

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	Aholkuak	24
Segurtasun-jarraibideak	7	Mantentze-lanak eta garbiketa	28
Instalazioa	10	Arazoen konponketa	29
Produktuaren deskribapena	11	Datu teknikoak	31
Aginte-panela	11	Energia-eraginkortasuna	31
Lehen erabileraren aurretik	12	Menuaren egitura	32
Eguneroko erabilera	13	Ingurumen-gaiak	33
Erloju-funtzioak	20	IKEA BERMEA	33
Osagarrien erabilera	22		

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, sentsorial edo mentala urrituta duten pertsonak erabil dezakete, edo hura maneiatzeko esperientzia eta ezagutza nahikorik ez dutenak, betiere etxetresna elektrikoaren erabilerari buruzko jarraibideak edo gainbegiratzea modu seguruan badute eta arriskuak ulertzen badituzte. Mantendu gailutik urrun 8 urtetik beherako haurrak, bai eta desgaitasun handiak eta konplexuak dituzten pertsonak ere, baldin eta etengabe gainbegiratzen ez badira.
- Haurrak zaindu behar dira, gailuarekin jolastu ez dezaten.
- Eduki bilgarri-material guztia haurren irismenetik kanpo, eta bota ezazu behar bezala.

- 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.

- Ez piztu gailua hutsik dagoenean. Barrunbe barruko pieza metalikoek arku elektrikoa sor dezakete.
- Euste-errailak kentzeko, lehenik eta behin, tiratu errailaren aurrealdetik, eta, ondoren, bereizi atzeko muturra eta alboko hormak. Jarri euste-errailak alderantzizko ordenan.
- Ateak edo atearen itxiturak kalteak baditu, ez duzu gailua ukitu behar pertsona kualifikatu batek konpondu arte.
- Pertsona kualifikatu batek bakarrik egin ditzake konponketa- edo mantentze-lanak, mikrouhin-labearen energia-esposiziotik babesten duen tapa bat erauzteko.
- Ez da likidorik edo bestelako elikagairik berotzen ontzi hermetikoetan. Eztanda egin lezakete.
- Ezin dira elikagaien eta edarien edukiontzi metalikoak erabili mikrouhin-labea egosten den bitartean. Baldintza hori ez da aplikatuko fabrikatzaileak mikrouhin-labearekin egosteko edukiontzi metaliko egokien tamaina eta forma zehazten badu.
- Erabili mikrouhin-labeetarako egokiak diren tresnak bakarrik.
- Paperezko edo plastikozko ontzietan elikagaiak berotzen dituzunean, zaindu gailua, sute-arriskua baitago.
- Gailua elikagaiak eta edariak berotzeko diseinatuta dago. Elikagaiak edo arropa lehortzeak eta kuxin termikoak, pantuflak, belakiak, trapu hezeak eta antzekoak berotzeak lesioak edo su hartzea eragin dezake.
- Kea sortzen bada, itzali edo deskonektatu gailua eta utzi atea itxita sugarrak itzaltzeko.
- Mikrouhin-labean edariak berotuz gero, bat-batean eta astiro irakin daiteke. Kontuz ibili ontziak manipulatzeko dituzunean.

- Biberoien eta haurtxoentzako janari-potoen edukia astindu edo mugituko da, eta temperatura kontrolatuko da kontsumitu aurretik, erredurak saihesteko.
- Arrautza oskoldunak eta arrautza gogor osoak ez dira gailuan berotu behar, eztanda egin baitezakete, mikrouhin-labea berotzen amaitu ondoren ere.
- Garbitu tresna erregulartasunez eta kendu janari-hondarrak.
- Gailua egoera garbian mantentzen ez bada, gainazala hondatu egin daiteke, eta kalte egin diezaioke gailuaren bizitza baliagarriari eta arrisku-egoerak eragin ditzake.

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-jarraibideei.
- Kontuz ibili gailua mugitzean, astuna baita. Erabili beti babes-eskularruak eta oinetako itxiak.
- Ez tiratu inoiz gailutik heldulekuari eutsiz.
- Instalatu gailua instalazio-baldintzak betetzen dituen leku seguru eta egoki batean.
- Errespetatu beti gailuaren eta gainerako etxetresna elektrikoen eta altzarien arteko gutxieneko distantzia.
- Gailua muntatu aurretik, egiaztatu labeko atea mugarik gabe irekitzen dela.

Armairuaren gutxieneko altuera (armairuaren gutxieneko altuera sukalde-gainekoaren azpian)	444 (460) mm
Armairuaren zabalera	560 mm
Armairuaren sakonera	550 (550) mm
Gailuaren aurrealdearen altuera	455 mm
Gailuaren atzealdearen altuera	440 mm
Gailuaren aurrealdearen zabalera	595 mm

Gailuaren atzealdearen zabalera	559 mm
Gailuaren sakonera	567 mm
Gailuaren sakonera landatua	546 mm
Sakonera ate irekiarekin	882 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	3,5 x 25 mm

Konexio elektrikoak

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

- Korrontea duten eta isolatuta dauden osagarrien deskarga elektrikoan aurkako babes-mekanismoak finkatu egin behar dira, tresnarik erabili gabe lasaitu ezin daitezen.
- Konektatu entxufeak korronte-hargunera, instalazioa amaitutakoan bakarrik. Ziurtatu sare-horniduraren entxuferako sarbidea duzula instalazioa amaitutakoan.
- Korronte-hargunea ahul badago, ez konektatu entxufeak.
- Ez deskonektatu gailua sarera konektatzeko kabletik tiraka. Tiratu beti entxufetik.
- Erabili soilik isolamendu-gailu egokiak: zirkuitulaburren aurkako babesa duen 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.

Erabilera

-  **KONTUZ!** Lesio, erredura eta deskarga elektrikoak edo leherketak izateko arriskua.
- Ez aldatu gailu honen zehaztapenak.
 - Ziurtatu aireztapen-irekidurak ez daudela blokeatuta.
 - Ez utzi gailua arretarik gabe funtzionamenduan dagoen bitartean.
 - Itzali gailua erabilera bakoitzaren ondoren.
 - Kontuz ibili gailuaren atea irekitzean 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. Osagaia alkoholarekin erabiltzeak alkohola eta airea nahastea eragin dezake.

- Ez utzi txinpartak eta sugarrak gailuarekin kontaktuan sar daitezen atea irekitzean.
- Ez jarri produktu sukoia edo produktu sukoiekin bustitako gaiak gailuaren barruan, inguruan edo gainean.
- Ez erabili mikrouhin-labearen funtzioa gailua aurrez berotzeko.

 **KONTUZ!** Gailuari kalte egin diezaioke.

- Esmaltean kalteak edo dekolazioak saihesteko:
 - Ez jarri aluminiozko papera zuzenean gailuaren barrualdearen behealdean.
 - Ez jarri urik zuzenean gailua bero dagoenean.
 - Ez utzi plater hezerik edo elikagairik gailuan egostea amaitutakoan.
 - Kontuz ibili osagarriak kentzean edo instalatzean.
- Esmaltearen edo altzairu herdoilgaitzaren kolorea galtzeak ez dio eragiten gailuaren errendimenduari.
- Erabili erretilu sakona pastel hezeetarako. Fruta-zukuek orban iraunkorrak eragiten dituzte.
- Kozinatu beti gailuaren atea itxita edukita.
- Gailua altzari baten panel baten atzean instalatzen bada (adibidez, ate baten atzean), ziurtatu atea ez dagoela inoiz itxita gailuak funtzionatzen duen bitartean. Beroa eta hezetasuna armairuko panel itxi baten atzean 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 entxufeta saretik.
- Ziurtatu gailua hotz dagoela. Kristalezko panelak apurtu egin daitezke.
- Aldatu berehala kaltetutako ateko kristalezko panelak. Jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu teknikoarekin.
- Ziurtatu barrunbea eta atea erabilera bakoitzaren ondoren lehortzen direla. Gailuaren funtzionamenduan sortutako lurrina barrunbearen hormetan kondentsatzen da eta korrosioa eragin dezake.
- Garbitu gailua aldian-aldian, gainazaleko materiala ez hondatzeko.
- Gailuaren barruko janari- edo koipe-hondarrek sutea eta arku elektrikoak eragin ditzakete mikrouhin-labearen funtzioa erabiltzen denean.
- Labeak garbitzeko aerosolak erabiltzen badituzu, bete ontziaren jarraibideak.

Beirateriaren erabilera

Beirateria behar den arretaz manipulatzeko ez baduzu, hautsi, xahutu, pitzatu edo marratu egin daiteke:

- Ez isuri urik edo beste likido hotzik beirategian, bat-bateko tenperatura-erorketak kristala berehala haustea eragin baitezake. Kristal zatiak oso zorrotzak izan daitezke eta zaila da ikustea.
- Ez jarri kristal berorik gainazal heze edo hotz baten gainean, ez zuzenean gainazal edo metalezko gainazal baten gainean, ezta harraskan ere. Beirateria beroa ere ez duzu manipulatuko behar zapi heze batekin.
- Ez erabili, ezta konpondu ere, beirateria larrutuko, pitzatuko edo marra garrantzitsuko objekturik.
- Ez utzi erortzen eta ez kolpatu beirateria objektu gogorrekin, eta ez egin talkarik tresnekin.
- Ez berotu kristalezko ontzi hutsak edo ia hutsak mikrouhin-labean, eta ez gehiegi berotu olioia edo gurina mikrouhin-labean (erabili gutxieneko egoste-denbora).

Utzi beirateria saretan, heldugailu edo oihaleko baten gainean hozten. Ziurtatu beirategia behar adina hoztu dela garbitu, hoztu edo izoztu aurretik.

Ez eutsi kristal beroko artikuluei (silikonazko euste-gainazalak dituztenak barne) heldugailu lehorrik gabe.

Saihestu mikrouhin-labea behar bezala ez erabiltzea (adibidez, barruan ezer ez badago edo oso elikagai gutxi).

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 tekniko

- 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 daitezzen.
- **Bilgarri-materialak:** bilgarri-material guztiak birziklagarriak dira. Plastikozko piezak nazioarteko laburdurekin identifikatzen dira, hala nola PE, PS, etab. Baztertu bilgarri-materiala garbiketaz zerbitzuek horretarako dituzten edukiontzietan.

Instalazioa

 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Muntaketa

 Kontsultatu instalaziorako muntaketa-argibideak.

Instalazio elektrikoa

 **KONTUZ!** Utzi instalazio elektrikoa profesional kualifikatu baten esku.

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

Labe hau elikatzeko kable batekin bakarrik hornitzen da.

Kablea

Instalatzeko edo aldatzeko kable mota egokiak:

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

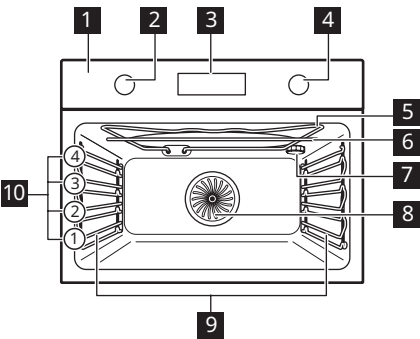
Kablearen sekzioari dagokionez, kontsultatu ezaugarrien plakan agertzen den potentzia osoa. Taula ere kontsulta dezakezu:

Guztizko potentzia (W)	Kablearen atala (mm²)
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 Barrunbearnen erliebea
- 9 Parrilla ateragarrien euskarria
- 10 Parrillen posizioak

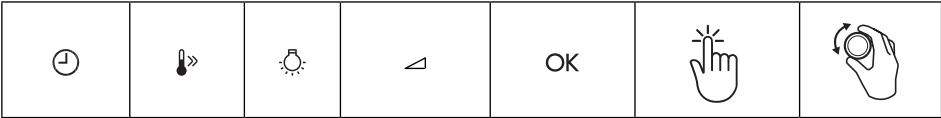
Osagarriak

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

- **Erretilua (1)**
Bizkotxoak eta galletak egiteko.
- **Mikrouhin-laberako kristalezko beheko platera (1)**
Mikrouhin-labearen euskarri gisa

Aginte-panela

Kontrol-panelaren ikuspegi orokorra



Tenporiza- dorea	Berotze azkarra	Argia	Mikrouhin- labearen potentzia	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	 Mikrouhin-labearen funtzioaren adierazlea
Tenporizadore-adierazleak			
 Ohartarazlea	 Amaiera-ordua	 Atzerapen-denbora	 Funtzionamendu- denbora
Aurrerapen-barra: tenperatura edo denborarako. Barra erabat gorri egongo da gailua tenperatura egokira iristen denean.			

Lehen erabileraren aurretik

 **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.	

Eguneroko erabilera



KONTUZ! Kongsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Nola doitu: egosteko funtzioak

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

Nola doitu: mikrouhin-labearen funtzioak

1. urratsa	Atera labeko osagarri guztiak. Sartu mikrouhin-labearen beheko kristalezko platera. Kokatu elikagaia mikrouhin-labearen beheko kristalezko platerean.
-------------------	--

2. urratsa	Biratu labearen agintea egoste-funtzioa hautatzeko eta aukeratu honako mikrouhin-labearen funtzio hau:    .
3. urratsa	Sakatu: OK lehenetsitako doikuntzekin hasteko. Pantailak mikrouhin-labearen iraupena eta potentzia adierazten ditu.
4. urratsa	Biratu kontrol-agintea tenperatura doitzeko. Sakatu OK.
5. urratsa	Sakatu  . Biratu kontrol-agintea mikrouhin-labearen potentzia doitzeko. Sakatu OK.
6. urratsa	Biratu egosteko funtzioen agintea itzaltzeko posizioraino, gailua itzaltzeko.
Doikuntza egosketan zehar alda dezakezu.	

