molt fet		
4	Bistec, al punt	180-220 g per tros; 3 tallades gruixudes cm	  3 font de rostir encesa graella Fregeix la carn durant uns minuts en una paella calenta. Introdueix-la en l'aparell.
5	Rostit de vedella/estofat (costelles, tall rodó superior, flanc gruixut)	1,5-2 kg	  2 font de rostir encesa graella Fregeix la carn durant uns minuts en una paella calenta. Afegeix líquid. Introdueix-la en l'aparell.

	Plat	Pes	Nivell/accessori de la graella
6	Rosbif, poc fet (cocció lenta)	1-1,5 kg; 4-5 trossos gruixuts cm	 2; safata Utilitza els teus condiments preferits o simplement sal i pebre amb molinada fresca. Fregeix la carn durant uns minuts en una paella calenta. Introdueix-la en l'aparell.
7	Rosbif, al punt (cocció lenta)		
8	Rosbif, molt fet (cocció lenta)		
9	Filet poc fet (cocció lenta)	0,5-1,5 kg; 5-6 trossos gruixuts cm	 2 safata per al forn Utilitza els teus condiments preferits o simplement sal i pebre amb molinada fresca. Fregeix la carn durant uns minuts en una paella calenta. Introdueix-la en l'aparell.
10	Filet, al punt (cocció lenta)		
11	Filet, fet (cocció lenta)		
12	Rostit de vedella (per exemple, l'espatlla)	0,8-1,5 kg; 4 trossos gruixuts cm	  2 font de rostit encesa graella Utilitza les espècies que més t'agradin. Afegeix líquid. Rostit cobert.
13	Porc rostit al coll o a l'espatlla	1,5-2 kg	  2; font de rostit en la graella Després de la meitat del temps de cocció, dona la volta a la carn.
14	Porc esqueixat (cocció lenta)	1,5-2 kg	 2 safata per al forn Utilitza les espècies que més t'agradin. Dona la volta a la carn a la meitat del temps de cocció per daurar de manera uniforme.
15	Llom, fresc	1-1,5 kg; 5-6 trossos gruixuts cm	 2; font de rostit en la graella Utilitza les espècies que més t'agradin.
16	Costelles	2-3 kg; utilitza 2-3 costelles fines cm	 3 safata profunda Afegeix líquid per cobrir la base d'un plat. Després de la meitat del temps de cocció, dona la volta a la carn.
17	Cama de xai amb os	1,5-2 kg; 7-9 trossos gruixuts cm	 2; font de rostit en la safata Afegeix líquid. Després de la meitat del temps de cocció, dona la volta a la carn.

	Plat	Pes	Nivell/accessori de la graella
18	Pollastre sencer	1-1,5 kg; fresc	  2  200 ml cassola sobre safata per al forn Utilitza les espècies que més t'agradin. Dona la volta al pollastre a la meitat del temps de cocció per obtenir un daurat uniforme.
19	Mig pollastre	0,5-0,8 kg	 3 safata per al forn Utilitza les espècies que més t'agradin.
20	Pit de pollastre	180-200 g per tros	  2 cassola sobre graella Utilitza les espècies que més t'agradin. Fregeix la carn durant uns minuts en una paella calenta.
21	Cuixes de pollastre, fresques	-	 3 safata per al forn Si vols cuinar potes de pollastre marinades, ajusta la temperatura més baixa i cuina-les més temps.
22	Ànec sencer	2-3 kg	  2 font de rostit encesa graella Utilitza les espècies que més t'agradin. Col·loca la carn a la font. Dona la volta a l'ànec a la meitat del temps de cocció.
23	Oc, sencer	4-5 kg	  2; safata profunda Utilitza les espècies que més t'agradin. Col·loca la carn a la safata profunda. Dona-li la volta a la meitat del temps de cocció.
24	Pastís de carn	1 kg	 2; graella Utilitza les espècies que més t'agradin.
25	Peix sencer, a la graella	0,5-1 kg per peix	 2 safata per al forn Omple el peix amb mantega i utilitza les teves espècies i herbes favorites.
26	Filet de peix	-	  3 cassola sobre graella Utilitza les espècies que més t'agradin.
27	Pastís de formatge	-	 2;  motlle desmuntable de 28 cm en la graella
28	Pastís de poma	-	 2  100-150 ml safata per al forn
29	Pastís de poma	-	 2; forma de pastís en la graella

	Plat	Pes	Nivell/accessori de la graella
30	Pastís de poma	-	☐ 2 100-150 ml Ø pastís de 22 cm en graella
31	Brownies	2 kg de massa	☐ 3 safata profunda
32	Magdalenes de xocolata	-	☐ 2 100-150 ml safata per a magdalenes encesa graella
33	Pastís de fogassa	-	☐ 2; motlle de pa en la graella
34	Patates al forn	1 kg	☐ 2; safata Posa les patates senceres amb pell a la safata.
35	Porcions	1 kg	☐ 3 safata per al forn folrat amb paper per al forn Utilitza les espècies que més t'agradin. Talla les patates en trossos.
36	Verdures a la graella	1-1,5 kg	☐ 3 safata per al forn folrat amb paper per al forn Utilitza les espècies que més t'agradin. Talla les verdures en trossos.
37	Croquetes congelades	0,5 kg	☐ 3; safata
38	Poms congelats	0,75 kg	☐ 3; safata
39	Lasanya de carn/verdura amb plats de fideus secs	1-1,5 kg	☐ 2 cassola sobre graella
40	Patates gratinades (patates crues)	1-1,5 kg	☐ 1 cassola sobre graella Gira el plat a la meitat del temps de cocció.
41	Pizza fresca i fina	-	☐☐☐ 2 100 ml safata per al forn folrat amb paper per al forn
42	Pizza fresca, gruixuda	-	☐☐☐ 2; safata folrada amb paper per al forn
43	Quiche	-	☐ 2; motlle per al forn en la graella

