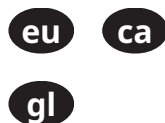


FRILLESBO SPJUTBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



EUSKARA

Joan zaitetz eskuliburu honen azken orrialdera IKEA-k izendatutako kontaktuen zerrenda osoa eta dagozkien telefono-zenbaki nazionalak lortzeko.



CATALÀ

Vegeu l'última pàgina d'aquest manual per consultar la llista completa de distribuïdors postvenda d'IKEA i els números de telèfon de contacte.



GALEGO

Remítase á última páxina deste manual para consultar unha lista completa de provedores de servizos posvenda designados por IKEA e os números de teléfono nacionais respectivos.

EUSKARA	4
CATALÀ	34
GALEGO	64

Contenido

Segurtasun-informazioa	4	Osagarriak erabiltzea	20
Segurtasun-argibideak	7	Aholkuak eta kontseiluak	22
Instalazioa	10	Zaintza eta garbiketa	27
Produktuaren deskribapena	11	Arazoen konponketa	28
Kontrol-panela	11	Datu teknikoak	30
Lehen aldiz erabili aurretik	12	Energia-efizientzia	30
Eguneroko erabilera	13	Jasangarritasunari buruzko gaiak	31
Funtzio gehigarriak	18	IKEA-ren bermea	31
Erloju-funtzioak	19		

Salvo modificaciones.

Segurtasun-informazioa

Etxetresna elektrikoa instalatu eta erabili aurretik, irakurri arretaz dakartzak argibideak. Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko instalazio eta erabilera okerrekin eragindako lesio eta kalteen erantzukizuna. Gorde beti argibideak, etorkizunean kontsultatu ahal izateko.

Haur eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

- Etxetresna elektrikoa 8 urtetik gorako haurrek eta gaitasun fisiko, sentsorial edo mental murriztuak edo esperientzia eta ezagutzarik gabeko pertsonen erabil dezakete. Horretarako, beren zaindarien zaindu beharko dituzte edo, bestela, horiek emandako argibideei jarraiko diete. Gainera, etxetresna elektrikoa erabiltzeak ekar ditzakeen arriskuak ere ulertu beharko dituzte. 8 urtetik beherako haurrak eta desgaitasun oso zabal eta konplexuak dituzten pertsonak etxetresna elektrikotik urrun mantendu beharko dira, norbaitek une oro zaintzen baditu salbu.
- Haurrek norbaiten zaintzapean egon behar dute, etxetresna elektrikoarekin.
- Eduki bilgarria haurren irismenetik kanpo eta ezabatu modu egokian.

- OHARRA: Etxetresna elektrikoa eta bere atal irisgarriak erabiltzean berotu ohi dira. Mantendu haurrak eta maskotak etxetresna elektrikotik urrun martxan dagoenean eta hozten den bitartean.
- Etxetresna elektrikoak haurren segurtasunerako gailua badu, eduki aktibatuta.
- Haurrek ez litzateke zaintzarik gabe etxetresna elektrikoaren garbiketa edo mantentze-lanez arduratu behar.

Segurtasun orokorra

- Etxetresna elektriko hau janaria prestatzeko soilik erabil daiteke.
- Etxetresna elektriko hau etxe barruan bakarrik erabiltzeko diseinatuta dago.
- Etxetresna elektrikoa bulegoetan, hoteletako geletan, ohe eta gosarietako geletan, baserri-ostatueta eta bestelako lekuetan erabil daiteke, baldin eta etxeko erabilera (arrunta) gaingitzen ez badu.
- Pertsona gaitu batek bakarrik instalatu dezake etxetresna elektrikoa, baita kablea ordezkatu ere.
- OHARRA: Etxetresna elektrikoa eta bere atal irisgarriak erabiltzean berotu ohi dira. Ez ukitu berotze-elementuak.
- Erabili beti laberako eskularruak osagarriak edo laberako tresnak atera edo sartzeko.
- Edozein mantentze-lanik egin aurretik, moztu elektrizitatea.
- OHARRA: Lanpara ordezkatu aurretik, ziurtatu etxetresna elektrikoa itzalita dagoela, deskarga elektrikoa saihesteko.
- Ez erabili etxetresna elektrikoa altzarian sartutako egituran instalatu aurretik.
- Ez erabili lurrin bidezko garbigailua etxetresna elektrikoa garbitzeko.