Mikrouhin-labearen funtzioen gehieneko denbora finkatutako mikrouhin-labearen potentziaren arabera izango da:

MIKROUHIN-LABEAREN POTENTZIA W	GEHIENEKO DENBORA min
100-600	59:55
>600	7

 Atea irekitzen baduzu, mikrouhin-labearen funtzionamendua geldituko da. Itxi atea berriro pizteko. Sakatu OK.

Nola doitu: mikrouhin-labea konbinatzeko funtzioak

1. urratsa	Atera labeko osagarri guztiak. Sartu mikrouhin-labearen beheko kristalezko platera. Kokatu elikagaia mikrouhin-labearen beheko kristalezko platerean.	
2. urratsa	Biratu labearen agintea egosteko funtzioa hautatzeko eta aukeratu honako funtzio bat:   .	Pantailak honako hau adierazten du: mikrouhin-labearen tenperatura eta potentzia.
3. urratsa	Biratu kontrol-agintea tenperatura doitzeko.	
4. urratsa	Sakatu  .	
5. urratsa	Biratu kontrol-agintea mikrouhin-labearen potentzia doitzeko. Sakatu OK.	
6. urratsa	Sakatu: OK funtzioa hasteko.	
7. urratsa	Biratu egosteko funtzioen agintea itzaltzeko posizioraino, gailua itzaltzeko.	

Doikuntza egosketan zehar alda dezakezu.
Biratu kontrol-agintea tenperatura doitzeko eta sakatu hau: **OK**.

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.
 Grill turbo	Aire beroarekin erretzea haragi-pieza handiagoetarako edo maila batean hezurra duten hegaztientzako. Gainerretzeko eta txigortzeko.
 Pizza funtzioa	Pizza laberatzeko. Txigortze biziagoa eta oinarri kurruskatsuagoa lortzeko.
 Turbo grilla + mikrouhinak	Haragi zati handiak erretzeko maila batean. Gorozkiak egiteko eta urretatzeko. Boost MW funtzioa, potentzia-tartea: 100-600 W.
 Aire beroa + mikrouhinak	Parrillako posizio batean laberatzeko. Boost MW funtzioa, potentzia tartea: 100-600 W.
 Desizoztea	Desizoztu haragia, arraina, pastelak, potentzia: 100-200 W
 Berriz berotzea	Berotu janari prestatuak eta delikatuak, potentzia tartea: 300-700 W
 Mikrouhin-labeak	Berotzea, egostea, potentzia: 100-1000 W
 Menua	Menuan sartzeko: Egosketa lagundua, Doikuntzak.

Nola doitu: egosketa lagundua

Egosketa lagundua azpimenuak funtzio eta plater gehigarri batzuk ditu, eta, horiei esker, gomendatutako egoste-, tenperatura- eta denbora-parametroak ezar daitezke. Erabili funtzioa plater bat azkar prestatzeko, aurrez zehaztutako doikuntzekin. Egosten den bitartean denbora eta tenperatura doitzeko aukera ere eskaintzen du.

Funtzioa amaitzean, egiaztatu janaria prest dagoen.

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

1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa	4. urratsa
		 P1-P...	 OK
Sartu menuan.	Hautatu Egosketa lagundua. Sakatu OK.	Hautatu platera. Sakatu OK.	Sartu platera labean. Baieztatu doikuntza.

Egosketa lagundua

Legenda	
	Pisu automatiko erabilgarria.
	Mikrouhin-labearen potentziarekin funtzionatzen du. Erabili mikrouhin-laberako osagarri egokia.
	Aurrez berotu gailua kozinatzen hasi aurretik.
	Apalaren maila.

Pantailak hau erakusten du: **F** eta taulan kontsulta dezakezun funtzioaren **zenbakia**.

	Egosteko funtzioa	Aplikazioa
1	Grilla	Grillean lodiera gutxiko elikagaiak erretzeko eta ogia txigortzeko.
2	Beheko beroa	Oinarri kurruskatsua duten pastelak laberatzeko eta elikagaiak kontserbatzeko.
3	Izoztuak	Aurrez prestatutako produktu kurruskarietarako (patata frijituak, patata-zatiak edo udaberri-biribilkiak).

	Egosteko funtzioa	Aplikazioa
4	Egosceta arrunta + mikro	Parrilla-posizio batean laberatzea eta erretzea. Boost MW funtzioa, potentzia-tartea: 100-600 W.
5	Grill + mikrouhin-labea	Janaria denbora gutxian prestatzeko eta gorritzeko. Boost MW funtzioa, potentzia-tartea: 100-600 W.

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

Funtzioa amaitzean, egiaztatu janaria prest dagoen.

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
1	Rosbif, gutxi egina	1-1,5 kg; 4-5 zati lodi cm	 1 laberatzeko 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	  2 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	  1 erretzeko iturria piztuta parrilla
6	Rosbif, gutxi egina(egoste motela)	1-1,5 kg; 4-5 zati lodi cm	 1; 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 (egosceta motela)		
8	Rosbif, oso egina (egoste motela)		
9	Gutxi egindako xerra (egosceta motela)	0,5-1,5 kg; 5-6 zati lodi cm	 1 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)		

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
12	Txahal-errekia (esaterako, sorbalda)	0,8-1,5 kg; 4 zati lodi cm	 1 erretzeko iturria piztuta parrilla Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean. Gehitu likidoa. Sartu gailuan.
13	Txerri errea lepoan edo sorbaldan	1,5 kg	 1 ; zeramika edo kristalezko kazola parrillan , mikrouhin-laberako egokia Erabili zure ongailu gogokoenak. Egosteko denboraren erdia igaro ondoren, irauli haragia.
14	Txerri papurtua (egosketa motela)	1,5-2 kg	 1 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	 1 ; erretzeko iturria piztuta parrillan . Erabili zure ongailu gogokoenak.
16	Saihetsak	2-3 kg; erabili 2-3 saihets fin cm	 2 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	 1 ; erretzeko iturria piztuta erretiluan Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean. Gehitu likidoa. Egosteko denboraren erdia igaro ondoren, irauli haragia.
18	Oilasko osoa	1-1,5 kg; freskoa	  1 ; zeramika edo kristalezko kazola parrillan , mikrouhin-laberako egokia Erabili zure ongailu gogokoenak. Jarri oilasko-bularkia ahuspez eta egin egosten emandako denboraren erdia igarota.
19	Oilasko erdia	0,5-0,8 kg	 2 laberatzeko erretilua Erabili zure ongailu gogokoenak.
20	Oilasko-bularkia	180-200 g zati bakoitzeko	  1 kazola parrillan Erabili zure ongailu gogokoenak. Frijitu haragia minutu batzuetan zartagin bero batean.
21	Oilasko-izterrak, freskoak	250-400 g	 2 laberatzeko erretilua Oilasko-hankak marinatzen badira, doitu tenperaturarik baxuena eta presta itzazu denbora gehiagoz.

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
22	Ahate osoa	1,5-2,5 kg	 1 erretzeko iturria piztuta parrilla Erabili zure ongailu gogokenak. Kokatu haragia erretiluan. Eman buelta ahateari egosteko denboraren erdian.
23	Antzara, bularkia	1 kg	 1 erretzeko iturria piztuta parrilla Erabili zure ongailu gogokenak. Eman buelta haragiari egosteko denboraren erdian.
24	Haragi-pastela	1 kg	 1 ; parrilla Erabili zure ongailu gogokenak.
25	Arrain osoa, grillean erreta	0,5-1 kg arrain bakoitzeko	 1 laberatze ko erretilua Bete arraina gurinarekin eta erabili zure espezia eta belarrik gogokenak.
26	Arrain-xerra	-	  2 kazola parrillan Erabili zure ongailu gogokenak.
27	Gazta-tarta	-	 1 ;  28 cm-ko molde desmuntagarria parrillan
28	Sagar-tarta	-	 2 ; erretilua
29	Sagar-tarta	-	 1 ; pastel-forma parrillan
30	Sagar-pastela	-	 1  22 cm-ko pastela parrillan
31	Brownieak	2 kg ore	 2 erretilu sakona
32	Txokolatzeko madalenak	-	 2 madalenetarako erretilua piztuta parrillan
33	Ogi biribila	-	 1 ; ogi-moldea parrillan
34	Patatak labean erreta	1 kg	 1 ; erretilua Jarri patatak osorik eta azalarekin erretiluan.
35	Anoak	1 kg	 2 laberako erretilua , laberako paperarekin forratuta Erabili zure ongailu gogokenak. Moztu patatak zatitan.

	Platera	Pisua	Parrillaren maila/osagarria
36	Barazkiak grillean erreta	1-1,5 kg	2 laberako erretilua, laberako paperarekin forratuta Erabili zure ongailu gogokoenak. Moztu barazkiak zatitan.
37	Kroketa izoztuak	0,5 kg	2; erretilua
38	Pomo izoztuak	0,75 kg	2; erretilua
39	Haragi- edo barazki-lasagna fideo lehorren platerekin	1-1,5 kg	; 1; zeramika edo kristalezko kazola parrillan , mikrouhin-laberako egokia
40	Patata gainerreak (patata gordinak)	1,1 kg	; 2; zeramika edo kristalezko kazola parrillan , mikrouhin-laberako egokia Biratu platera egosketa-denboraren erdia igaro ondoren.
41	Pizza fresko eta mehea	-	1; laberako erretilua, laberako paperarekin forratuta
42	Pizza fresko lodia	-	1; erretilua, laberako paperarekin forratuta
43	Quichea	-	1; erretzeko iturria piztuta erretiluan
44	Baguette / txapata / ogi zuria	0,8 kg	1; laberako erretilua, laberako paperarekin forratuta Ogi zuriak denbora gehiago behar du.
45	Ale/zekale/alezko ogi ilun guztia ogi-moldean	1 kg	1; erretilua laberako paperarekin forratuta/ parrilla

Erloju-funtzioak

Erloju-funtzioak

Erloju-funtzioa	Aplikazioa
Ohartarazlea	Denbora amaitzen denean, soinua entzungo da.

Erloju-funtzioa	Aplikazioa
 Egosceta-denbora	Tenporizadorea amaitzen denean, seinalea entzuten da eta egosceta-funtzioa eteten da.
 Atzerapen-denbora	Egasketaren 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.

Erloju funtzioak bakarrik daude eskuragarri: Aire beroa, Ohiko egosceta, Grill turbo, Pizza funtzioa, Grill turbo + mikrouhin-labea, Aire beroa + mikrouhin-labea.

Nola doitu: erloju-funtzioak

Nola doitu: ordua		
1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa
		
Ordua aldatzeko, joan menura 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 temperatura.	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 adierazten du: ⌚ HA-SIERA	3. urratsa	4. urratsa	Pantailak honako hau bistaratzen du: --:-- ⌚ GELDITU	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.							

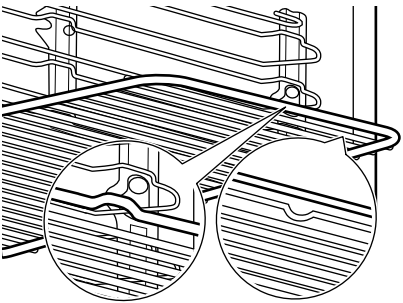
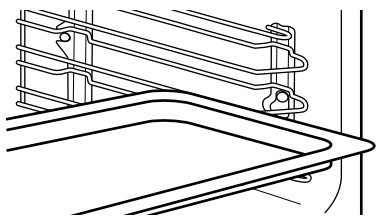
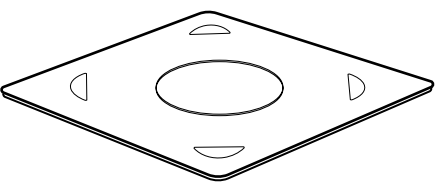
Osagarrien erabilera

 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Osagarriak jartzea

Erabili soilik tresna eta material egokiak. Kontsultatu mikrouhin-laberako ontzi eta material egokiak "Aholkuak" kapituluan.

Goiko aldeko hozka txiki batek segurtasuna hobetzen du. Arrakalak irauketaren kontrako gailuak dira baita ere. Erretilua inguratzen duten ertz altuak sukaldeko tresnak parrillatik irristatzea saihesten du.

Parrila: Sartu parrilla errailaren giden artean eta ziurtatu arrakalak behera begira daudela.	
Erretilua: Sartu erretilua euste-errailaren giden artean.	
Mikrouhin-laberako kristalezko beheko platera: Erabili beheko kristalezko platera mikrouhin-laberako, mikrouhin-labearen funtzioarekin soilik. Ez da egokia mikrouhin-labearen funtzio konbinaturako (adibidez, grill mikrouhin-labea). Jarri osagarria barrunbearen hondoan. Elikagaiak mikrouhin-laberako kristalezko beheko platerean jar ditzakezu zuzenean.	