	Plat	Pes	Nivell/accessori de la graella
44	Baguet/xapata/ pa blanc	0,8 kg	  2  150 ml safata per al forn folrat amb paper per al forn Per al pa blanc es necessita més temps.
45	Tot el gra/sègol/ pa negre de gra en motlle de pa	1 kg	  2  150 ml safata per al forn folrat amb paper per al forn / graella

Funcions del rellotge

Funcions de rellotge

Funció de rellotge	Aplicació
 Avisador	En acabar el temps, sonarà el senyal acústic.
 Temps de cocció	Quan el temporitzador finalitza, sona el senyal i la funció de cocció s'atura.
 Temps de retard	Per posposar l'inici i/o fi de la cocció.
 Temps de funcionament	El màxim és 23 h i 59 min. Aquesta funció no influeix en el funcionament del forn. Per encendre i apagar Temps de funcionament, selecciona: Menú, Ajustos.

Com ajustar: Funcions de rellotge

Com ajustar: Hora		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
		
Per canviar l'hora, accedeix al menú i selecciona Ajustos, hora. Consulta el capítol "Estructura de menús".	Ajusta el rellotge	Prem: OK,

Com ajustar: Avisador			
Pas 1	La pantalla mostra: 0:00 	Pas 2	Pas 3
			
Prem: 		Ajustar l'Avisador	Prem: OK.
 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.			

Com ajustar: Temps de cocció				
Pas 1	Pas 2	La pantalla mostra: 0:00 	Pas 3	Pas 4
				
Tria una funció de cocció i la temperatura.	Prem repetidament: 		Ajusta el temps de cocció.	Prem: OK.
 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.				

Com ajustar: Temps de retard							
Pas 1	Pas 2	La pantalla mostra: l'hora ⌚ INICI	Pas 3	Pas 4	La pantalla mostra: --:-- ⌚ ATURAR	Pas 5	Pas 6
							
Selecciona la funció de cocció.	Prem repetidament: ⌚.		Ajusta l'hora d'inici.	Prem: OK.		Ajust l'hora de finalització.	Prem: OK.
❗ El temporitzador comença a fer el compte enrere a una hora programada.							

Ús dels accessoris

 **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

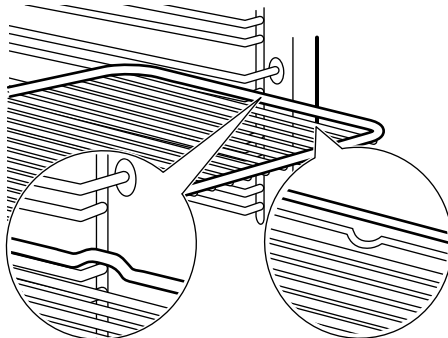
Inserció d'accessoris

Una osca petita a la part superior augmenta la seguretat. Les esquerdes també són dispositius antibolcada. La vora elevada que

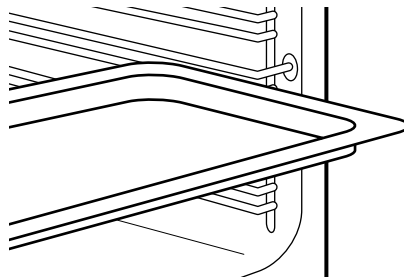
envolta la safata evita que els estris de cuina
rellisquin de la graella.

Graella:

Insereix la graella entre les guies del
carril i assegura't que les esqueres
mirin cap avall.

**Safata/Safata profunda:**

Introdueix la safata entre les guies del
carril de suport.

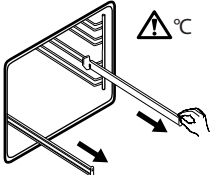
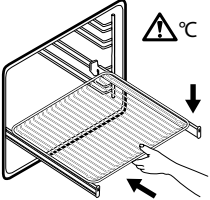
**Com utilitzar els carrils telescòpics**

Conserva les instruccions d'instal·lació
dels carrils telescòpics per a utilitzar-les
en el futur.

Amb els carrils telescòpics és més fàcil
col·locar i treure les graelles i safates
fàcilment.



PRECAUCIÓ: No netegis els carrils
telescòpics amb el rentaplats. No
lubriquis els carrils telescòpics.

Pas 1	Trau els carrils telescòpics de la dreta i l'esquerra.	
Pas 2	Col·loca la graella als carrils telescòpics i després empenya amb cura per introduir-los al forn. Assegura't d'empènyer els carrils telescòpics fins al fons del forn abans de tancar la porta.	