- Ez erabili garbigarri urratzaile latzak edo metalezko harraskagailu zorrotzak beirazko atea garbitzeko, gainazala urra baitezakete, beira haustea eraginez.
- Elikatze-kablea hondatuta badago, fabrikatzaileak, bere Zerbitzu-zentro baimenduak edo antzeko kualifikazioa duten pertsonak ordezkatu beharko dute, arrisku elektrikoa saihesteko.
- Ez aktibatu etxetresna elektrikoa hutsik dagoenean. Barrunbearen barruko metalezko atalek arku elektrikoa sor dezakete.
- Parrillarako euskarriak kentzeko, lehenik egin tira euskarriaren aurreko aldetik eta, ondoren, atzeko muturretik, alboetako hormetatik urruntzeko. Instalatu parrilla-euskarriak guzti hori kontrako ordenean eginez.
- Erabili etxetresna elektriko honetarako gomendatutako janari-sentsorea soilik.
- Atea edo atearen ziguiluak hondatuta badaude, ez erabili etxetresna elektrikoa pertsona gaitu batek konpontzen duen arte.
- Pertsona gaitu batek bakarrik burutu ahal izango ditu zerbitzuak edo konponketa-lanak mikrouhinen aurkako babesa ematen duen estalkia kendu behar denean.
- Ez berotu likidoak eta bestelako elikagaiak ontzi zigilatuetan. Lehertzeko arriskua dago.
- Ez sartu elikagai eta edarietarako ontzi metalikorik mikrouhin-funtzioen bidez egostean. Baldintza hori ez da aplikagarria izango fabrikatzaileak mikrouhin bidez egosteko egokiak diren ontzi metalikoen tamaina eta forma zehazten baditu.
- Erabili soilik mikrouhin-labeetan erabiltzeko egokiak diren tresnak.
- Elikagaiak plastiko edo paperezko ontzietan berotzean, jarri arreta etxetresna elektrikoari, sutze-arriskua dagoelako.

- Etxetresna elektrikoa janaria eta edariak berotzeko diseinatuta dago. Janariak edo arropa lehortzeak eta tapaki elektrikoak, txapinak, belakiak, zapi hezeak eta bestelakoak berotzeak lesio-, sutze- edo su-arriskua sor dezakete.
- Kea badario, itzali edo desentxufatu etxetresna elektrikoa eta eduki atea itxira, sugarrak itzaltzeko.
- Mikrouhin-labean edariak berotzeak erupzio-irakitea atzera dezake. Maneiatu ontzia kontuz.
- Nahastu edo astindu biberoi eta poteetako edukiak, eta egiaztatu tenperatura kontsumitu aurretik, erredurak saihesteko.
- Ez berotu oskola duten arrautzak eta arrautza gogortu osoak etxetresna elektrikoan, lehertzeko arriskua baitago, mikrouhin-labea gelditu ondoren ere.
- Garbitu etxetresna elektrikoa aldizka eta kendu gera daitezkeen elikagai-hondarrak.
- Etxetresna elektrikoa garbi mantentzen ez baduzu, gainazala honda daiteke, eta horrek eragin txarra izango luke etxetresna elektrikoaren balio-bizitzan, egoera arriskutsuak sortuz.

Segurtasun-argibideak

Instalazioa



ADVERTENCIA! Pertsona gaitu batek soilik instala dezake etxetresna elektrikoa.

- Kendu bilgarria guztiz.
- Ez instalatu edo erabili hondatutako etxetresna elektrikorik.
- Jarraitu etxetresna elektrikoarekin batera datozen instalazio-argibideei.
- Mugitu beti etxetresna elektrikoa kontu handiz, astuna da eta. Erabili beti segurtasun-eskularruak eta oinetako itxiak.

- Ez egin tira etxetresna elektrikoaren heldulekutik.
- Instalatu etxetresna elektrikoa instalazio-baldintzak betetzen dituen leku seguru eta egoki batean.
- Gorde gainerako etxetresna elektriko eta unitateekiko gutxieneko distantzia.
- Etxetresna elektrikoa muntatu aurretik, egiaztatu labearen atea arazorik gabe irekitzen dela.

Konexio-elektrikoa



ADVERTENCIA! Su eta deskarga elektrikoko arriskua.