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.

Funtzio honek gailuaren funtzioan ustekabeko aldaketak egitea saihesten du.		
	 OK : mantendu sakatuta funtzioa aktibatzeko. Soinu bat entzungo da.	 OK : 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 - 230	5,5

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.

Mikrouhin-laberako gomendioak

Jarri janaria mikrouhin-labeko kristalezko platerean, barrunbearen oinarrian. Eman buelta haragiari egosteko denboraren erdian, uniformeki gorritzeko.
Mugitu noizean behin plater likidoak.
Zerbitzatu aurretik, nahastu janaria.

Estali janaria prestatzeko eta berriz berotzeko.
Jarri koilara botilan edo edalontzia edariak berotzean, beroa hobeto banatzeko.
Jarri elikagaiak gailuan inolako bilgarririk gabe. Ontziratutako janariak mikrouhin-laberako egokiak badira bakarrik sar daitezke gailuan (kontsultatu informazioa bilgarrian).

Mikrouhin-labe bidezko egosketa

Kozinatu janaria estalita. Kozinatu janaria estali gabe, emaitza kurruskaria nahi baduzu bakarrik.

Ez kozinatu berriz platerak potentzia eta denbora luzeegiak doituaz. Janaria lehortu edo erre daiteke.

Ez erabili gailua arrautzak edo barraskiloak oskolarekin prestatzeko, lehertu egin baitaitezke. Zulatu arrautza frijituen gorringoa berriro berotu aurretik.

Zulatu elikagaien azala hainbat aldiz sardexka batekin prestatu aurretik.

Moztu barazkiak tamaina bereko zatitxoetan.

Gailua itzali ondoren, atera elikagaiak eta utzi minutu batzuetan pausatzen, beroa uniformeki bana dadin.

Desizoztea mikrouhin-labean

Desizozteko likidoa atera ahal izateko, jarri jaki izoztua plater txiki batean, alderantziz itzulita, azpian edukiontzi bat duela, edo desizozteko erretilu batean edo plastikozko galbahean.

Kendu piezak desizoztu ondoren.

Frutak eta barazkiak desizoztu gabe prestatzeko, lehenik mikrouhin-labearen potentzia handiagoa erabil dezakezu.

Mikrouhin-laberako ontzi eta material egokiak

Mikrouhin-laberako, tresna eta material egokiak baino ez erabili. Begiratu taula hau erreferentzia gisa.

Erabili aurretik, egiaztatu sukaldeko tresnak / materialen zehaztapena.

Sukaldeko tresnaren materiala		 	 
Metalezko osagairik gabeko laberako kristala eta portzelana, adibidez, beira termikoa	✓	✓	✓
Beira eta portzelana ez dira egokiak zilar, urre, platino eta metalezko dekoraziorik gabeko laberako	✓	x	x
Kristala eta bitrozeramika, laberako eta izozteko egokia den materialez egina	✓	✓	✓
Kuartzorik eta osagai metalikorik gabeko laberako egokiak diren zeramika eta buztina, edo metalak dituen beiraztatua	✓	✓	✓

Sukaldeko tresnaren materiala		 	 
Zeramika, portzelana edo buztin egosia, beiratu gabeko hondoarekin edo zulo txikiekin (adibidez, heldulekuetan).	x	x	x
Beroarekiko erresistentea den plastikoa, 200 °C-raino	✓	✓	x
Kartoia, papera	✓	x	x
Egoste-geruza	✓	x	x
Mikrouhin-laberako geruza	✓	✓	x
Metalezko iturriak, hala nola esmaltea edo burdina urtua	x	x	x
Moldeak, berniz beltza edo silikonazko estaldura	x	x	x
Erretilua	x	x	✓
Parrilla	x	✓	✓
Mikrouhin-laberako kristalezko beheko platera	✓	✓	x
Mikrouhin-laberako tresnak, adibidez, Crostino	x	✓	x

Elikagai mota desberdinetarako gomendatutako potentzia-doikuntzak

Taulako datuak balio orientagarriak dira.

700-1000 W				
 Frijitu egosteko prozesuaren hasieran		 Berotu likidoak		
500-600 W				
 Kozinatu barazkiak	 Kozinatu arrautza-platerak	 Su baxuan kozinatzea	 Berotu plater paregabeak	 Desizoztu eta berotu plater izoztuak

300-400 W				
 Urtu gazta, txokolatea, gurina	 Egosi arroza	 Berotu haurrentzako elikagaiak	 Kozinatu/ Berotu elikagai delikatuak	 Jarraitu kozinatzen

100-200 W			
 Desizoztu ogia	 Desizoztu fruta eta pastelak	 Desizoztu gazta, esnegaina, gurina	 Desizoztu haragia, arraina

Kontrol-erakundeentzako egosketa-taulak

Proba-institutuentzako informazioa
IEC 60705 arauari jarraikiz egindako probak.

Mikrouhin-labea funtzioa

Erabili parrilla, kontrakoa adierazi ezean.

Janaria	Energia W	Kantitatea kg	Parrillaren kokapena	Ordua min	Oharrak
Bizkotxoa	600	0,475	Behekoa	8-9	Biratu ontzia laurden bat egosketa erdian.
Haragi-pastela	400	0,9	1	25 - 27	Biratu ontzia laurden bat egosketa erdian.
Arrautz-budina	500	1	2	30 - 33	-
Desizoztu haragia	100	0,5	1	15	Eman buelta haragiari erdi egosita dagoenean.

Mikrouhin-labea konbinatzeko funtzioa

Erabili parrilla.

Janaria	Funtzioa	Energia W	Tenpera- tura °C	Parrillaren kokapena	Ordua min	Oharrak
Pastela, 0,7 kg	Egoketa arrunta + mikro	100	200	2	23 - 27	Biratu ontzia laurden bat egoketa erdian.
Patata gainerreak, 1,1 kg	Aire beroa + mikrouhinak	300	180	2	38 - 42	Biratu ontzia laurden bat egoketa erdian.
Oilaskoa, 1,1 kg	Turbo grilla + mikrouhinak	400	230	1	35 - 40	Jarri haragia kristal biribileko ontzi batean eta eman buelta erdi egosita.

Mantentze-lanak eta garbiketa

 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Garbiketari buruzko oharrak

 Agente garbigarriak	Garbitu gailua eta osagarriak bakarrik, ur epel eta detergente arin batekin bustitako mikrozuntz-zapi bat erabilita.
	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. Kendu elikagaien hondakinak eta gangako koipea gailutik.
	Ez utzi janaria gailuan gordeta 20 minutu baino gehiagoz. Lehortu barrunbea mikrozuntzeko zapi batekin soilik erabilera bakoitzaren ondoren.
 Osagarriak	Garbitu osagarri guztiak erabilera bakoitzaren ondoren eta utzi lehortzen. Erabili zapi leun eta heze bat eta detergente leuna soilik. Ez garbitu osagarriak ontzi-garbigailuan.
	Ez garbitu osagarri itsasgaitzak garbigarri urratzaile edo objektu zorrotzekin.

Nola kendu: euste-errailak

Labea garbitzeko, kendu euste-errailak.

1. urratsa	Itzali labea eta itxaron hotz egon arte.	
2. urratsa	Egin tira kontuz euskailuetatik gorantz eta aurreko topetik kanporantz.	
3. urratsa	Egin tira euste-errailaren aurreko muturretik alboko hormatik urruntzeko.	
4. urratsa	Atera atzeko euskarriko errailak.	
Jarri euste-errailak alderantzizko ordenan.		

Nola aldatu: bonbilla

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

⚠ KONTUZ! Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua.
Baliteke lanpara bero egotea.

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

Goiko 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.

 Osagarriak	
Arazoa	Egiaztatu honako gauza hauek:
Bonbillak ez du funtzionatzen.	Bonbilla erre egin da.

 Errore-kodea	
Pantailak honako hau bistaratzen du:	Egiaztatu honako gauza hauek:
00:00	Korronte elektrikoa eten egin da. Doitu ordua.
---°C	Gailuaren atea erabat itxita dago. Itzali eta piztu gailua eta doitu berriro mikrouhin-labearen funtzioa.
Pantailak taulan ez dagoen errore-koderen bat bistaratzen badu, itzali eta piztu etxeko fusiblea gailua berrabiarazteko. Errore-kodea berriz agertzen bada, jarri harremanetan Laguntza-zentro baimendu batekin.	

Zerbitzuaren datuak

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

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

Gomendagarria da datuak hemen idaztea:	
Modeloa (MOD):	
Produktu-zenbakia (PNC)	

Gomendagarria da datuak hemen idaztea:	
Serie-zenbakia (S.N.)	

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barrukoak)	Zabalera Altuera Sakonera	480 mm 217 mm 411 mm
Bolumen erabilgarriak	43 l	
Erretiluaren azalera	1438 cm2	
Goiko erresistentzia	W	
Beheko erresistentzia	1000 W	
Grilla	1900 W	
Uztaia	1650 W	
Gutzizko potentzia	3000 W	
Tentsioa	220-240 V	
Maiztasuna	50 Hz	
Funtzioen kopurua	9	

Energia-eraginkortasuna

Energia-aurrezpena

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 metalezko sukaldeko tresnak energia aurrezteko, (mikrouhin-labea ez den funtzio bat erabiltzen duzunean bakarrik).

Ahal den heinean, ez berotu gailua janaria prestatu aurretik.

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

Egosketa haizagailuarekin

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

Hondar-beroa

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

Egosketak 30 minutu baino gehiago irauteko, 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 temperatura-doikuntzarik baxuena. Hondar-

beroaren edo tenperaturaren adierazleak pantailan agertzen dira.

Egosceta bonbilla itzalita edukiz

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

Menuaren egitura

Menua

1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa	4. urratsa	5. urratsa
				
≡ : hautatu Menua joateko.	Hautatu Menuaren egitura 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	Txirrinaren bolumena	1 - 4
05	Funtzionamendu-denbora	Piztea/Itzaltzea	06	Argia	Piztea/Itzaltzea
07	Erakustaldi modua	Aktibazio-kodea. 2468	08	Softwarearen bertsioa	Egiaztatu
09	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.

IKEA BERMEA

Zenbat denborarako bermea ematen du IKEA-k?

Bermeak 5 urteko indarraldia du, IKEA-ri erosketa egin zenion datatik aurrera. Frogagiri originala beharrezkoa da erosketaren froga gisa. Berme-aldian gailuan egindako edozein konponketa egiteak ez du gailuaren bermea luzatuko.

Nor arduratzen da zerbitzuaz?

IKEA zerbitzu-hornitzailea arduratuko da gailua konpontzeaz, bai bere zerbitzuko langileen bai zerbitzu-zentro baimendu baten bidez.

Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak IKEA-n erosketa egin ostean material- edo fabrikazio-akatsak eragindako gailuaren akatsak estaltzen ditu. Bermea etxeko tresnetarako soilik da aplikagarria. Salbuespenak "Zer ez du bermeak estaltzen?" atalean zehazten dira. Berme-aldian akatsa konpontzeak eragindako kostuak estaltzen ditu, hala nola konponketak, piezak, eskulana eta garraioa, baldin eta gailua kostu gehigarriak ordaindu gabe irisgarri badago eta akatsa bermeak estaltzen duen fabrikazio- edo material-akats baten ondorioa bada. Baldintza horien pean aplikatuko dira EBren zuzentarauak (99/44/GE) eta herrialde bakoitzean indarrean dagoen legeria. Ordez tutako piezak IKEA-ren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaileak aztertuko du produktua eta, ondoren, eta

bere irizpideei jarraikiz, bermeak estaltzen duen erabakiko du. Bermeak estaltzen duela badio, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzuaren kide baimenduak, bere instalazioetan eta bere irizpideei jarraikiz, produktu akastuna konpondu edo berdina edo antzekoa den beste batekin ordezkatuko du.

Zer ez du bermeak estaltzen?

- Higadura eta haustura arruntak.
- Nahita edo arduragabekeriarengatik eragindako kalteak, funtzionamendu-argibideak ez betetzearen ondoriozko kalteak, instalazio okerra edo tentsioa oker konektatuz egindako instalazioa, erreakzio kimikoak edo elektrokimikoak eragindako kalteak, oxido, korrosio edo uraren ondoriozko kalteak, ur-hornidurako gehiegiko kare-inkrustazioengatik egon daitezkeen kalteak barne, eta ezohiko ingurune-baldintzek eragindako kalteak.
- Atal suntsikorrak, pilak eta bonbillak barne.
- Gailuaren ohiko erabileran eraginik ez duten pieza ez-funtzionalak eta apaingarriak, marradurak eta kolore-ezberdintasun posibleak barne.
- Garbitzeko erabiltzen diren objektu edo substantzia arrotzek eragindako istripuzko kalteak edo iragazki, drainatze-sistema edo detergente-kutxak libratzerakoan eragindako kalteak.
- Honako pieza hauetako kalteak: bitrozeramika, osagarriak, mahai-tresnetarako eta baxerarako saskiak, elikadura- eta hustubide-hodiak, material

zigilatzaile eta isolatzaileak, bonbillak eta bonbillen estalkiak, bisore digitalak, aginteak, karkasa eta karkasaren piezak. Kalte horiek fabrikazio-akatsen eraginez sortu direla frogatu ahal bada salbu.