Funcions addicionals

Bloqueig

Aquesta funció impedeix que es produeixi accidentalment un canvi de la funció de l'aparell.		
Activa-la quan l'aparell estigui en funcionament: la cocció ajustada continua i el tauler de control està bloquejat. Activa-la quan l'aparell estigui apagat: no es pot encendre i el panell de control està bloquejat.		
	 - mantén premut per activar la funció. Sonarà un senyal.	 - mantén premut per apagar-la.
 3 x  - parpelleja quan s'encén el bloqueig.		

Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, l'aparell es desactiva quan transcorre un temps si una funció de cocció està en funcionament i no es modifica cap ajust.

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

 (°C)	 (h)
250 - màxim	3

La funció de desconnexió automàtica no funciona amb les següents funcions: Llum, Temps de retard.

Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'encén automàticament per mantenir fredes les superfícies. Si apagues l'aparell, el ventilador de refredament pot seguir funcionant fins que es refredi.

Consells

Recomanacions de cocció


La temperatura i els temps de cocció de les taules són merament orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i quantitat dels ingredients utilitzats. L'aparell pot enfornar o rostir de forma diferent de l'aparell que tenies anteriorment. Els següents suggeriments mostren els ajustos recomanats per a la temperatura, el temps de cocció i la posició dels prestatges per a aliments concrets. Si no trobes els ajustos per a una recepta especial, cerca una altra que sigui similar.

Enfornat humit + ventilador

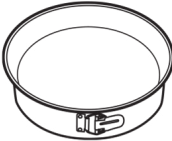
Per obtenir el millor resultat, segueix les recomanacions de la taula següent.

		 (°C)		 (min)
Rotllets dolços, 16 peces	safata o safata profunda	180	2	20 - 30
Rotllets, 9 peces	safata o safata profunda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	graella	220	2	10 - 15
Braç de gitano	safata o safata profunda	170	2	25 - 35
Brownie	safata o safata profunda	175	3	25 - 30
Suflé, 6 peces	ramequin ceràmic sobre graella	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Base de pasta brisé	motlle de base sobre graella	180	2	15 - 25
Pastís Victòria	safata per al forn sobre graella	170	2	40 - 50
Peix escalfat, 0,3 kg	safata o safata profunda	180	3	20 - 25
Peix sencer, 0,2 kg	safata o safata profunda	180	3	25 - 35
Filet de peix, 0,3 kg	motlle per a pizza sobre graella	180	3	25 - 30
Carn escalfada, 0,25 kg	safata o safata profunda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	safata o safata profunda	200	3	25 - 30
Galetes, 16 peces	safata o safata profunda	180	2	20 - 30
Mostatxons d'ametlla, 24 peces	safata o safata profunda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 peces	safata o safata profunda	170	2	30 - 40
Pastís salat, 20 peces	safata o safata profunda	180	2	25 - 30
Galetes cruixents de pasta trencada, 20 peces	safata o safata profunda	150	2	25 - 35
Cassoletes, 8 peces	safata o safata profunda	170	2	20 - 30
Verdures escalfades, 0,4 kg	safata o safata profunda	180	3	35 - 45
Truita vegetariana	motlle per a pizza sobre graella	200	3	25 - 30
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata o safata profunda	180	4	25 - 30

Enfornat humit + ventilador - accessoris recomanats

Utilitza un motlle i recipients foscos i mats. Tenen millor absorció de la calor que els plats de color clar i brillants.

			
Safata per a pizza	Safata per a enfornar	Ramequins	Motlle per a base
Fosc, mat 28 cm de diàmetre	Fosc, mat 26 cm de diàmetre	Ceràmica 8 cm de diàmetre, 5 cm d'altura	Fosc, mat 28 cm de diàmetre

Taules de cocció per a organismes de control

Informació per a instituts de proves

Proves efectuades de conformitat amb IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Pastis-sets, 20 unitats per sa-fata	Cocció con-vencional	Safata	3	170	20 - 35	-
Pastis-sets, 20 unitats per sa-fata	Aire calent	Safata	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastis-sets, 20 unitats per sa-fata	Aire calent	Safata	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Pastís de poma, 2 motlles, Ø 20 cm	Cocció convencional	Graella	2	180	70 - 90	-
Pastís de poma, 2 motlles, Ø 20 cm	Aire calent	Graella	2	160	70 - 90	-
Biscuit sense greix, motlle per a biscuit Ø26 cm	Cocció convencional	Graella	2	170	40 - 50	Preescalfa el forn durant 10 min
Biscuit sense greix, motlle per a biscuit Ø26 cm	Aire calent	Graella	2	160	40 - 50	Preescalfa el forn durant 10 min
Biscuit sense greix, motlle per a biscuit sense greix Ø26 cm	Aire calent	Graella	2 i 4	160	40 - 60	Preescalfa el forn durant 10 min
Mante-gades	Aire calent	Safata	3	140 - 150	20 - 40	-
Mante-gades	Aire calent	Safata	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Mante-gades	Cocció convencional	Safata	3	140 - 150	25 - 45	-
Torrades, 4-6 tros-sos	Graella elèctrica	Graella	4	màx.	1 - 5	Preescalfa el forn durant 10 min

				 (°C)	 (min)	
Hamburguesa de boví, 6 peces, 0,6 kg	Graella elèctrica	Graella, safata de degoteig	4	màx.	20 - 30	Col·loca la graella en el quart nivell i la greixera en el tercer nivell del forn. Dona la volta al menjar a la meitat del temps de cocció. Preescalfa el forn durant 10 min