- Elektrikari gaitu batek egin beharko ditu konexio elektriko guztiak.
- Etxetresna elektrikoa lur-hargunera konektatu beharko da.
- Ziurtatu ezaugarrien plakako parametroak bat datozela sareko elikatze-iturriaren sailkapen elektrikoekin.
- Erabili beti behar bezala instalatutako deskargen aurkako hargunea.
- Ez erabili entxufe anitzeko egokigailuak, ezta luzapen-kableak ere.
- Ziurtatu sare elektrikorako entxufea eta elikatze-kablea hondatzen ez dituzula. Sare elektrikorako kablea ordezkatu behar baduzu, Zerbitzu-zentro baimendua arduratu beharko da hori egiteaz.
- Ziurtatu kableek atea edo etxetresna elektrikoaren azpiko hutsunea ukitzen ez dutela edo horietatik gertu geratzen ez direla, batez ere martxan jartzean edo atea bero dagoenean.
- Atal aktibo eta isolatuen deskargen aurkako babesa erremintarik gabe ken ez daitekeen moduan finkatu behar da.
- Konektatu sare elektrikorako entxufea sare elektriko hargunean instalazio osoa egin ondoren soilik. Ziurtatu sarerako entxufea irisgarri geratzen dela instalazioa egin ondoren.
- Sare elektriko hargunea lasai badago, ez konektatu entxufea.
- Ez ezazu tira egin kabletik etxetresna elektriko deskonektatzeko. Egin tira beti entxufetik.
- Erabili bakarrik isolamendu-gailu egokiak: linea babesteko etengailuak, fusibleak (euskarririk kendutako torloju-itxurako fusibleak), lur-hargunearen aktibagailu eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak etxetresna elektriko sare-elektrotik deskonektatzeko aukera ematen duen isolamendu-gailua eduki behar du polo guztietan. Isolamendu-gailuak gutxienez 3 mm-ko zabalerako kontaktu-irekidura eduki behar du.

Erabilera



ADVERTENCIA! Lesioak izateko, erretzeko eta deskarga elektriko edo leherketako arriskua.

- Ez aldatu etxetresna elektriko honen zehaztapenak.
- Ziurtatu aireztapen-irekidurek oztoporik ez dutela.
- Etxetresna elektriko martxan dagoenean, jarri arreta une oro.
- Desaktibatu etxetresna elektriko erabiltzen amaitzen duzun bakoitzean.
- Ireki kontuz etxetresna elektriko atea martxan dagoenean. Aire beroa atera daiteke.
- Ez jarri martxan etxetresna elektriko eskuak bustita badituzu edo ura ukitzen ari denean.
- Ez egin presiorik ate irekian.
- Ez erabili etxetresna elektriko laneko gainazal edo biltoki gisa.
- Ireki etxetresna elektrikoaren atea kontuz. Alkohola duten osagaiak erabiltzeak alkoholez eta airez osatutako nahasketa sor dezake.
- Ez utzi txinpartek edo sugar irekiek etxetresna elektriko ukitzen atea irekitzen duzunean.
- Ez kokatu produktu sukoiak edo produktu sukoiekin bustitako elementuak etxetresnaren barruan, ezta horren ondoan edo gainean ere.
- Ez erabili mikrouhin-funtzioa etxetresna elektriko aurretik berotzeko.



ADVERTENCIA! Etxetresna elektriko kaltetzeko arriskua.

- Esmaltean kalteak edo kolore-galera saihesteko:
 - ez jarri aluminio-papera etxetresna elektrikoaren barrunbearen hondoa zuzenean.
 - ez bota ura zuzenean etxetresna elektriko beroan.
 - ez utzi plater eta janari hezeak etxetresna elektrikoan egosketa amaitu ondoren.
 - atera edo instalatu osagarriak kontuz.

- Esmalteak edo altzairu herdoilgaitzak koloregabetzeak ez du eraginik izango etxetresna elektrikoaren funtzionamenduan.
- Pastel hezeak egiteko, erabili zartagin sakona. Fruten zukuek iraunkorrak izan daitezkeen orbanak sor ditzakete.
- Erabili bakarrik etxetresna elektrikoak dakartzan edo fabrikatzaileak gomendatutako osagarriak.
- Prestatu janaria beti atea itxita duzula.
- Ziurtatu etxetresna elektrikoaren atea ez duela janari-sentsorea harrapatzen.
- Etxetresna elektrikoa altzari batean instalatuz gero (adibidez, ate baten atzean), ziurtatu tresna martxan dagoen bitartean atea ez dagoela inoiz itxita. Itxita dagoen altzari batean beroa eta hezetasuna meta daitezke, eta horrek kalteak eragin ditzake etxetresna elektrikoan, egitura-unitatean edo zoruan. Ez itxi altzaria etxetresna elektrikoa erabili ondoren erabat hozten den arte.