- Zerbitzu-teknikariaren aurrean akatsik hauteman ezin izan den kasuak.
- Hornitzaileak baimendu ez duen zerbitzu teknikoko zentro batek egindako edo pieza originalak erabili ez diren konponketak.
- Instalazio okerraren edo zehaztapenak betetzen ez dituen instalazioaren ondoriozko konponketak.
- Etxetresna elektrikoak etxean erabiltzen ez badira, adibidez, esparru profesionalean erabiltzen badira.
- Garraioak eragindako kalteak. Bezero batek produktua bere etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko garraioan zehar sor daitezkeen kalteen erantzukizuna. Hala ere, IKEA produktua bezeroak emandako helbidean entregatzeaz arduratzen bada, bermeak garraioan zehar sor daitezkeen kalteak estaliko ditu.
- IKEA-ko etxetresna elektrikoaren hasierako instalazioa egiteagatikoa kostua. Dena den, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaile batek edo bere zerbitzuaren kide baimenduak gailua bermearen baldintzei jarraikiz konpondu edo ordezkatzan badu, zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzuaren kide baimenduak konpondutako edo ordezkotako gailua instalatuko du, behar denaren arabera.

Murritzeta hori ez zaio gailua EBko beste herrialde bateko segurtasun-zehaztapen eta zehaztapen teknikoetara egokitzeko egindako lanari aplikatzen, baldin eta profesional homologatu batek egiten badu eta pieza originalak erabiltzen badira.

Nola aplikatzen da herrialdeetako legedia?

IKEA-ren bermeak tokiko betekizun legal guztiak estali edo gainditzan dituzten legezko eskubide espezifikoak ematen dizkizu. Baliteke betekizun horiek herrialdearen arabera aldatzea.

Balio-eremuak

EBko herrialde batean erositako eta EBko beste herrialde batera eramandako gailuen kasuan, zerbitzuak helburu-herrialdean indarrean dauden berme-baldintza arrunten arabera emango dira. Bermeak barne hartzen dituen zerbitzuak burutzeko obligazioa honako kasu hauetan soilik eskaintzen dira:

- gailuak erreklamazioa egin nahi den herrialdeko zehaztapen teknikoak betetzen ditu eta horien arabera instalatu da;
- gailuak erabiltzailearen segurtasun-informazioaren eta muntaketa-argibideen arabera instalatu da eta horiek betetzen ditu;

IKEA-ren gailuetarako Saldu osteko zerbitzu espezializatua:

Jarri harremanetan IKEA-ren Saldu osteko zerbitzuarekin honako gauza hauetarako:

1. Bermearen baldintzen arabera erreklamazio bat jarri.
2. IKEA sukalde-altzari egokietan IKEA-ren gailua instalatzeari buruzko argibideak eskatu. Zerbitzuak ez du hauekin lotutako informaziorik eskainiko:
 - IKEA sukaldearen instalazio orokorra;
 - konexio elektrikoak (makina entxufe edo kablerik gabe badator) edo hidraulikoak edo gas-konexioak, tekniko profesional homologatu batek burutu behar baititu.
3. IKEA gailuaren erabiltzailearen eskuliburuko edukiari eta zehaztapenei buruzko azalpenak eskatu.

Laguntzarik onena eskaini diezazugun, irakurri arretaz liburuxka honetako Muntaketa-argibideak eta/edo Erabiltzailearen eskuliburua gurekin harremanetan jarri aurretik.

Nola jar zaitezke harremanetan gurekin gure laguntza behar duzunean?



Kontsultatu eskuliburu honetako azken orrialdea; bertan IKEA-k izendatutako kontaktuen eta euren telefono-zenbakien zerrenda osoa aurkituko duzu.

-  Zerbitzu azkarragoa eskaini diezazugun, erabili eskuliburuaren amaieran aurkituko duzun zerrendako telefono-zenbaki espezifikoak. Kontsultatu beti laguntza behar duzun gailu espezifikoaren liburuxkako zenbakiak. Deitu aurretik, eduki eskura IKEA-ren gaiaren zenbakia (8 digituko kodea) eta laguntza behar duzun gailuaren serie-zenbakia (ezaugarrien plakan aurki dezakezun 8 digituko kodea).

-  **GORDE EROSKETA-FROGAGIRIA!** Erosketaren frogagiria eta bermea indarrean jartzeko ezinbesteko dokumentua da. Egiatzatu baita ere frogagiriak IKEA-n erosi dituzun gailu guztien izena eta zenbakia (8 digituko kodea) adierazten dituela.

Laguntza gehiago behar duzu?

Gailuen Saldu osteko zerbitzuarekin lotuta ez dagoen galderaren bat baduzu, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendaren dei-zentroarekin. Gurekin harremanetan jarri aurretik, gailuaren dokumentazioa arretaz irakurtzea gomendatzen dugu.

Contingut

Informació sobre seguretat	36	Consells	56
Instruccions de seguretat	39	Manteniment i neteja	60
Instal·lació	42	Solució de problemes	61
Descripció del producte	43	Dades tècniques	63
Tauler de control	43	Eficàcia energètica	63
Abans del primer ús	44	Estructura del menú	64
Ús diari	45	Aspectes mediambientals	65
Funcions del rellotge	52	GARANTIA IKEA	65
Ús dels accessoris	54		

Excepte modificacions.

Informació sobre seguretat

Abans d'instal·lar 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.

- No encenguis l'aparell quan estigui buit. Les peces metàl·liques a l'interior de la cavitat poden generar un arc elèctric.
- Per retirar els carrils de suport, estira primer frontal carril i, a continuació, separa l'extrem del darrere de les parets laterals. Installa els carrils de suport en l'ordre invers.
- Si la porta o els tancaments de la porta pateixen danys, no has d'operar l'aparell fins que una persona qualificada l'hagi reparat.
- Només una persona qualificada pot efectuar tasques de reparació o manteniment que impliquin l'extracció d'una tapa que protegeix contra l'exposició a l'energia del microones.
- No escalfis líquids ni altres aliments en recipients hermètics. Podrien explotar.
- No es poden utilitzar contenidors metàl·lics d'aliments i begudes durant la cocció amb microones. Aquest requisit no s'aplica si el fabricant especifica la mida i la forma dels contenidors metàl·lics apropiats per a la cocció amb microones.
- Utilitza només estris aptes per a forns de microones.
- Quan escalfis aliments en recipients de paper o plàstic, vigila l'aparell per la possibilitat d'incendi.
- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'assecament d'aliments o roba i l'escalfament de coixinets tèrmiques, pantofles, esponges, draps humits i similars poden provocar risc de lesions, ignició o incendi.
- Si es genera fum, apaga o desendolla l'aparell i deixa la porta tancada per sufocar les possibles flames.

- L'escalfament de begudes al microones pot provocar un bullit brusc i lent. Extrema la precaució quan manipulis els recipients.
- El contingut dels biberons i dels pots de menjar per a nadons s'agitarà o remourà, i es controlarà la temperatura abans de consumir-los per evitar cremades.
- Els ous amb closca i els ous durs sencers no s'han d'escalfar en l'aparell, ja que poden explotar, fins i tot després que hagi acabat l'escalfament al microones.
- Neteja l'aparell amb regularitat i elimina les restes de menjar.
- Si no es manté l'aparell net, la superfície podria deteriorar-se i afectar negativament la vida útil de l'aparell i provocar situacions de risc.

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.
- Instal·la 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)	444 (460) mm
Ample de l'armari	560 mm
Profunditat de l'armari	550 (550) mm
Altura de la part frontal de l'aparell	455 mm
Altura de la part posterior de l'aparell	440 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	567 mm

Fons encastrat de l'aparell	546 mm
Fons amb la porta oberta	882 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	3.5x25 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 es afluixar 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.

Ús



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

- 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.
- No utilitzis la funció de microones per preescalfar l'aparell.



ADVERTÈNCIA: Pots malmetre l'aparell.

- Per evitar danys o descoloriment en l'esmalt:
 - 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.
- Si l'aparell s'instal·la 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.
- Assegura't que la cavitat i la porta s'assequin després de cada ús. El vapor produït durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.
- 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 i arcs elèctrics quan s'utilitza la funció de microones.
- Si utilitzes aerosols de neteja per a forns, segueix les instruccions de l'envàs.

Ús de la cristalleria

Si no manipules la cristalleria amb la cura necessària, pot trencar-se, escantonar-se, esquerdar-se o ratllar-se:

- No aboquis aigua ni altres líquids freds sobre la cristalleria, perquè la caiguda sobtada de temperatura pot provocar el trencament instantani del cristall. Els trossos de cristall poden estar molt afilats i són difícils de veure.
- No col·loquis cristalleria calenta sobre una superfície humida o freda, ni directament sobre un tauler o una superfície de metall, ni tampoc a l'aigüera. Tampoc no ha de manipular la cristalleria calenta amb un drap humit.
- No utilitzis ni reparis cap objecte de cristalleria escantonat, esquerdat o amb ratlles importants.
- No deixis caure ni copegis la cristalleria amb objectes durs ni la sotmetis a impactes amb estris.
- No escalfis recipients de vidre buits o gairebé buits en el microones, ni sobreescalfis l'oli o la mantega

al microones (utilitza el temps de cocció mínim).

Deixa que la cristalleria es refredi sobre una reixeta, un agafador o un drap sec. Assegura't que la cristalleria s'hagi refredat prou abans de rentar-la, refrigerar-la o congelar-la.

Evita subjectar articles de vidre calent (incloent-hi els que tenen superfícies de subjecció de silicona) sense un agafador sec.

Evita l'ús incorrecte del microones (per exemple, sense res a l'interior o amb molt poc aliment).

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.
Llença el material d'embalatge als contenidors adequats que hagin especificat els 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

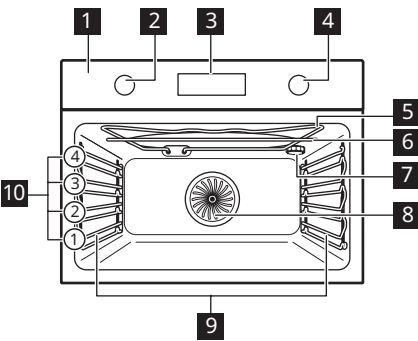
Pel que fa a la secció del cable, consulta la potència total que figura a la placa de característiques. També pots consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm²)
màxim 1.380	3 x 0,75
màxim 2.300	3 x 1
màxim 3680	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 cocció
- 3 Pantalla
- 4 Comandament de control
- 5 Resistència
- 6 Bombeta
- 7 Ventilador
- 8 Relleu 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.
- **Plat inferior de cristall per a microones** x 1
Com a suport per al mode de microones

Tauler de control

Vista general del tauler de control



Temporitzador	Escalfament ràpid	Llum	Potència del microones	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	 Indicador de funció de microones
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.			

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.	

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. Prem OK
 - mantén premut el botó per activar la funció: Escalfament ràpid. Disponible per a algunes funcions del forn.	

Com ajustar: Funcions del microones

Pas 1	Retira tots els accessoris del forn. Introdueix el plat inferior de vidre del microones. Col·loca l'aliment al plat inferior de vidre per microones.
--------------	---

Pas 2	Gira el comandament del forn per seleccionar la funció de cocció i tria la funció de microones:    .
Pas 3	Prem OK : per començar amb els ajustos per defecte. La pantalla indica: durada i potència del microones.
Pas 4	Gira el comandament de control per ajustar la durada. Prem: OK
Pas 5	Prem:  . Gira el comandament de control per ajustar la potència del microones. Prem: OK
Pas 6	Gira el comandament de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per apagar l'aparell.
Pots modificar els ajustos durant la cocció.	

El temps màxim de les funcions del microones dependrà de la potència del microones fixada:

POTÈNCIA DEL MICROONES W	TEMPS MÀXIM mín
100 - 600	59:55
>600	7

 Si obres la porta, s'atura el funcionament del microones. Tanca la porta per tornar a encendre'l. Prem **OK**.

Com ajustar: Funcions de combi microones

Pas 1	Retira tots els accessoris del forn. Introdueix el plat inferior de vidre del microones. Col·loca l'aliment al plat inferior de vidre per microones.
Pas 2	Gira el comandament del forn per seleccionar la funció de cocció i tria una funció:   . La pantalla mostra: temperatura i potència del microones.
Pas 3	Gira el comandament de control per ajustar la temperatura.
Pas 4	Prem:  .
Pas 5	Gira el comandament de control per ajustar la potència del microones. Prem: OK.
Pas 6	Prem: OK per iniciar la funció.
Pas 7	Gira el comandament de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per apagar l'aparell.

Pots modificar els ajustos durant la cocció.
Gira el comandament per ajustar la durada i prem: OK.

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.
 Graella turbo	Rostit amb aire calent per a peces de carn més grans o aviram amb os en un nivell. Per gratinar i daurar.
 Funció Pizza	Per enfornar pizza. Per obtenir un daurat més intens i una base més cruixent.
 Graella turbo + microones	Per rostir grans porcions de carn en un nivell. Per fer gratinats i daurar. Funció Boost MW, rang de potència: 100 - 600 W.
 Aire calent + microones	Enfornat en una posició de graella. Funció Boost MW, rang de potència: 100 - 600 W.
 Descongelar	Descongelar carn, peix, pastissos, potència: 100 - 200 W
 Reescalfar	Escalfar menjars preparats i delicats, rang de potència: 300 - 700 W
 Microones	Escalfament, cocció, potència: 100 - 1.000 W
 Menú	Per accedir al menú: Cocció assistida, Ajustos.