Manteniment i neteja



ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Notes sobre la neteja

 Agents netejadors	Neteja la part frontal de l'aparell només amb un drap de microfibra humitejat en aigua tèbia i detergent suau. Neteja i comprova la junta de la porta al voltant de l'interior.
	Utilitza un producte de neteja per netejar les superfícies metàl·liques.
	Neteja les taques amb un detergent suau.
 Ús diari	Neteja l'interior després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
	Pot aparèixer condensació per humitat en l'aparell o en els panells de vidre. Per reduir la condensació, posa en funcionament el forn 10 minuts abans de cuinar. No guardis el menjar en l'aparell més de 20 minuts. Eixuga la cavitat després de cada ús només amb un drap de microfibra.
 Accessoris	Neteja tots els accessoris després de cada ús i deixa'ls assecar. Usa només un drap suau humitejat en aigua tèbia i detergent suau. No netegis els accessoris al rentaplats.
	Procura no netejar els accessoris antiadherents amb netejadors abrasius o objectes afilats.

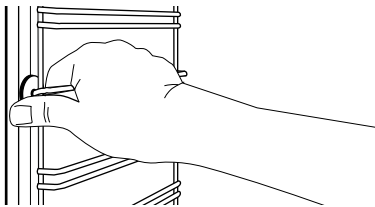
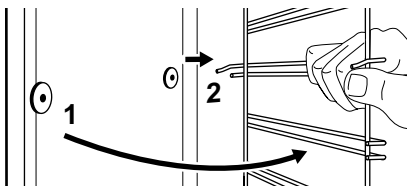
Com netejar: Relleu de la cavitat

Neteja el relleu de l'interior

Pas 1	Pas 2	Pas 3
Abocar: 250 ml de vinagre blanc al relleu de l'interior. Usa com a màxim un 6% de vinagre sense additius.	Deixa que el vinagre dissolgui les restes de calç a temperatura ambient durant 30 minuts.	Neteja la cavitat amb aigua temperada i un drap suau.
Per a la funció: SteamBake neteja el forn cada 5 a 10 cicles de cocció.		

Com treure: Carrils de suport

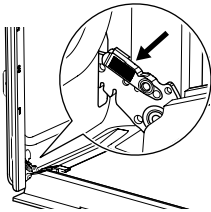
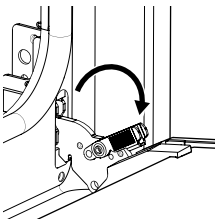
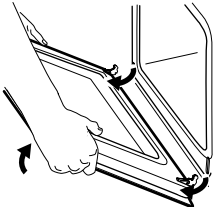
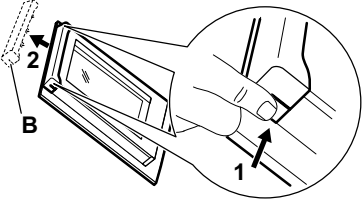
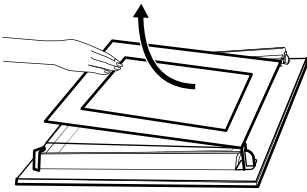
Per netejar el forn, trau els carrils de suport.

Pas 1	Apaga el forn i espera fins que es refredi.	
Pas 2	Estira la part davantera del carril de suport per separar-lo de la paret lateral.	
Pas 3	Estira l'extrem de la part posterior del carril de suport per separar-lo de la paret i extrau-lo.	
Pas 4	Installa els carrils de suport en l'ordre invers. Els passadors de retenció dels carrils telescòpics han d'apuntar cap endavant.	

Com treure i instal·lar: Porta

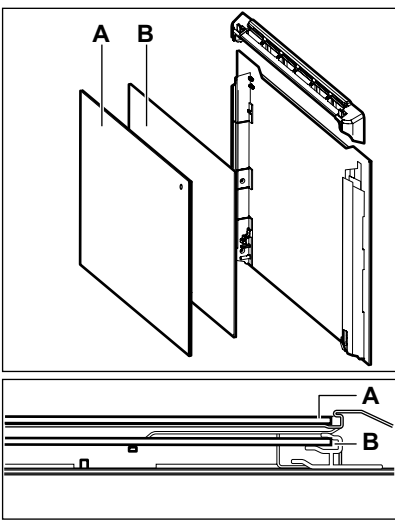
La porta del forn té tres panells de cristall. Pots retirar la porta del forn i els panells interns de vidre per netejar-los. Llegeix completament les instruccions "Extracció i instal·lació de la porta" abans de retirar els panells de vidre.

 **PRECAUCIÓ:** No utilitzis el forn sense els panells de vidre.

Pas 1	Obre completament la porta i subjecta les dues frontisses.	
Pas 2	Aixeca i estira els pestells fins que facin clic.	
Pas 3	Tanca la porta del forn fins a la primera posició d'obertura (a mitjan camí). A continuació, aixeca i estira la porta per extreure-la del seu lloc.	
Pas 4	Col·loca la porta sobre un drap suau en una superfície estable.	
Pas 5	Subjecta el marc de la porta (B) per la vora superior, per ambdós costats, i empenya cap a dins per deixar anar el tancament.	
Pas 6	Tira la vora de l'acabat de la porta cap endavant per desenganxar-la.	
Pas 7	Subjecta els panells de vidre de la porta per la vora superior i estira'ls un a un amb cura. Comença pel panell superior. Assegura't que el vidre llisqui completament fora dels suports.	