Zaintza eta garbiketa



ADVERTENCIA! Lesioak izateko, sua eragiteko edo etxetresna elektrikoa kaltetzeko arriskua.

- Mantentze-lanak egin aurretik, desaktibatu etxetresna elektrikoa eta deskonektatu entxufea korrante-hargunetik.
- Ziurtatu etxetresna elektrikoa hotz dagoela. Beirazko panelak apurtzeko arriskua dago.
- Ordezkatu berehala atearen beirazko panelak hondatuta badaude. Jarri harremanetan Zerbitzu-zentro baimenduarekin.
- Ziurtatu barrunbea eta atea lehor uzten dituzula etxetresna elektrikoa erabili ondoren. Etxetresna elektrikoa martxan dagoenean sortzen den lurruna barrunbearen hormetan kondentsa daiteke, korrosioa eraginez.
- Garbitu etxetresna elektrikoa aldizka, gainazalaren materiala hondatzea saihesteko.

- Etxetresna elektrikoan gera daitezkeen koipe-eta janari-hondarrek sua eta arku elektrikoa eragin ditzakete mikrouhin-funtzioa martxan jartzerakoan.
- Laberako aerosola erabiltzen baduzu, jarraitu paketeo segurtasun-argibideei.

Beirateria erabiltzea

Beirateria kontuz maneiatzen ez baduzu, baliteke apurtu, ezpaldu, pitzatu edo modu larrian urratzea:

- Ez isuri ur hotza edo bestelako likidoak beiraterian, bat-bateko tenperatura-beherakadak beira berehala apurtzea eragin dezakeelako. Apurtutako beiraren zatiak oso zorrotzak eta aurkitzeko zailak izan daitezke.
- Ez kokatu bero dagoen beirateria gainazal heze edo hotz batean, sukalde-gainekoan edo metalezko gainazal batean zuzenean edo harraskan; eta ez maneiatu bero dagoen beirateria zapi heze batekin.
- Ez erabili edo konpondu beirazko gairik ezpalduta, pitzatuta edo oso urratuta badago.
- Ez utzi beirateria erortzen eta ez kolpatu objektu gogorren kontra, eta ez jo tresnekin.

- Ez berotu hutsik edo ia hutsik dagoen beirateria mikrouhin-labean, eta ez gainberotu olioia edo gurina mikrouhin-labean (ezarri gutxieneko denbora).

Utzi hozten bero dagoen beirateria sareta, katiluetarako zapi edo zapi lehor batean. Ziurtatu beirateria nahiko hotz dagoela garbitu, hoztu edo izoztu aurretik.

Ez maneiatu beirateria (silikonazko gainazalak dituen barne) lehor ez dagoen katiluetarako zapiarekin.

Ez erabili mikrouhin-labea modu okerrean (adibidez, ez ezazu martxan jarri hutsik dagoenean edo karga gutxi duenean).

Barne-argiztapena



ADVERTENCIA! Deskarga elektrikoaren arriskua dago.

- Produktu honen barruko lanparei eta bereiz saltzen diren lanpara-atalei dagokienez: Lanpara hauek etxetresna elektrikoetako muturreko baldintza fisikoak jasateko diseinaturatu daude, esaterako, tenperatura, bibrazioak edo hezetasuna, edo, bestela, etxetresna elektrikoaren funtzionamendu-egoerari buruzko informazioa emateko balioko dute. Ez dira egokiak beste erabilera batzuetarako, ezta etxeko gelak argitzatzeko ere.
- Produktu honek G klaseko energia-efizientziako argi-iturria dauka.
- Erabili soilik zehaztapen berberak dituzten lanparak.

Zerbitzua

- Etxetresna elektrikoak konpontzeko, jarri harremanetan Zerbitzu-zentro baimenduarekin.
- Erabili soilik ordezko pieza originalak.