Com ajustar: Cocció assistida

El submenú Cocció assistida consta d'un conjunt de funcions i plats addicionals que permet establir paràmetres de cocció, temperatura i temps recomanats. Utilitza la funció per preparar un plat ràpidament amb l'ajust per defecte. També permet ajustar el temps i la temperatura durant la cocció.

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

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

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
		 P1 - P...	 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.
	Funciona amb potència de microones. Utilitza un accessori apte per a microones.
	Preescalfa l'aparell abans de començar a cuinar.
	Nivell del prestatge.

La pantalla mostra **F** i un **número** de la funció que pots consultar a la taula.

	Funcions de cocció	Aplicació
1	Graella elèctrica	Per rostir aliments prims i torrar pa amb la graella elèctrica.
2	Calor inferior	Per enfornar pastissos amb base cruixent i conservar aliments.
3	Congelats	Per a productes precuinats (per exemple, patates fregides, porcions de patata o rotllets de primavera) cruixents.

	Funcions de cocció	Aplicació
4	Cocció convencional + micro	Enfornat i rostit en una posició de graella. Funció Boost MW, rang de potència: 100 - 600 W.
5	Graella elèctrica + microones	Per cuinar el menjar en poc temps i daurar-lo. Funció Boost MW, rang de potència: 100 - 600 W.

La pantalla mostra **P** i un **número** del plat que Quan finalitzi la funció, comprova si el menjar pot consultar a la taula. està llest.

	Plat	Pes	Nivell/accessori de la graella
1	Rosbif, poc fet	1-1,5 kg; 4-5 trossos gruixuts cm	 1 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	  2 font de rostit 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	  1 font de rostit encesa graella
6	Rosbif, poc fet (cocció lenta)	1-1,5 kg; 4-5 trossos gruixuts cm	 1; 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	 1 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	Filete, fet (cocció lenta)		

	Plat	Pes	Nivell/accessori de la graella
12	Rostit de vedella (per exemple, l'espatlla)	0,8-1,5 kg; 4 trossos gruixuts cm	 1 font de rostit encesa graella Fregeix la carn durant uns minuts en una paella calenta. Afegeix líquid. Introdueix-la en l'aparell.
13	Porc rostit al coll o a l'espatlla	1,5 kg	 1 ; cassola de ceràmica o vidre en la graella , apta per a microones Utilitza les espècies que més t'agradin. Després de la meitat del temps de cocció, dona la volta a la carn.
14	Porc esqueixat (cocció lenta)	1,5-2 kg	 1 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	 1 ; font de rostit en la graella Utilitza les espècies que més t'agradin.
16	Costelles	2-3 kg; utilitza 2-3 costelles fines cm	 2 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	 1 ; font de rostit en la safata Fregeix la carn durant uns minuts en una paella calenta. Afegeix líquid. Després de la meitat del temps de cocció, dona la volta a la carn.
18	Pollastre sencer	1-1,5kg; fresc	  1 ; cassola de ceràmica o vidre en la graella , apta per a microones Utilitza les espècies que més t'agradin. Col·loca el pit de pollastre boca avall i gira'l quan hagi transcorregut la meitat del temps de cocció.
19	Mig pollastre	0,5-0,8 kg	 2 safata per al forn Utilitza les espècies que més t'agradin.
20	Pit de pollastre	180-200 g per tros	  1 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	250-400 g	 2 safata per al forn Si vols cuinar potes de pollastre marinades, ajusta la temperatura més baixa i cuina-les més temps.

	Plat	Pes	Nivell/accessori de la graella
22	Ànec sencer	1,5-2,5 kg	  1 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, pit	1kg	  1 font de rostit encesa graella Utilitza les espècies que més t'agradin. Dona-li la volta a la meitat del temps de cocció.
24	Pastís de carn	1 kg	 1; graella Utilitza les espècies que més t'agradin.
25	Peix sencer, a la graella	0,5-1 kg per peix	 1 safata per al forn Omple el peix amb mantega i utilitza les teves espècies i herbes favorites.
26	Filet de peix	-	  2 cassola sobre graella Utilitza les espècies que més t'agradin.
27	Pastís de formatge	-	 1;  motlle desmuntable de 28 cm en la graella
28	Pastís de poma	-	 2; safata
29	Pastís de poma	-	 1; forma de pastís en la graella
30	Pastís de poma	-	 1  pastís de 22 cm en graella
31	Brownies	2 kg de massa	 2 safata profunda
32	Magdalenes de xocolata	-	 2 safata per a magdalenes encesa graella
33	Pastís de fogassa	-	 1; motlle de pa en la graella
34	Patates al forn	1 kg	 1; safata Posa les patates senceres amb pell a la safata.
35	Porcions	1 kg	 2 safata per al forn folrat amb paper per al forn Utilitza les espècies que més t'agradin. Talla les patates en trossos.

	Plat	Pes	Nivell/accessori de la graella
36	Verdures a la graella	1-1,5 kg	 2 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	 2; safata
38	Poms congelats	0,75 kg	 2; safata
39	Lasanya de carn/ verdura amb plats de fideus secs	1-1,5 kg	  1; cassola de ceràmica o vidre en la graella, apta per a microones
40	Patates gratinades (patates crues)	1,1 kg	  2; cassola de ceràmica o vidre en la graella, apta per a microones Gira el plat quan hagi transcorregut la meitat del temps de cocció.
41	Pizza fresca i fina	-	 1; safata per al forn folrada amb paper per al forn
42	Pizza fresca, gruixuda	-	  1; safata folrada amb paper per al forn
43	Quiche	-	 1; motlle per al forn en la graella
44	Baguet/xapata/ pa blanc	0,8 kg	 1; safata per al forn folrada 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	  1; safata folrada 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.

Funció de rellotge	Aplicació
 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.

Les funcions de rellotge només estan disponibles per a: Aire calent, Cocció convencional, Grill turbo, Funció Pizza, Graella turbo + microones, Aire calent + microones.

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  STOP	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: '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.							

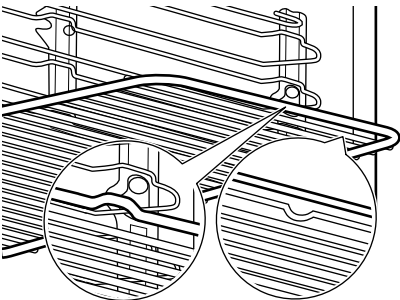
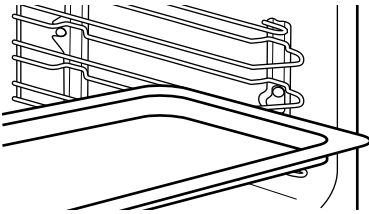
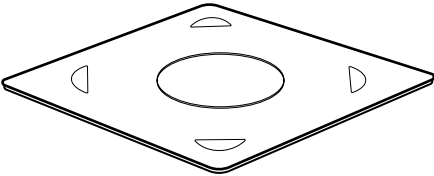
Ús dels accessoris

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

Inserció d'accessoris

Utilitza únicament estris i materials adequats. Consulta els recipients i els materials adequats per a microones al capítol "Consells".

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 esquerdes mirin cap avall.	
Safata: Introdueix la safata entre les guies del carril de suport.	
Plat inferior de vidre per a microones: Utilitza el plat inferior de vidre per a microones exclusivament amb la funció de microones. No és adequat per a la funció combinada de microones (p. ex. graella microones). Col·loca l'accessori al fons de la cavitat. Pots col·locar els aliments directament en el plat inferior de vidre per a microones.	

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.

Aquesta funció impedeix que es produeixi accidentalment un canvi de la funció de l'aparell.		
	 OK - mantén premut per activar la funció. Sonarà un senyal.	 OK - 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 - 230	5,5

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.

Recomanacions per a microones

Col·loca el menjar al plat de vidre del microones, a la base de la cavitat.
Remena o dona la volta al menjar a la meitat del temps de cocció o descongelació.

Remena de tant en tant els plats líquids.

Remena el menjar abans de servir-lo.

Tapa el menjar per cuinar i reescalfar.

Col·loca la cullera en l'ampolla o el got en escalfar begudes per assegurar una millor distribució de la calor.

Col·loca els aliments en l'aparell sense cap embolcall. El menjat envasat només es pot introduir en l'aparell si l'embalatge és apte

per a microones (consulta la informació a l'embalatge).

Cocció per a microones

Cuina el menjar tapat. Cuina aliments sense tapar només si vols obtenir un resultat cruixent.

No tornis a cuinar els plats ajustant una potència i un temps massa elevats. El menjar pot assecar-se, cremar-se o provocar foc.

No utilitzis l'aparell per cuinar ous o caragols amb la closca perquè poden esclatar. Perfora el rovell dels ous fregits abans de reescalfar-los.

Perfora la pell dels aliments diverses vegades amb una forquilla abans de cuinar-los.

Talla les verdures en trossets de la mateixa mida.

Després d'apagar l'aparell, trau els aliments i deixa'ls reposar uns minuts perquè la calor es distribueixi uniformement.

Descongelació al microones

Col·loca l'aliment congelat sense desembolcar en un plat petit tornat del revés amb un contenidor a sota o en una safata de descongelació o tamís de plàstic perquè el líquid de descongelació pugui sortir.

Retira les peces després un cop s'hagin descongelat.

Per cuinar fruites i verdures sense descongelar-les primer, pots utilitzar una potència superior del microones.

Recipients i materials adequats per a microones

Per al microones, utilitza només utensilis i materials adequats. Consulta la taula següent com a referència.

Comprova els estris de cuina o l'especificació de materials abans d'utilitzar-los.

Material de l'estri de cuina		 	 
Vidre i porcellana per forn sense components de metall, p. ex. vidre tèrmic	✓	✓	✓
Vidre i porcellana no aptes per a forn sense plata, or, platí ni decoracions de metall	✓	x	x
Vidre i vitroceràmica de material apte per forn i congelació	✓	✓	✓
Ceràmica i fang aptes per a forn sense quars ni components metàl·lics, o vidriat que contingui metalls	✓	✓	✓

Material de l'estri de cuina		 	 
Ceràmica, porcellana o fang cuit amb fons sense vidriar o amb petits orificis, p. ex., en les nanses	x	x	x
Plàstic resistent a la calor fins a 200 °C	✓	✓	x
Cartó, paper	✓	x	x
Pel·lícula de cocció	✓	x	x
Pel·lícula per a microones	✓	✓	x
Fonts de metall, com ara esmalt o ferro colat	x	x	x
Motlles, vernís negre o revestiment de silicona	x	x	x
Safata	x	x	✓
Graella	x	✓	✓
Plat inferior de vidre per a microones	✓	✓	x
Estris per a microones, p.ex., Crostino	x	✓	x

Ajustos de potència recomanats per a diferents tipus d'aliments

Les dades de la taula són valors orientatius.

700-1000 W				
 Sofregir a l'inici del procés de cocció		 escalfar líquids		
500-600 W				
 Cuinar verdures	 Cuinar plats d'ous	 Estofats a foc lent	 Escalfar plats únics	 Descongelar i escalfar plats congelats

300-400 W				
				
Fondre formatge, xocolata, mantega	Coure arròs	Escalfar aliments infantils	Cuinar/escalfar aliments delicats	Continuar cuinant

100-200W			
			
Descongela pa	Descongela fruita i pastissos	Descongela formatge, nata, mantega	Descongela carn, peix

Taules de cocció per a organismes de control

Informació per a instituts de proves

Proves efectuades de conformitat amb IEC 60705.

Funció microones

Usa la graella, tret que s'indiqui el contrari.

Menjar	Energia W	Quantitat kg	Posició de la graella	Hora min	Comentaris
Besquit	600	0,475	Inferior	8 - 9	Gira el recipient un quart de volta a mitja cocció.
Pastís de carn	400	0,9	1	25 - 27	Gira el recipient un quart de volta a mitja cocció.
Púding d'ou	500	1	2	30 - 33	-
Descongela carn	100	0,5	1	15	Dona la volta a la carn a mitja cocció.

Funció de combi microones

Usa la graella.

Menjar	Funció	Energia W	Temperatura °C	Posició de la graella	Hora min	Comentaris
Pastís, 0,7 kg	Cocció convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gira el recipient un quart de volta a mitja cocció.
Patates gratinades, 1,1 kg	Aire calent + microones	300	180	2	38 - 42	Gira el recipient un quart de volta a mitja cocció.
Pollastre, 1,1 kg	Graella turbo + microones	400	230	1	35 - 40	Col·loca la carn en un recipient de vidre rodó i dona'l la volta a mitja cocció.

Manteniment i neteja

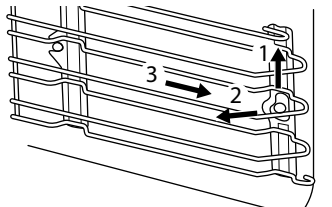
 **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

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.
	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. Retira els residus d'aliments i el greix de la volta de l'aparell.
	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 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	Empenta els suports cap amunt i cap a fora del límit davanter amb cura.	
Pas 3	Tira l'extrem davanter del carril de suport per separar-lo de la paret lateral.	
Pas 4	Extrau els carrils de la subjecció posterior.	
Installa els carrils de suport en l'ordre invers.		