Pas 8	Neteja els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixuga els panells de vidre amb cura. No netegis els panells de vidre al rentaplats.
Pas 9	Després de la neteja, installa el panell de vidre, la motllura de la porta i la porta del forn, i tanca els pestells de les dues frontisses.
Si la porta està installada correctament, sentiràs un clic en tancar els pestells.	

Assegura't de tornar a col·locar els panells de cristall (A i B) en l'ordre correcte. Comprova el símbol/la il·lustració del costat del panell de vidre, cadascun dels panells de vidre és diferent per facilitar el muntatge i desmuntatge. La zona serigrafiada ha d'estar orientada cap al costat interior de la porta. Després de la instal·lació, assegura't que la superfície del marc del tauler de vidre de les zones serigrafiades no sigui aspra al contacte. Quan s'instal·la correctament, l'acabat de la porta fa clic. Assegura't de col·locar correctament el panell de cristall intermedi als punts de subjecció adequats.



Com canviar: Bombeta

⚠️ ADVERTÈNCIA: Risc de descàrrega elèctrica.
El llum pot estar calent.

Agarra sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar cremar residus de greix.

Abans de reemplaçar la bombeta:		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apaga al forn. Espera fins que el forn s'hagi refredat.	Desconnecta el forn de la xarxa.	Col·loca un drap en el fons de la cavitat.

Bombeta posterior

Pas 1	Gira la tapa de vidre per extreure-la.
-------	--

Pas 2	Neteja la tapa de vidre.
Pas 3	Canvia la bombeta per una altra apropiada termoresistent fins a 300 °C.
Pas 4	Installa la tapa de vidre.

Solució de problemes

 **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Què fer si...

En qualsevol cas que no s'inclougi en aquesta taula, posa't en contacte amb un Centre de Servei Autoritzat.

L'aparell no s'encén o no s'escalfa	
Problema	Comprova que...
L'aparell no s'escalfa.	L'apagat automàtic estigui desactivat.
L'aparell no s'escalfa.	No hagi saltat el fusible.
L'aparell no s'escalfa.	La icona del cademat estigui apagada.

Components	
Problema	Comprova que...
La bombeta està apagada.	Enfornat humit + ventilador - està encès.
La bombeta no funciona.	La bombeta s'ha fos.
La junta de la porta està malmesa.	No utilitzis l'aparell. Posa't en contacte amb el Servei tècnic oficial.

Codi d'error	
La pantalla mostra...	Comprova que...
00:00	S'hagi produït un tall de corrent. Ajusta l'hora.
Si la pantalla mostra un codi d'error que no figura en aquesta taula, apaga i encén el fusible de l'habitatge per reiniciar l'aparell. Si el codi d'error es repeteix, posa't en contacte amb un Centre de servei autoritzat.	

Neteja	
Problema	Comprova que...

Neteja	
L'aigua se surt del gofrat de la cavitat.	Hi ha massa aigua al gofrat de la cavitat.

Dades de servei

Si no pots solucionar el problema, posa't en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

Les dades que necessites per al Centre de servei tècnic es troben a la placa de característiques. La placa de característiques es troba al marc davanter de l'interior de l'aparell. No retiris la placa de característiques de la cavitat de l'aparell.

Es recomana escriure les dades aquí:	
Model (MOD):	
Número de producte (PNC)	
Número de sèrie (S.N.)	

Dades tècniques

Dades tècniques

Dimensions (interiors)	Ample Alt Fons	480 mm 361 mm 416 mm
Àrea de la safata	1438 cm²	
Resistència superior	2300 W	
Resistència inferior	1000 W	
Graella elèctrica	2300 W	
Anell	2400 W	
Potència total	2990 W	
Voltatge	220 - 240 V	
Freqüència	50 - 60 Hz	
Nombre de funcions	9	

Eficàcia energètica

Informació del producte i full d'informació del producte

Nom del proveïdor	IKEA	
Identificació del model	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88	
Índex d'eficiència energètica	81,2	
Classe d'eficiència energètica	A+	
Consum d'energia amb una càrrega estàndard, mode convencional	0,93 kWh/cicle	
Consum d'energia amb una càrrega estàndard, mode de ventilador forçat	0,69 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font d'energia	Electricitat	
Volum	72 l	
Tipus de forn	Forn encastrable	
Massa	FORNEBY 305.577.90	33,0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33,0 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparells electrodomèstics de cocció - Part 1: Gammes, forns, forns de vapor i graelles elèctriques - Mètodes de mesura del rendiment.		

Estalvi energètic



L'aparell té característiques que t'ajuden a estalviar energia durant les tasques de cuina quotidianes.

Assegura't que la porta de l'aparell estigui tancada quan estigui engegat. No obris la porta de l'aparell moltes vegades durant la cocció. Mantén neta la junta de la porta i assegura't que estigui ben fixada en la seva posició.

Utilitza estris de cuina de metall per millorar l'estalvi energètic.

En la mesura que puguis, no preescalfis l'aparell abans de cuinar.

Redueix al màxim el temps entre enforats quan preparis diversos plats d'una vegada.