Instalazioa



ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Muntaketa



Ikusi Muntaketa-argibideak instalazioa egiteko.

Instalazio elektrikoa



ADVERTENCIA! Pertsona kualifikatu batek soilik egin dezake instalazio elektrikoa.



Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko Segurtasun-kapituluetako segurtasun-neurriei ez jarraitzearen erantzukizuna.

Labea kable nagusiarekin bakarrik entregatuko da.

Ezabatzea



ADVERTENCIA! Lesioak izateko edo itotzeko arriskua.

- Deskonektatu etxetresna elektrikoarekin sare elektrikoetatik.
- Moztu sare elektrikoarekin entxufatzeko kablea etxetresna elektrikoetatik gertu eta bota ezazu.
- Kendu atea, haurrak eta maskotak etxetresna elektrikoan harrapatuta gera ez daitezten.
- **Bilgarriaren materiala:** Bilgarriaren materiala birziklagarria da. Plastikozko atalak nazioarteko laburdurekin adierazten dira, esaterako, PE, PS, etab. Ezabatu bilgarriaren materiala horretarako egokitutako edukiontzietan, bizi zaren tokiko hondakinen kudeaketarako zentroan.

Kablea

Instalazio edo ordezkapena egiteko egokiak diren kable motak:

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

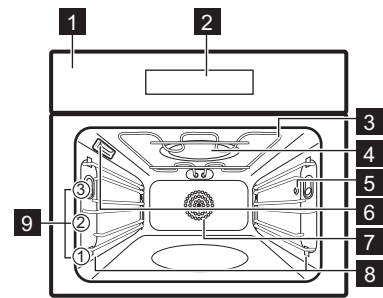
Kablearen sekzioa jakiteko, egiaztatu ezaugarrien plakan adierazitako guztizko potentzia. Honako taula ere ikus dezakezu:

Guztizko potentzia (W)	Kablearen sekzioa (mm ²)
gehienez 1380	3 x 0.75
gehienez 2300	3 x 1
gehienez 3680	3 x 1.5

Lur-konexioko kableak (kable berdeak/horiak) fase-kable marroiek eta kable neutro urdinek baino 2 cm gehiago izan behar ditu.

Produktuaren deskribapena

Informazio orokorra



- 1 Kontrol-panela
- 2 Pantaila
- 3 Berotze-elementua
- 4 Mikrouhin-sorgailua
- 5 Janari-sentsorerako entxufea
- 6 Argia

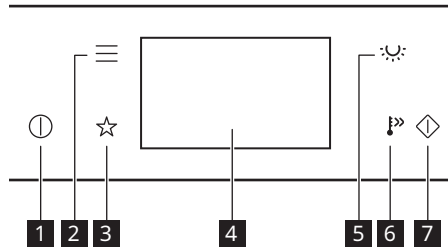
- 7 Haizagailua
- 8 Parrilla-euskarria, ateragarria (mikrouhin-laberako egokia)
- 9 Parrilla-posizioak

Osagarriak

- **Parrilla** x1
Sukaldeko tresna, tarta-molde eta errekiatarako.
- **Egosteko erretilua** x1
Pastelak eta galletak egiteko.
- **AirFry: Parrilla** x1
Janaria olio gutxiagorekin eta laberako papera erabili gabe frijitzeko. Gehieneko karga: 5 kg.
- **Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)** x1
Janaria zenbat egin den neurtzeko.
- **Mikrouhin-laberako beirazko oinarria** x1
Mikrouhin-moduarekin erabiltzeko.

Kontrol-panela

Kontrol-panelari buruzko informazio orokorra



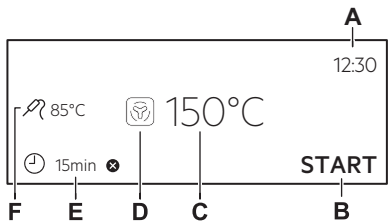
1	Encendido/ON (PIZTU) / Apagado/OFF (ITZALI) Eduki sakatuta etxetresna elektriko-a piztu eta itzaltzeko.
---	---

2	Menú (Menua) Etxetresna elektrikoaren aukerak eta ezarpen-funtzioak zerrendatzen ditu.
3	Favoritos (Gogokoenak) Ezarpen gogokoenak zerrendatzen ditu.
4	Pantaila Etxetresna elektrikoaren uneko ezarpenak bistaratzen ditu.
5	Argiaren etengailua Argia piztu eta itzaltzeko.
6	Calentamiento rápido (Berotze azkarra) Funtzioa aktibatu eta desaktibatzen: Calentamiento rápido (Berotze azkarra).