Com canviar: Bombeta

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

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

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 superior

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'inclogui 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 cadenat estigui apagada.

 Components	
Problema	Comprova que...
La bombeta no funciona.	La bombeta s'ha fos.

 Codi d'error	
La pantalla mostra...	Comprova que...
00:00	S'hagi produït un tall de corrent. Ajusta l'hora.
---°C	La porta de l'aparell estigui tancada. Apaga i encén l'aparell i torna a ajustar la funció de microones.
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.	

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)	

Es recomana escriure les dades aquí:	
Número de sèrie (S.N.)	

Dades tècniques

Dades tècniques

Dimensions (interiors)	Ample Alt Fons	480 mm 217 mm 411 mm
Volums útils	43 l	
Àrea de la safata	1438 cm2	
Resistència superior	- W	
Resistència inferior	1000 W	
Graella elèctrica	1900 W	
Anell	1650 W	
Potència total	3000 W	
Voltatge	220 - 240 V	
Freqüència	50 Hz	
Nombre de funcions	9	

Eficàcia energètica

Estalvi energètic

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 (només quan utilitzis una funció de forn no microones).

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.

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	Mode demostració	Codi d'activació. 2468	08	Versió del programari	Comprovar
09	Restaurar tots els ajustos	Sí/No			

Aspectes mediambientals

Recicla els materials amb el símbol .
Diposita el material d'emballatge 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.

GARANTIA IKEA

Què termini de validesa té la garantia d'IKEA?

Aquesta garantia té una validesa de 5 anys a partir de la data de compra a IKEA. El rebut original és necessari com a prova de compra. Qualsevol reparació efectuada en l'aparell durant el període de garantia no comporta l'ampliació del seu termini.

Qui es farà càrrec del servei?

El proveïdor de serveis IKEA es farà càrrec de la reparació de l'aparell, sigui per personal de servei propi o d'un centre de servei autoritzat.

Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix defectes de l'aparell causats per fallades de material o de fabricació a partir de la data de compra a IKEA. La garantia només és vàlida per a aparells d'ús domèstic. Les excepcions s'especifiquen en l'apartat "Què no cobreix la garantia?". Durant el termini de la garantia queden coberts els costos que comporti la correcció de la fallada, com ara: reparacions, peces, mà d'obra i desplaçament, sempre que per accedir a l'aparell no hagi calgut incórrer en despeses especials i que la fallada estigui relacionat amb algun defecte de fabricació o material cobert per la garantia. De conformitat amb aquestes condicions s'aplicaran les directrius de la UE (Núm. 99/44/GE) i la legislació vigent a cada país. Les peces substituïdes es convertiran en propietat d'IKEA.

Què farà IKEA per corregir el problema?

El proveïdor de servei indicat per IKEA examinarà el producte i decidirà, segons el propi criteri, si està cobert per la garantia. Si es considera cobert, el proveïdor de servei d'IKEA o el seu centre de servei autoritzat repararà el producte defectuós o el substituirà per un altre producte igual o similar en les seves instal·lacions i segons el seu criteri.

Què no cobreix la garantia?

- El desgast i els trencaments normals.
- El dany deliberat o negligent, el dany causat per incompliment de les instruccions de funcionament, instal·lació incorrecta o connexió a un voltatge incorrecte, el dany originat per reaccions químiques o electroquímiques, òxid, corrosió o danys produïts per aigua, incloent-hi els danys causats per excés de calç, sense limitar-se només a aquests, el dany causat per condicions ambientals anormals.
- Les parts fungibles, incloses les piles i les bombetes.
- Les peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'aparell, incloent-hi les ratllades les possibles diferències en el color.
- El dany accidental causat per objectes o substàncies estranyes o per la neteja o desmuntatge de filtres, sistemes de descàrrega o dosificadors de detergent.

- El dany de les peces següents: vitroceràmica, accessoris, cistells de coberts i vaixel·la, tubs d'alimentació i descàrrega, material segellant o aïllant, bombetes i tapes de bombeta, visors digitals, comandaments, carcassa i peces de la carcassa. Llevat que es pugui provar que aquests danys han estat causats per defectes de fabricació.
- Casos en què no s'ha pogut apreciar una fallada durant la visita del tècnic de servei.
- Reparacions realitzades per un centre de servei tècnic no autoritzat pel proveïdor o en què no s'hagin utilitzat peces originals.
- Reparacions causades per una instal·lació defectuosa o que no estigui d'acord amb les especificacions.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, per exemple, per a ús professional.
- Danys causats durant el transport. Si un client transporta el producte al seu domicili o a una altra adreça, IKEA no es farà responsable dels danys que puguin produir-se durant el transport. No obstant això, si IKEA s'encarrega de lliurar el producte a l'adreça subministrada pel client, aquesta garantia cobrirà els danys que puguin produir-se durant el transport.
- Cost per realitzar la instal·lació inicial de l'aparell d'IKEA. No obstant això, si un proveïdor de servei d'IKEA o el seu centre de servei autoritzat repara o substitueix l'aparell d'acord amb les condicions d'aquesta garantia, el proveïdor de servei o el centre de servei autoritzat reinstallaran l'aparell reparat o installaran l'aparell de substitució, segons sigui necessari.

Aquesta restricció no s'aplica al treball realitzat per adaptar l'aparell a les especificacions tècniques i de seguretat d'un altre país de la UE, sempre que sigui efectuat per un professional homologat en el qual s'utilitzin peces originals.

Com s'aplica la legislació dels països?

La garantia d'IKEA t'atorga drets legals específics que cobreixen o superen tots els

requisits legals locals i que poden variar d'un país a un altre.

Àrea de validesa

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

- l'aparell compleix i s'ha instal·lat segons les especificacions tècniques del país en el qual es planteja la reclamació;
- l'aparell compleix i s'ha instal·lat segons les instruccions de muntatge i la informació de seguretat per a l'usuari;

Servei postvenda especialitzat en aparells d'IKEA:

No dubtis a posar-te en contacte amb el Servei postvenda d'IKEA per:

1. plantejar una reclamació d'acord amb els termes de la garantia;
2. sol·licitar ajuda en relació amb la instal·lació d'un aparell d'IKEA en el moble de cuina d'IKEA adequat. El servei no oferirà informació relacionada amb:
 - la instal·lació general de la cuina IKEA;
 - les connexions elèctriques (si la màquina es facilita sense endoll ni cable), hidràuliques o de gas, ja que han de ser realitzades per un tècnic professional homologat.
3. aclariments sobre el contingut i les especificacions del manual de l'usuari de l'aparell IKEA.

Per poder oferir-te la millor assistència, et preguem que llegeixes atentament les instruccions de muntatge i/o la secció Manual de l'Usuari d'aquest fullet abans de posar-te en contacte amb nosaltres.

Com pots localitzar-nos quan necessitis el nostre servei?



Consulta l'última pàgina d'aquest manual, on trobarà una llista completa dels contactes designats per IKEA i els números de telèfon corresponents.

-  Per poder oferir-te el servei més ràpid possible, recomanem utilitzar els números de telèfon específics que trobaràs a la llista que hi ha al final del manual. Consulta sempre els números al fullet de l'aparell específic per al qual vols sol·licitar assistència. Abans de trucar, tingues a mà el número d'article IKEA (codi de 8 dígit) i el número de sèrie (codi de 8 dígit) que pots trobar a la placa de característiques de l'aparell per al qual vols sol·licitar assistència.

-  **GUARDA EL REBUT DE COMPRA!**
És la teva prova de compra i el document imprescindible perquè la garantia sigui vàlida. Assegura't també que el rebut indiqui el nom i el número d'article IKEA (codi de 8 dígit) de cada aparell que hagi comprat.

Necessites més ajuda?

Si vols efectuar alguna consulta no relacionada amb el Servei postvenda dels teus aparells, posa't en contacte amb el centre de trucades de la botiga IKEA més propera. Et recomanem que llegeixis atentament la documentació de l'aparell abans de posar-te en contacte amb nosaltres.

Contido

Información sobre seguridade	68	Consellos	88
Instrucións de seguridade	71	Mantemento e limpeza	92
Instalación	74	Solución de problemas	93
Descrición do produto	75	Datos técnicos	95
Panel de mandos	75	Eficacia enerxética	95
Antes do primeiro uso	76	Estrutura do menú	96
Uso diario	77	Aspectos ambientais	97
Funcións do reloxo	84	GARANTÍA IKEA	97
Uso dos accesorios	86		

Salvo modificacións.

 Información sobre seguridade

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

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

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

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

Instrucións xerais de seguridade

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

- Non acendas o aparello cando estea baleiro. As pezas metálicas no interior da cavidade poden xerar arco eléctrico.
- 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.
- Se a porta ou os peches da porta sofren danos, non debes operar o aparello ata que unha persoa cualificada o repare.
- Só unha persoa cualificada pode realizar tarefas de reparación ou mantemento que impliquen a extracción dunha tampa que protexe contra a exposición á enerxía do microondas.
- Non quentes líquidos nin outros alimentos en recipientes herméticos. Poden explotar.
- Non se poden utilizar contedores metálicos de alimentos e bebidas durante a cocción con microondas. Este requisito non se aplica se o fabricante especifica o tamaño e a forma dos contedores metálicos apropiados para a cocción con microondas.
- Utiliza soamente utensilios aptos para fornos microondas.
- Cando quentes alimentos en recipientes de papel ou plástico, vixía o aparello pola posibilidade de incendio.
- O aparello está deseñado para quentar alimentos e bebidas. O secado de alimentos ou roupa e o quecemento de almofadas térmicas, pantuflas, esponxas, trapos húmidos e similares poden provocar risco de lesións, ignición ou incendio.
- De xerarse fume, apaga ou desenchufa o aparello e deixa a porta pechada para sufocar as posibles lapas.

- Quecer bebidas no microondas pode facer que fervan brusca e lentamente. Extrema a precaución cando manipules os recipientes.
- Axita ou remove o contido dos biberóns e dos tarros de comida para bebés e controla a súa temperatura antes da alimentación para evitar queimaduras.
- Os ovos con casca e os ovos duros enteiros non deben quentarse no aparello, posto que poden explotar, incluso despois de que rematen de quecerse no microondas.
- Limpa o aparello con regularidade e elimina os restos de comida.
- Se non se mantén o aparello en condicións limpas, a superficie podería deteriorarse e afectar negativamente a vida útil do aparello e provocar situacións de risco.

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)	444 (460) mm
Anchura do armario	560 mm
Profundidade do armario	550 (550) mm
Altura da parte frontal do aparello	455 mm
Altura da parte traseira do aparello	440 mm
Anchura da parte frontal do aparello	595 mm
Anchura da parte traseira do aparello	559 mm
Fondo do aparello	567 mm

Fondo encaixado do aparello	546 mm
Fondo coa porta aberta	882 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	3,5 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.

Uso

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

- 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.
- Non utilices a función de microondas para prequecer o aparello.

 **ADVERTENCIA!** Podería danar o aparello.

- Para evitar danos ou descoloracións no esmalte:
 - 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.
- 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.
- Asegúrate de que a cavidade e a porta secan despois de cada uso. O vapor producido durante o funcionamento do aparello condénsase nas paredes da cavidade e pode corroelo.
- 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 e arcos eléctricos cando se utiliza a función de microondas.
- Se utilizas aerosois de limpeza para fornos, sigue as instrucións do envase.

Uso da cristalaría

Se non manipulas a cristalaría co coidado necesario, pode romper, esportelar, agretarse ou riscarse:

- Non botes auga nin outros líquidos fríos sobre a cristalaría, pois a caída repentina de temperatura pode provocar a rotura instantánea do vidro. Os anacos de vidro poden estar moi afiados e son difíciles de ver.
- Non coloques cristalaría quente sobre unha superficie húmida ou fría nin directamente sobre un mesado ou unha superficie de metal, nin tampouco no vertedoiro. Tampouco debes manipular a cristalaría quente cun pano húmido.
- Non utilices nin repares ningún obxecto de cristalaría esportelado, agretado ou con rascadelas importantes.
- Non deixes caer nin golpees a cristalaría con obxectos duros nin a sometes a impactos con utensilios.
- Non quentes recipientes de vidro baleiros ou case baleiros no microondas, nin quentes en exceso aceite ou

manteiga no microondas (utiliza o tempo de cocción mínimo).

Deixa que a cristalaría arrefría sobre unha grella, un agarrador ou un pano seco.

Asegúrate de que a cristalaría arrefría o suficiente antes de lavala, refrixerala ou conxelala.

Evita suxeitar artigos de vidro quente (incluídos os que teñen superficies de suxeición de silicona) sen un agarrador seco.

Evita o uso incorrecto do microondas (por exemplo, sen nada no interior ou con moi pouco alimento).

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

Instalación

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

Montaxe

 Consulta as instrucións de montaxe para a instalación.