Cocció amb ventilador

En la mesura que puguis, utilitza les funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

La bombeta i el ventilador segueixen funcionant. En apagar l'aparell la pantalla mostrarà la calor residual. La calor pot aprofitar-se per mantenir els aliments calents.

Per a una durada de la cocció superior a 30 minuts, redueix la temperatura de

l'aparell un mínim de 3 a 10 minuts abans d'arribar al final de la cocció. La calor residual dins de l'aparell farà que el menjar se segueixi cuinant.

Aprofita l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Mantenir calents els aliments

Si vols utilitzar la calor residual per mantenir calents els aliments, selecciona l'ajust de temperatura més baix possible. L'indicador de calor residual o la temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció amb la bombeta apagada

Apaga la llum mentre cuines. Encén-la únicament quan la necessitis.

Enfornat humit + ventilador

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons. Pots tornar a encendre el llum, però d'aquesta manera reduirà l'estalvi energètic esperat.

Estructura del menú

Menú

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
				
≡ - selecciona per accedir al Menú.	Selecciona l'opció de l'estructura Menú i prem OK	Selecciona l'ajust.	OK : prem per confirmar l'ajust.	Ajusta el valor i prem el botó OK
Gira el comandament de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per sortir del Menú.				

Menú estructura	
Cocció assistida 	Ajustos 

Ajustos					
01	Hora	Canviar	02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	To de tecles	1 - Xiulet 2 - Fes clic 3 - So apagat	04	Volum del timbre	1 - 4
05	Temps de funcionament	Encès/ Apagat	06	Llum	Encès/Apagat
07	Escalfament ràpid	Encès/ Apagat	08	Mode demostració	Codi d'activació. 2468

Ajustos					
09	Versió del programari	Comprovar	10	Restaurar tots els ajustos	Sí/No

Aspectes mediambientals

Recicla els materials amb el símbol .
Diposita el material d'embalatge als
contenidors adequats per reciclar-los.
Ajuda a protegir el medi ambient i la salut
pública, així com a reciclar residus d'aparells
elèctrics i electrònics. No dipositis els aparells

marcats amb el símbol  juntament amb els
residus domèstics. Porta el producte al teu
centre de reciclatge local o posa't en contacte
amb l'oficina municipal.

Contido

Información sobre seguridade	68	Funcións adicionais	86
Instrucións de seguridade	70	Consellos	87
Instalación	72	Mantemento e limpeza	91
Descrición do produto	73	Solución de problemas	95
Panel de mandos	74	Datos técnicos	96
Antes do primeiro uso	75	Eficacia enerxética	97
Uso diario	76	Estrutura do menú	98
Funcións do reloxo	83	Aspectos ambientais	99
Uso dos accesorios	84		

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 arrefré.
- 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 arrefría 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 reposto 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 desbótalo.
- 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 ese 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

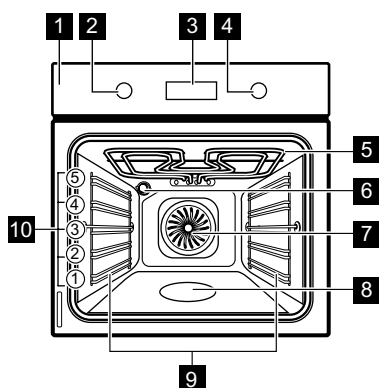
No tocante á sección do cable, consulta a potencia total que figura na placa de características. Tamén podes consultar a táboa:

Potencia total (W)	Sección do cable (mm ²)
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** Relevo da cavidade
- 9** Soporte de grella extraíble
- 10** 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.
- **Raís telescópicos** x 1 xogo Para estantes e bandexas.

Panel de mandos

Vista xeral do panel de control

				OK		
Temporizador	Quecemento 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.			
Indicador de cocción ao vapor			

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

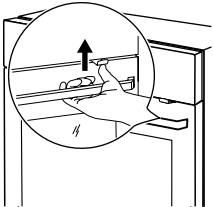
Prequecemento inicial

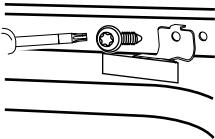
Prequece o forno baleiro antes de utilizalo por primeira vez.	
Paso 1	Retira todos os accesorios e raís de apoio extraíbles do forno.
Paso 2	Selecciona a temperatura máxima para a función:  . Deixa funcionar o forno 1 hora.
Paso 3	Selecciona a temperatura máxima para a función:  . Deixa funcionar o forno 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 do lado dereito do forno, debaixo do panel del control.

O forno ten un bloqueo de seguridade para nenos instalado. Sitúase no bloqueo da porta

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 suministrada co forno.	
Paso 2	Fixa o parafuso despois de retirar o bloqueo de seguridade para nenos.	

Uso diario

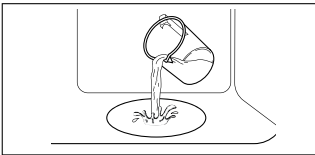


ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

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.	

Cocción ao vapor			
Asegúrate de que o forno estea frío.			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4

Cocción ao vapor			
			Prequece o forno baleiro durante 10 minutos para crear humidade. Mete a comida no forno.
Enche o relevo da cavidade con auga da billa.	Selecciona a función de cocción ao vapor.	Axusta a temperatura.	
❗ A capacidade máxima do relevo da cavidade é de 250 ml. Non enchas o relevo da cavidade durante a cocción nin co forno quente.			