7	Mikrouhin-funtzioaren abiarazte azkarra Mikrouhin-funtzioa aktibatu eta desaktibatzekeo (1000 W eta 30 segundo).
---	--

Pantaila

Pantaila funtzio nagusien multzoarekin.



- A. Hora (Eguneko ordua)
- B. INICIO (HASI) / PARAR (GELDITU)
- C. Temperatura (Tenperatura) / Mikrouhin-funtzioaren tenporizadorea
- D. Berotze-funtzioak
- E. Temporizador (Tenporizadorea)
- F. Sonda térmica (Elikagaien sentsorea) (hautatutako modeloetan soilik)

Pantailako adierazleak	
OK	Hautapena/ezarpena berresteko.

Pantailako adierazleak	
<	Menuan aurreko mailara itzultzeko.
↶	Azken ekintza desegiteko.
⬆	Aukerak aktibatu eta desaktibatzekeo.
🔒	Etzetresna elektrikoa blokeatuta dago.
🔔	Soinu-alarmaren funtzioa aktibatuta dago.
🔔 STOP	Soinu-alarmaren eta egosketa eteteko funtzioa aktibatuta dago.
🔔	Mezu gainerakorra bakarrik aktibatuko da.
🕒	Inicio retardado (Hasiera atzeratua) funtzioa aktibatuta dago.
⊗	Ezarpena ezeztatzeko.

i Pantailak hainbat mezu bistaratuko ditu. Mezu-leihoak agertzen denean, sakatu pantaila aurrera egiteko.

Lehen aldiz erabili aurretik

⚠ ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Lehen konexioa

Lehen aldiz konektatu ondoren, pantailak ongietorri-mezua bistaratuko du.

Honako hauek ezarri beharko dituzu: Idioma (Hizkuntza), Brillo de la pantalla (Pantailaren distira), Tono de teclas (Teklen tonuak), Volumen del timbre (Txirrinen bolumena), Hora (Eguneko ordua).

Lehen aldiz aurretik berotzea eta garbiketa

Berotu etzetresna elektrikoa aurretik lehen aldiz erabili eta janaria sartu baino lehen. Baliteke tresnak kiratsa eta kea ateratzea. Aireztatu gela aurretik berotzen duzun bitartean.

- 1. Atera osagarri eta parrilla-euskarri ateragarri guztiak etzetresna elektrikitik.
- 2. Ezarri funtzioa. Ezarri gehieneko tenperatura. Ikusi Eguneroko erabilera. Utzi tresnari 1 h funtzionatzen.

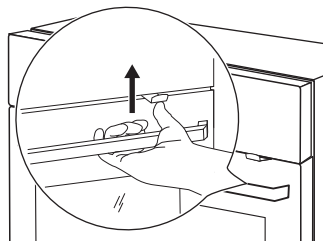
3. Ezarri  funtzioa. Ezarri gehieneko tenperatura. Utzi tresnari 15 min funtzionatzen.
4. Ezarri  funtzioa. Ezarri gehieneko tenperatura. Utzi tresnari 15 min funtzionatzen.
5. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
6. Garbitu tresna eta osagarriak mikrozuuntzeko zapia, ur epela eta detergente leuna erabiliz.
7. Jarri osagarriak eta parrilla-euskarri ateragarriak hasieran zeuden toki berean.

Haurrentzako blokeo mekanikoa

Labeak haurrentzako blokeo mekanikoa du instalatuta. Labearen eskuineko ate-blokeoa da, kontrol-panelaren azpian.

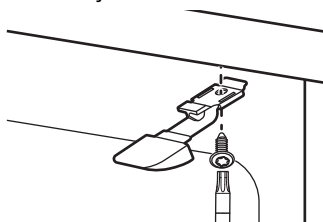
Haurrentzako blokeoa duen labearen atea irekitzeko:

1. Eduki sakatuta gorantz haurrentzako blokeoa.
2. Egin tira atearen heldulekutik atea irekitzeko. Itxi labearen atea haurrentzako blokeoa sakatu gabe.