Instalación eléctrica

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

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

Este forno só se subministra cun cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables axeitados para a súa instalación ou cambio:

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

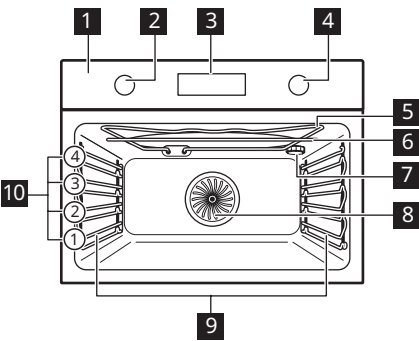
No tocante á sección do cable, consulta a potencia total que figura na placa de características. Tamén podes consultar a táboa:

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

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

Descrición do produto

Resumo xeral



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

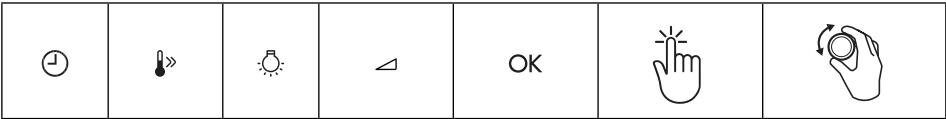
Accesorios

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

- **Bandexa** x 1
Para biscoitos e galletas.
- **Prato inferior de vidro para microondas** x 1
Como soporte no modo de microondas

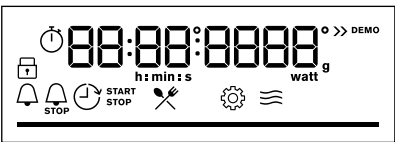
Panel de mandos

Vista xeral do panel de control



Tempo- rizador	Quece- mento rápido	Luz	Potencia do mi- croondas	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	 Indicador de función de microondas
Indicadores de temporizador			
 Avisador	 Hora de finalización	 Tempo de retardo	 Tempo de funcionamento
Barra de progreso para a temperatura ou o tempo. A barra está completamente vermella cando o aparello alcanza a temperatura axustada.			

Antes do primeiro uso

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

Limpeza inicial

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

Prequecemento inicial

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

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

Como axustar: funcións do microondas

Paso 1	Retira todos os accesorios do forno. Mete o prato inferior de vidro do microondas. Coloca o alimento no prato inferior de vidro para microondas.
---------------	---

Paso 2	Xira o mando do forno para seleccionar a función de cocción e escolle a función de microondas:    .
Paso 3	Preme OK para empezar cos axustes por defecto. A pantalla indica: duración e potencia do microondas.
Paso 4	Xira o mando de control para axustar a duración. Preme: OK.
Paso 5	Preme:  . Xire o mando de control para axustar a potencia do microondas. Preme: OK.
Paso 6	Xira o mando das funcións de cocción ata a posición de apagado para apagar o aparello.
Podes modificar os axustes durante a cocción.	

O tempo máximo das funcións do microondas dependerá da potencia do microondas fixada:

POTENCIA DO MICROONDAS W	TEMPO MÁXIMO min
100-600	59:55
>600	7

 Se abres a porta, deterase o funcionamento do microondas. Pecha a porta para volver acendelo. Preme OK.

Como axustar: funcións microondas combi

Paso 1	Retira todos os accesorios do forno. Mete o prato inferior de vidro do microondas. Coloca o alimento no prato inferior de vidro para microondas.
Paso 2	Xira o mando do forno para seleccionar a función de cocción e escolle unha función:   .
Paso 3	Xira o mando de control para axustar a temperatura.
Paso 4	Preme:  .
Paso 5	Xire o mando de control para axustar a potencia do microondas. Preme: OK.
Paso 6	Preme OK para iniciar a función.
Paso 7	Xira o mando das funcións de cocción ata a posición de apagado para apagar o aparello.

Podes modificar os axustes durante a cocción.
Xira o mando de control para axustar a duración e preme: OK.

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.
 Grill turbo	Asado con aire quente para pezas de carne máis grandes ou aves con óso nun nivel. Para gratinar e dourar.
 Función Pizza	Para facer pizza. Para conseguir un dourado máis intenso e unha base máis crocante.
 Grill turbo + microondas	Para asar grandes porcións de carne nun nivel. Para facer gratinados e dourar. Función con microondas, rango de potencia: 100-600 W.
 Aire quente + microondas	Enfornado nunha posición de grella. Función con microondas, rango de potencia: 100-600 W.
 Desconxelar	Desconxelar carne, peixe e pasteis; potencia: 100-200 W
 Requentar	Quentar comidas preparadas e delicadas, rango de potencia: 300-700 W
 Microondas	Quecemento, cocción; potencia: 100-1000 W
 Menú	Para acceder ao menú: Cocción asistida, Axustes.

Como axustar: Cocción asistida

O submenú Cocción asistida consta dun conxunto de funcións e pratos adicionais que permite establecer parámetros de cocción, temperatura e tempo recomendados. Utiliza a función para preparar un prato rapidamente recorrendo ao axuste por defecto. Tamén permite axustar o tempo e a temperatura durante a cocción.

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

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

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
		 P1-P...	 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.
	Funciona con potencia de microondas. Usa un accesorio apto para microondas.
	Prequece o aparello antes de empezar a cociñar.
	Nivel do estante.

A pantalla mostra **F** e un **número** da función que podes consultar na táboa.

	Función de cocción	Aplicación
1	Grill	Para facer ao grill alimentos de pouco grosor e torrar pan.
2	Calor inferior	Para enfornar pasteis con base crocante e conservar alimentos.
3	Conxelados	Para que produtos precociñados (por exemplo, patacas fritadas, porcións de pataca ou rolos de primavera) queden crocantes.

	Función de cocción	Aplicación
4	Cocción convencional + micro	Enfornado e asado nunha posición de grella. Función con microondas, rango de potencia: 100-600 W.
5	Grill + microondas	Para cociñar a comida en pouco tempo e dourala. Función con microondas, rango de potencia: 100-600 W.

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	 1 bandexa de enfiar 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	  2 fonte de asado acendida grella Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente. Métea no aparello.
5	Asado de tenreira/estufado (costelas de cebado, redondo superior, flanco groso)	1,5-2 kg	  1 fonte de asado na grella
6	Rosbif, pouco feito (cocción lenta)	1-1,5 kg; pezas grosas de 4-5 cm	 1; 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	 1 bandexa de enfiar 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)		

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
12	Asado de tenreira (por exemplo, paleta)	0,8-1,5 kg; pezas grosas de 4 cm	 1 fonte de asado na grella Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente. Engade líquido. Métea no aparello.
13	Porco asado, pescozo ou paleta	1,5 kg	 1 ; tarteira de cerámica ou vidro na grella , apta para microondas Usa as túas especias favoritas. Despois da metade do tempo de cocción, dálle a volta á carne.
14	Porco esfarelado (cocción lenta)	1,5-2 kg	 1 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	 1 ; fonte de asado na grella Usa as túas especias favoritas.
16	Costelas	2-3 kg; utiliza costelas finas de 2-3 cm	 2 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	 1 ; fonte de asado na bandexa Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente. Engade líquido. Despois da metade do tempo de cocción, dálle a volta á carne.
18	Polo enteiro	1-1,5 kg; fresco	  1 ; cazola de cerámica ou vidro na grella , apta para microondas Usa as túas especias favoritas. Coloca a peituga de polo boca abaixo e xíraa transcorrida a metade do tempo de cocción.
19	Medio polo	0,5-0,8 kg	 2 bandexa de enfornar Usa as túas especias favoritas.
20	Peituga de polo	180-200 g por peza	  1 cazola sobre grella Usa as túas especias favoritas. Frite a carne durante uns minutos nunha tixola quente.
21	Zancos de polo, frescos	250-400 g	 2 bandexa de enfornar Se adobaches os zancos de polo, axusta a temperatura máis baixa e cocíñaos máis tempo.

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
22	Parrulo enteiro	1,5-2,5 kg	  1 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, peituga	1 kg	  1 fonte de asado na grella Usa as túas especias favoritas. Dálle a volta unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción.
24	Pastel de carne	1 kg	 1; grella Usa as túas especias favoritas.
25	Peixe enteiro, ao grill	0,5-1 kg por peixe	 1 bandexa de enfornar Enche o peixe de manteiga e utiliza as túas especias e herbas favoritas.
26	Filete de peixe	-	  2 cazola sobre grella Usa as túas especias favoritas.
27	Torta de queixo	-	 1;  molde desmontable de 28 cm na grella
28	Torta de mazá	-	 2; bandexa
29	Torta de mazá	-	 1; molde de pastel na grella
30	Pastel de mazá	-	 1  molde de pastel de 22 cm na grella
31	Brownies	2 kg de masa	 2 bandexa fonda
32	Madalenas de chocolate	-	 2 bandexa para madalenas na grella
33	Pastel de fogaza	-	 1; molde de pan na grella
34	Patacas ao forno	1 kg	 1; bandexa Pon as patacas enteiras con pel na bandexa.
35	Porcións	1 kg	 2 bandexa de forno forrada con papel de enfornar Usa as túas especias favoritas. Corta as patacas en anacos.

	Prato	Peso	Nivel/accesorio da grella
36	Verduras ao grill	1-1,5 kg	 2 bandexa de forno forrada con papel de enfiar Usa as túas especias favoritas. Corta as verduras en anacos.
37	Croquetas conxeladas	0,5 kg	 2; bandexa
38	Boliñas de pataca conxeladas	0,75 kg	 2; bandexa
39	Lasaña de carne/verdura con pratos de fideos secos	1-1,5 kg	  1; cazola de cerámica ou vidro na grella , apta para microondas
40	Patacas gratinadas (patacas crúas)	1,1 kg	  2; cazola de cerámica ou vidro na grella , apta para microondas Xira o prato transcorrida a metade do tempo de cocción.
41	Pizza fresca e fina	-	 1; bandexa de forno forrada con papel de enfiar
42	Pizza fresca, grosa	-	  1; bandexa forrada con papel de enfiar
43	Quiche	-	 1; molde de enfiar na grella
44	Baguette/chapata/pan branco	0,8 kg	 1; bandexa de forno forrada con papel de enfiar O pan branco precisa máis tempo.
45	Integral/centeo/pan escuro integral en molde	1 kg	  1; bandexa forrada con papel de enfiar/ grella

Funcións do reloxo

Funcións do reloxo

Función do reloxo	Aplicación
 Avisador	Ao finalizar o tempo, soará o sinal acústico.

Función do reloxo	Aplicación
 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.

As funcións do reloxo só están dispoñibles para: Aire quente, Cocción convencional, Grill turbo, Función Pizza, Grill turbo + microondas, Aire quente + microondas.

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 	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.							

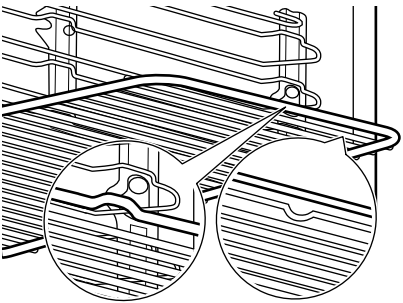
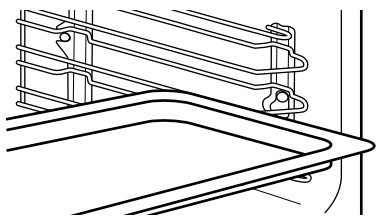
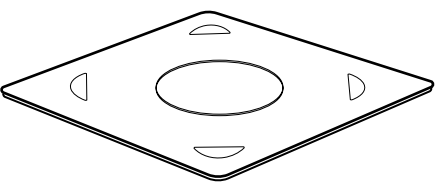
Uso dos accesorios

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

Inserción de accesorios

Utiliza unicamente utensilios e materiais axeitados. Consulta os recipientes e materiais

axeitados para microondas no capítulo "Consellos".
Unha pequena rañura 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: Insire a bandexa entre as guías do raíl de apoio.	
Prato inferior de vidro para microondas: Utiliza o prato inferior de vidro para microondas exclusivamente coa función de microondas. Non é axeitada para a función combinada de microondas (por exemplo, grill microondas). Coloca o accesorio no fondo da cavidade. Podes colocar os alimentos directamente no prato inferior de vidro para microondas.	

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.

Esta función impide que se produza accidentalmente un cambio na función do aparello.



 **OK** : mantén premido para activar a función.
Soará un sinal.

 **OK** : 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
200-230	5,5

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.

Recomendacións para o microondas

Coloca a comida no prato de vidro do microondas, na base da cavidade.

Remexe ou dálle a volta á comida transcorrida a metade do tempo de cocción ou desconxelación.

Remexe de cando en vez os pratos líquidos.

Remexe a comida antes de servila.

Tapa a comida para cociñar e requentar.

Coloca a culler na botella ou o vaso ao quentar bebidas para asegurar unha mellor distribución da calor.

Coloca os alimentos no aparello sen ningún envoltorio. As comidas envasadas só se poden meter no aparello se a súa

embalaxe é apta para microondas (consulta a información na embalaxe).

Cocción por microondas

Cociña a comida tapada. Cociña os alimentos sen tapar soamente se queres que queden crocantes.

Non volvas cociñar os pratos axustando unha potencia e un tempo demasiado elevados. A comida pode secar, queimarse ou arder.

Non utilices o aparello para cociñar ovos coa casca ou caracois coa cuncha porque poden estalar. Perfora a xema dos ovos fritos antes de requentalos.