Cando termina a cocción ao vapor:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Xira o mando das funcións de cocción ata a posición de apagado para apagar o forno.	Abre a porta con coidado. A humidade liberada pode causar queimaduras.	Asegúrate de que o forno estea frío. Retira a auga restante do relevo do interior.

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.
 Cocción convencional	Para enfornar e asar alimentos nunha posición de grella.
 Cocción ao vapor	Para engadir humidade durante a cocción. Para conseguir unha cor axeitada e unha superficie crocante durante o enfornado. Para aumentar a substancia dos alimentos ao requecelos. Para conservar froita ou verduras.
 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.

Función de cocción	Aplicación
 Conxelados	Para que produtos precociñados (por exemplo, patacas fritidas, porcións de pataca ou rolos de primavera) queden crocantes.
 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.

i 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 utilízase 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.
	A cantidade de auga para a función de vapor.
	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		
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.

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
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.
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.

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
18	Polo enteiro	1-1,5 kg; fresco	  2  200 ml cazola sobre bandexa de forno 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.
27	Torta de queixo	-	 2; molde desmontable de 28 cm Ø na grella
28	Torta de mazá	-	 2  100-150 ml bandexa de forno
29	Torta de mazá	-	 2; molde de pastel na grella

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
30	Pastel de mazá	-	☐ 2  100-150 ml molde de pastel de 22 cm na grella
31	Brownies	2 kg de masa	☐ 3 bandexa fonda
32	Madalenas de chocolate	-	☐ 2  100-150 ml 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 enfiñar 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 enfiñar 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.
41	Pizza fresca e fina	-	☐☐ 2  100 ml bandexa de forno forrada con papel de enfiñar
42	Pizza fresca, grosa	-	☐☐ ☐ 2; bandexa forrada con papel de enfiñar
43	Quiche	-	☐ 2; molde de enfiñar na grella

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
44	Baguette/ chapata/pan branco	0,8 kg	  2  150 ml bandexa de forno forrada con papel de enfornar O pan branco precisa máis tempo.
45	Integral/centeo/ pan escuro integral en molde	1 kg	  2  150 ml bandexa de forno forrada con papel de enfornar/ 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
		
Para cambiar a hora, accede ao menú e selecciona Axustes, Hora. Consulta o capítulo "Estrutura de menús".	Axusta o reloxo.	Preme: OK.

Como axustar: avisador			
Paso 1	A pantalla mostra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Preme:  .		Axusta o avisador.	Preme: OK.
 O temporizador comeza a conta atrás inmediatamente.			

Como axustar: tempo de cocción				
Paso 1	Paso 2	A pantalla mostra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4
				
Escolle unha función de cocción e a temperatura.	Preme repetidamente:  .		Axusta o tempo de cocción.	Preme: OK.
 O temporizador comeza a conta atrás inmediatamente.				

Como axustar: tempo de retardo							
Paso 1	Paso 2	A pantalla mostra: a hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	A pantalla mostra: ---  PARAR	Paso 5	Paso 6
							
Selecciona a función de cocción.	Preme repetidamente:  .		Axusta a hora de inicio.	Preme: OK.		Axusta a hora de finalización.	Preme: OK.
 O temporizador empeza a contar cara a atrás a unha hora programada.							

Uso dos accesorios

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

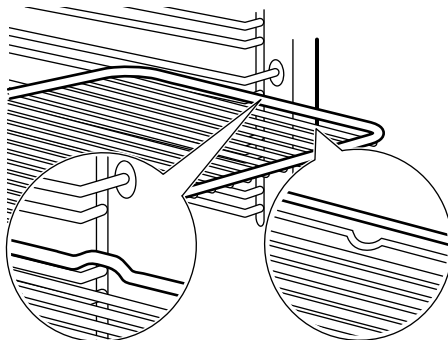
Inserción de accesorios

Unha pequena rafiura na parte superior aumenta a seguridade. As fendas tamén son dispositivos antienvorcadura. O bordo

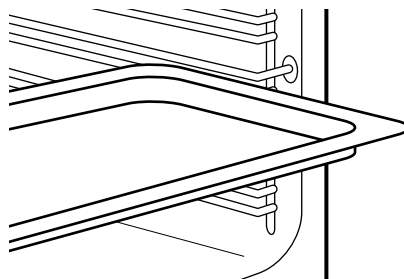
elevado que rodea a bandexa evita que os utensilios de cociña esvaren da grella.

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.

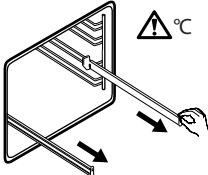
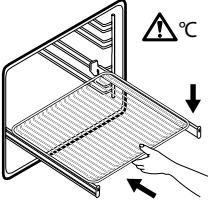
**Como usar os raís telescópicos**

Conserva as instrucións de instalación dos raís telescópicos para consultalas no futuro.

Cos raís telescópicos, é máis doado colocar e quitar as grellas e bandexas.



PRECAUCIÓN! Non limpes os raís telescópicos na lavalouza. Non lubriques os raís telescópicos.

Paso 1	Quita os raís telescópicos da dereita e esquerda.	
Paso 2	Coloca a grella nos raís telescópicos e empúrraos coidadosamente para metelos no forno. Asegúrate de empurrar os raís telescópicos ata o fondo do forno antes de pechar a porta.	