Haurrentzako blokeoa kentzeko:

1. Ireki atea eta kendu haurrentzako blokeoa labearekin datorren Torx giltza erabiliz.
2. Haurrentzako blokeoa kendu ondoren, estutu torlojua berri.



Eguneroko erabilera



ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Berotze-funtzioak

ESTÁNDAR (ESTANDARRA)

	Grill (Grilla) Janari-zati meheak gratinatzeko eta ogia txigortzeko.
---	--

	Grill Turbo (Grill turbo) Haragi-pieza handiak edo hezurak dituzten hegaztiak parrilla-posizio bakarrean erretzeko. Gratinatuak prestatzeko eta elikagaiak txigortzeko.
	Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin) Haragia erretzeko eta pastelak labeatzeko. Ezarri Egosketa arruntak duena baino tenperatura baxuagoa, haizagailuak beroa labearen barruan uniformeki barreiatuko baitu.

	Congelados (Elikagai izoztuak) Primerakoa aurretik prestatutako janarietarako (esaterako, patata frijituak, kroketak edo udaberri-biribilkiak).
	Cocción convencional (Ohiko egosketa) Elikagaiak parrilla-posizio bakarrean laberatu eta erretzeko.
	Función Pizza (Pizza-funtzioa) Pizzak eta beheko bero gehiago behar duten bestelako platerak laberatzeko.
	AirFry Janaria olio gutxiagorekin eta laberako papera erabili gabe frijitzea.
	Calor inferior (Beheko beroa) Hautatu funtzio hau janaria presatu ondoren, beharrezkoa bada beheko aldean gehiago txigortzeko. Erabili beheko parrilla-maila.

- Baliteke argia automatikoki itzaltzea zenbait berotze-funtzioetan zehar tresnak 80 °C baino gutxiagoko tenperatura izanez gero.

PLATOS ESPECIALES (BEREZIAK)

	Conservar (Kontserbatzea) Barazkiak eta frutak kontserbatzeko, kokatu kontserba-ontziak urez betetako laberatze-erretilu batean; ontziek beroarekiko erresistenteak izan beharko dute, eta horiekin batera tamaina bereko estalki baionetadun edo haridunak erabili beharko dira. Erabili beheko parrilla-posizioa.
--	---

	Desecar alimentos (Deshidratatzea) Fruta-xerrak, barazkiak eta perretxikoak lehortzeko. Aire hezea ateratzeko eta frutak hobe leher daitezen, gomendagarria da lehortze-prozesuan zehar labearen atea aldizka irekitzea.
	Calientaplatos (Platerak berotzea) Zerbitzatzeko platerak aurretik berotzeko.
	Leudar masas (Masak txantxar-tzea) Legamiazko oreka azkarrago hantitzeko. Estali orearen gainazala, lehor ez dadin.
	Gratinar (Gratinatzea) Lasagna edo patata gratinatuen moduko platerak prestatzeko. Gratinatuak prestatzeko eta elikagaiak txigortzeko.
	Cocción lenta (Egosketa motela) Janaria tenperatura baxuan prestatzeko prozesua. Bikaina da janari delikatuak prestatzeko (adibidez, behi-haragia, txahala edo arkumea). Zapora biziagoa eta txigortze hobe lortzeko, zigilatu haragia labearen sartu aurretik.
	Mantener caliente (Bero mantentzea) Janaria bero mantentzeko. Kontuan izan zenbait plater bero mantentzen dituzun bitartean egosten eta lehortzen jarrai daiteskeela. Beharrezkoa bada, estali platerak.
	Horneado de pan (Ogia labekatzeta) Erabili funtzio hau ogia eta opilak emaitza profesionalekin egosteko, hau da, testura, kolore eta azalaren distira ezin hobeeekin.