Perfora a pel dos alimentos varias veces cun garfo antes de cociñalos.

Corta as verduras en anaquiños de igual tamaño.

Despois de apagar o aparello, saca os alimentos e déixaos repousar uns minutos para que a calor se distribúa uniformemente.

Desconxelación no microondas

Coloca o alimento conxelado sen desenvolver nun prato pequeno do revés cun contedor debaixo ou nunha bandexa de desconxelación ou baruto de plástico para que o líquido de desconxelación poida saír.

Retira as pezas despois de desconxelalas.

Para cociñar froitas e verduras sen desconxelalas primeiro, podes utilizar unha potencia superior do microondas.

Recipientes e materiais axeitados para o microondas

Para o microondas, utiliza soamente utensilios e materiais axeitados. Consulta a táboa seguinte como referencia.

Comproba os utensilios de cociña/especificación de materiais antes de utilizalo.

Material do utensilio de cociña		 	 
Vidro e porcelana para forno sen compoñentes de metal, por exemplo, vidro térmico	✓	✓	✓
Vidro e porcelana non aptos para forno sen prata, ouro, platino nin decoracións de metal	✓	x	x
Vidro e vitrocerámica de material apto para forno e conxelación	✓	✓	✓
Cerámica e barro aptos para forno sen cuarzo nin compoñentes metálicos, ou vitrificado que conteña metais	✓	✓	✓

Material do utensilio de cociña		 	 
Cerámica, porcelana ou barro cocido con fondo sen vitrificar ou con pequenos orificios, por exemplo, nas asas	x	x	x
Plástico resistente á calor ata 200 °C	✓	✓	x
Cartón, papel	✓	x	x
Película de cocción	✓	x	x
Película para microondas	✓	✓	x
Fontes de metal, como esmalte ou ferro fundido	x	x	x
Moldes, verniz negro ou revestimento de silicona	x	x	x
Bandexa	x	x	✓
Grella	x	✓	✓
Prato inferior de vidro para microondas	✓	✓	x
Utensilios para microondas, por exemplo, Crostino	x	✓	x

Axustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Os datos da táboa son valores informativos.

700-1000 W				
 Rustir ao inicio do proceso de cocción		 quentar líquidos		
500-600 W				
 Cociñar verduras	 Cociñar pratos de ovos	 Estufados a lume baixo	 Quentar pratos únicos	 Desconxelar e quentar pratos conxelados

300-400 W				
 Fundir queixo, chocolate, manteiga	 Cocer arroz	 Quentar alimentos infantís	 Cociñar/quentar alimentos delicados	 Continuar cociñando

100-200 W			
 Desconxelar pan	 Desconxelar froita e pasteis	 Desconxelar queixo, nata e manteiga	 Desconxelar carne e peixe

Táboas de cocción para organismos de control

Información para institutos de probas
Probas realizadas de conformidade con IEC 60705.

Función microondas

Usa a grella salvo que se indique o contrario.

Comida	Energía W	Cantidade kg	Posición da grella	Hora min	Comentarios
Biscoito	600	0,475	Inferior	8-9	Xira o recipiente un cuarto de volta a media cocción.
Pastel de carne	400	0,9	1	25-27	Xira o recipiente un cuarto de volta a media cocción.
Pudin de ovo	500	1	2	30-33	-
Desconxelar carne	100	0,5	1	15	Dálle a volta á carne a media cocción.

Función combi microondas

Usa a grella.

Comida	Función	Enerxía W	Tempera- tura °C	Posición da grella	Hora min	Comentarios
Pastel, 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23-27	Xira o recipiente un cuarto de volta a media cocción.
Patacas gratinadas, 1,1 kg	Aire quente + microondas	300	180	2	38-42	Xira o recipiente un cuarto de volta a media cocción.
Polo, 1,1 kg	Grill turbo + microondas	400	230	1	35-40	Coloca a carne nun recipiente de vidro redondo e dálle a volta a media cocción.

Mantemento e limpeza

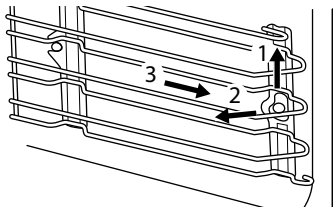
 **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Notas sobre a limpeza

 Axentes limpadores	Limpa a parte frontal do aparello só cun pano de microfibra humedecido en auga tépeda e deterxente suave.
	Utiliza un produto de limpeza para limpar as superficies metálicas.
	Limpa as manchas cun deterxente suave.
 Uso diario	Limpa o interior despois de cada uso. A acumulación de graxa ou outros residuos pode provocar un incendio. Retira os residuos de alimentos e a graxa da bóveda do aparello.
	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 tépeda e deterxente suave. Non laves os accesorios na lavalouza.
	Evita limpar os accesorios antiadherentes con limpadores abrasivos ou obxectos afiados.

Como quitar: raís de apoio

Para limpar o forno, retira os raís de apoio.

Paso 1	Apaga o forno e agarda a que estea frío.	
Paso 2	Tira con coidado dos soportes cara a arriba e cara a fóra do tope dianteiro.	
Paso 3	Tira do extremo dianteiro do raíl de apoio para separalo da parede lateral.	
Paso 4	Extrae os raís da suxeición posterior.	
Instala os raís de apoio na orde inversa.		

Como cambiar: lámpada

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

⚠ ADVERTENCIA! Risco de descarga eléctrica.
A lámpada pode estar quente.

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 superior

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 non funciona.	Fundiuse a lámpada.

 Código de erro	
A pantalla mostra...	Comproba o seguinte...
00:00	Produciuse un corte de corrente. Axusta a hora.
---°C	A porta do aparello está pechada. Apaga e acende o aparello e volva axustar a función de microondas.
Se a pantalla mostra un código de erro que non está nesta táboa, apaga e acende o fusible da vivenda para reiniciar o aparello. Se o código de erro se repite, contacta cun centro de servizo autorizado.	

Datos de servizo

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

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

Recoméndase escribir os datos aquí:	
Modelo (MOD):	
Número de produto (PNC)	

Recoméndase escribir os datos aquí:	
Número de serie (S.N.)	

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensións (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 217 mm 411 mm
Volumes útiles	43 l	
Área da bandexa	1438 cm2	
Resistencia superior	- W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	1900 W	
Anel	1650 W	
Potencia total	3000 W	
Voltaxe	220-240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funcións	9	

Eficacia enerxética

Aforro enerxético

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 (só cando utilices unha función de forno no microondas).

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

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

Utiliza a calor residual para quentar outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Se desexas utilizar a calor residual para manter quentes os alimentos, selecciona o axuste de temperatura máis baixo

posible. O indicador de calor residual ou a temperatura aparecen na pantalla.

Cocción coa lámpada apagada

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

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	Modo demostración	Código de activación. 2468	08	Versión do software	Comprobar
09	Restaurar todos os axustes	Si/Non			

Aspectos ambientais

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

e electrónicos. Non desbotes os aparellos marcados co símbolo  xunto cos residuos domésticos. Leva o produto ao teu centro de reciclaxe local ou contacta coa túa oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

Que prazo de validez ten a garantía de IKEA?

Esta garantía ten unha validez de 5 anos a partir da data de compra a IKEA. O recibo orixinal é necesario como proba de compra. Calquera reparación efectuada no aparello durante o período de garantía non comporta a ampliación do seu prazo para o aparello.

Quen se fará cargo do servizo?

O provedor de servizos IKEA farase cargo da reparación do aparello, con persoal de servizo propio ou dun centro de servizo autorizado.

Que cobre a garantía?

A garantía cobre defectos do aparello causados por fallos de material ou de fabricación a partir da data de compra a IKEA. A garantía só é válida para aparellos de uso doméstico. As excepcións especificanse no apartado "Que non cobre a garantía?". Durante o período de garantía quedan cubertos os custos que comporte a corrección do fallo, como: reparacións, pezas, man de obra e desprazamento, sempre que para acceder ao aparello non sexa necesario incorrer en gastos especiais e que o fallo estea relacionado con algún defecto de fabricación ou material cuberto pola garantía. Baixo estas condicións aplicaranse as directrices da UE (N.º 99/44/GE) e a lexislación vixente en cada país. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

Que fará IKEA para corrir o problema?

O provedor de servizo indicado por IKEA examinará o produto e decidirá, segundo o seu propio criterio, se está cuberto pola garantía. Se se considera cuberto, o provedor de servizo de IKEA ou o un centro de servizo autorizado, nas súas propias instalacións e segundo o seu propio criterio, reparará ou substituirá o produto defectuoso por outro igual ou similar.

Que non cobre a garantía?

- O desgaste e as roturas normais.
- O dano deliberado ou negligente; o dano causado polo incumprimento das instrucións de funcionamento, unha instalación incorrecta ou a conexión a unha tensión incorrecta; o dano orixinado por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos producidos por auga, incluíndo os causados por exceso de cal, entre outros; e o dano causado por condicións ambientais anormais.
- As partes funxibles, incluídas as pilas e lámpadas.
- As pezas non funcionais e decorativas que non afectan o uso normal do aparello, incluídas as rascaduras ou as posibles diferenzas na cor.
- O dano accidental causado por obxectos ou substancias estraños ou pola limpeza ou desmontaxe de filtros, sistemas de descarga ou dosificadores de deterxente.
- O dano das pezas seguintes: vitrocerámica, accesorios, cestos de

cubertos e louza, tubaxes de alimentación e descarga, material selante ou illante, lámpadas e tampas de lámpada, visores dixitais, mandos, carcasa e pezas da carcasa. A menos que se poida probar que estes danos foron causados por defectos de fabricación.

- Casos nos que non se aprecie un fallo durante a visita do técnico de servizo.
- Reparacións realizadas por un centro de servizo técnico non autorizado polo provedor ou nas que non se utilicen pezas orixinais.
- Reparacións causadas por unha instalación defectuosa ou non acorde coas especificacións.
- O uso do aparello nun ámbito non doméstico, por exemplo, para uso profesional.
- Danos causados durante o transporte. Se un cliente transporta o produto ao seu domicilio ou a outro enderezo, IKEA non se fará responsable dos danos que se poidan producir durante o transporte. Con todo, se IKEA se encarga de entregar o produto no enderezo fornecido polo cliente, esta garantía cubrirá os danos que se poidan producir durante o transporte.
- Custo da instalación inicial do aparello de IKEA. Non obstante, se un provedor de servizo de IKEA ou centro de servizo autorizado repara ou substitúe o aparello segundo as condicións desta garantía, o provedor de servizo ou o centro de servizo autorizado reinstalará o aparello reparado ou instalará o aparello de substitución, segundo sexa preciso.

Esta restrición non se aplica ao traballo realizado para adaptar o aparello ás especificacións técnicas e de seguridade doutro país da UE, sempre que sexa efectuado por un profesional homologado e se utilicen pezas orixinais.

Como se aplica a lexislación dos países?

A garantía de IKEA outórgache dereitos legais específicos que cubren ou superan todos os

requisitos legais locais e que poden variar dun país a outro.

Área de validez

Para os aparellos mercados nun país da UE e trasladados a outro país da UE, os servizos forneceranse conforme ás condicións de garantía normais vixentes no novo país. A obriga de realizar os servizos comprendidos na garantía só existe se:

- o aparello cumpre e foi instalando segundo as especificacións técnicas do país no que se presenta a reclamación;
- o aparello cumpre e foi instalado segundo as instrucións de montaxe e a información de seguridade para o usuario.

Servizo posvenda especializado en aparellos de IKEA:

Non dubides en contactar co servizo posvenda de IKEA para:

1. presentar unha reclamación baixo os termos da garantía;
2. solicitar axuda sobre a instalación dun aparello de IKEA no moble de cociña apropiado de IKEA. O servizo non ofrecerá información relacionada co seguinte:
 - a instalación xeral da cociña IKEA;
 - as conexións eléctricas (se a máquina vén sen enchufe nin cable), hidráulicas ou de gas, posto que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaracións sobre o contido e as especificacións do manual de usuario do aparello IKEA.

Para poder ofrecerche a mellor asistencia, le atentamente as instrucións de montaxe ou a sección Manual de usuario deste folleto antes de contactar connosco.

Como podes localizarnos cando necesites o noso servizo?



Consulta a última páxina deste manual, onde atoparás unha lista completa dos contactos designados por IKEA e os números de teléfono correspondentes.

-  Para poder ofrecerche un servizo máis rápido, recomendámosche utilizar os números de teléfono específicos que atoparás nunha lista ao final do manual. Consulta sempre os números no folleto do aparello específico para o que solicitas asistencia. Antes de chamar, ten á man o número de artigo IKEA (código de 8 díxitos) e o número de serie (código de 8 díxitos que podes atopar na placa de características) do aparello para o que solicitas asistencia.

-  **GARDA O RECIBO DE COMPRA!** É a túa proba de compra e o documento imprescindible para que a garantía sexa válida. Comproba tamén que o recibo indica o nome e o número de artigo IKEA (código de 8 díxitos) de cada aparello que mercas.

Precisas máis axuda?

Se desexa realizar algunha consulta non relacionada co servizo posvenda dos teus aparellos, contacta co centro de chamadas da túa tenda IKEA máis próxima. Recomendámosche ler atentamente a documentación do aparello antes de contactar connosco.

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