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 enfiar 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.

Enfiado húmido + ventilador

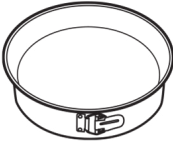
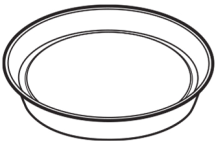
Para obter o mellor resultado posible, sigue as recomendacións da táboa seguinte.

		 (°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

		 (°C)		 (min)
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
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 améndoas, 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 enfornar	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	-

				 (°C)	 (min)	
Torta de mazá, 2 moldes, 20 cm Ø	Cocción conven- cional	Grella	2	180	70-90	-
Torta de mazá, 2 moldes, 20 cm Ø	Aire quente	Grella	2	160	70-90	-
Biscoito sen gra- xa, molde para biscoito, 26 cm Ø	Cocción conven- cional	Grella	2	170	40-50	Prequece o forno durante 10 minutos
Biscoito sen gra- xa, molde para biscoito, 26 cm Ø	Aire quente	Grella	2	160	40-50	Prequece o forno durante 10 minutos
Biscoito sen gra- xa, molde para biscoito, 26 cm Ø	Aire quente	Grella	2 e 4	160	40-60	Prequece o forno durante 10 minutos
Manteiga- dos	Aire quente	Bandexa	3	140-150	20-40	-
Manteiga- dos	Aire quente	Bandexa	2 e 4	140-150	25-45	-
Manteiga- dos	Cocción conven- cional	Bandexa	3	140-150	25-45	-
Tostas, 4-6 pezas	Grill	Grella	4	máx.	1-5	Prequece o forno durante 10 minutos

				 (°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. Pre-quece o forno durante 10 minutos

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 e 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.

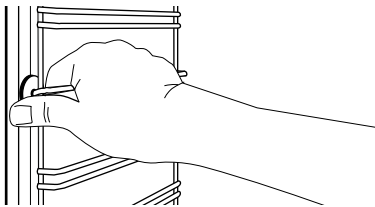
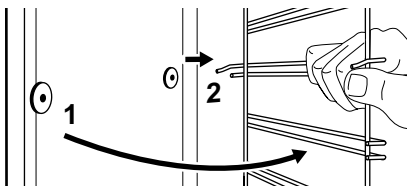
Como limpar: relevo da cavidade

Limpa o relevo do interior

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Verte 250 ml de vinagre branco no relevo do interior. Usa como máximo un 6% de vinagre sen aditivos.	Deixa que o vinagre disolva os restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpa a cavidade con auga tépida e un pano suave.
Para a función Cocción ao vapor, limpa o forno cada 5-10 ciclos de cocción.		

Como quitar: raís de apoio

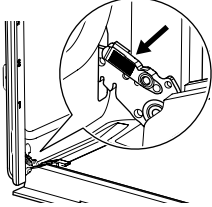
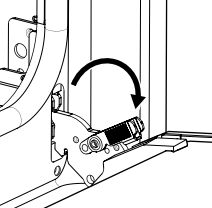
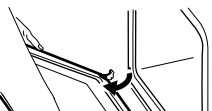
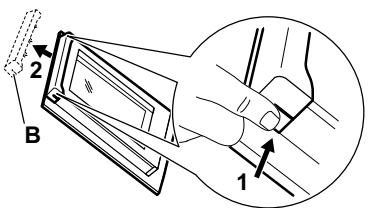
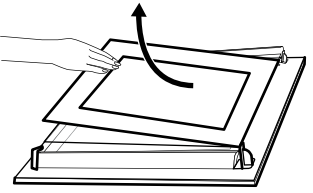
Para limpar o forno, retira os raís de apoio.

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. Os pasadores de retención dos raís telescópicos deben apuntar cara adiante.	

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 faga 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.	

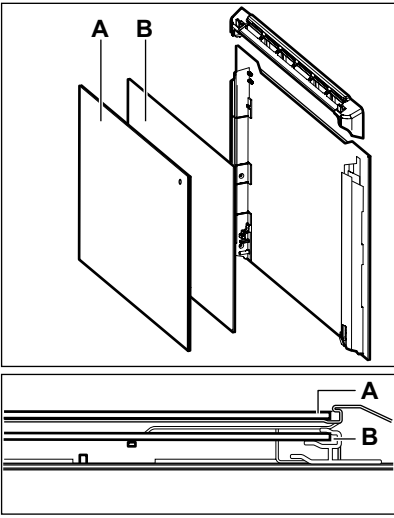
Paso 8	Limpa os paneis de vidro con auga e xabón. Seca coidadosamente os paneis de vidro. Non limpes os paneis de vidro na lavalouza.
Paso 9	Despois da limpeza, instala o panel de vidro, a moldura da porta e a porta do forno, e pecha os pasadores de ambas as bisagras.
Se a porta está instalada correctamente, 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.	

Limpeza	
Problema	Comproba o seguinte...

Limpeza	
A auga sae do relevo da cavidade.	Hai demasiada auga no relevo da cavidade.

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	2990 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	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88	
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	FORNEBY 305.577.90	33,0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33,0 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

aparelo 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.	OK : preme para confirmar o axuste.	Axuste 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

Axustes					
09	Versión do software	Comprobar	10	Restaurar todos os axustes	Sí/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