MICROONDAS (MIKROUHIN-LABEA)

	Microondas (Mikrouhin-labea) Berotzea, egosketa, potentzia-tartea: 100 - 1000 W
	Descongelar (Desizoztea) Hainbat janari mota desizoztea; potentzia-tartea: 100 - 400 W
	Recalentar (Birberotzea) Aurretik prestatutako platerak berotzea, potentzia-tartea: 200 - 500 W
	Palomitas de maíz (Krispetak) Krispeta-poltsak prestatzea, potentzia-tartea: 600 - 800 W
	Derritiendo (Urtzea) Txokolatea eta gurina urtzea, potentzia-tartea: 100 - 400 W
	Líquido (Likidoa) Edariak eta zopak berotzea, potentzia-tartea: 600 - 1000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS (MIKROUHIN-LABEAREN KONBINAZIOA)

	Aire caliente + microondas (Egosketa haizagailuarekin + mikrouhin-labea) Parrilla-posizio bakarrean labertzea. Mikrouhin-funtzioa erabiltzea, potentzia-tartea: 100 - 400 W.
	Cocción convencional + micro (Ohiko egosketa + mikrouhin-labea) Elikagaiak parrilla-posizio bakarrean laberatu eta erretzea. Mikrouhin-funtzioa erabiltzea, potentzia-tartea: 100 - 400 W.

	Grill + microondas (Grilla + mikrouhin-labea) Elikagaiak parrilla-posizio bakarrean gratinatu eta txigortzeko. Mikrouhin-funtzioa erabiltzea, potentzia-tartea: 100 - 400 W.
	Grill Turbo + microondas (Grill turbo + mikrouhin-labea) Haragi-pieza handiak parrilla-posizio bakarrean erretzeko. Gratinatuak prestatzeko eta elikagaiak txigortzeko. Mikrouhin-funtzioa erabiltzea, potentzia-tartea: 100 - 400 W.

Energia aurrezteko gomendio orokorrak lortzeko, irakurri «Energia-eraginkortasuna» kapituluko Energia aurrezteko aholkuak.

Hau ezartzea: Berotze-funtzioak

1. Piztu tresna. Pantailak berotze-funtzio eta tenperatura lehenetsiak bistaratuko ditu.
2. Sakatu berotze-funtzioaren ikurra  azpimenuan sartzeko.
3. Hautatu berotze-funtzioa eta sakatu **OK**.
4. Ezarri tenperatura. Sakatu **OK**.
5. Sakatu **START**.
Sonda térmica (Elikagaien sentsorea): sentsorea egosketaren aurretik edo egosketan zehar konekta dezakezu. Ikusi Osagarriak erabiltzea, Janari-sentsorea.
6. **STOP** : sakatu berotze-funtzioa desaktibatzen.
7. Itzali tresna.

Hau ezartzea: Mikrouhin-funtzioak

1. Atera osagarri guztiak eta piztu etxetresna elektrikoa.
2. Sartu mikrouhin-laberako beirazko oinarria.
3. Sakatu berotze-funtzioaren ikurra azpimenuan sartzeko.
4. Hautatu mikrouhin bidezko berotze-funtzioa eta sakatu **OK**.

- 5. Ezarri mikrouhin-funtzioaren potentzia. Sakatu OK.
- 6. Sakatu START .
- 7. STOP - sakatu berotze-funtzioa desaktibatzekeo.
- 8. Itzali tresna.

 Atea irekitzen baduzu, funtzioa eten egingo da. Berrabiarazteko, sakatu START .

Hau ezartzea: Mikrouhin-funtzio konbinatuak

Mikrouhin-funtzio konbinatuak konbinatu berotze-funtzio arruntak eta mikrouhin-funtzioa egosketa-denbora murrizteko eta emaitzak hobetzeko.

- 1. Piztu tresna. Pantailak berotze-funtzio eta tenperatura lehenetsiak bistaratuko ditu.
 - 2. Sakatu berotze-funtzioaren ikurra  azpimenuan sartzeko.
 - 3. Hautatu mikrouhin-konbinazioaren funtzioa eta sakatu OK. Pantailak tenperatura bistaratuko du.
 - 4. Ezarri tenperatura. Sakatu OK.
 - 5. Sakatu: W. Pantailak mikrouhin-funtzioaren potentzia-ezarpenak bistaratuko ditu.
 - 6. Ezarri mikrouhin-funtzioaren potentzia. Sakatu OK.
 - 7. Sakatu START .
- Sonda térmica (Elikagaien sentsorea): sentsorea egosketaren aurretik edo egosketan zehar konekta dezakezu. Ikusi Osagarriak erabiltzea, Sonda térmica (Elikagaien sentsorea).
- 8. STOP : sakatu berotze-funtzioa desaktibatzekeo.
 - 9. Itzali tresna.

Hau ezartzea: Mikrouhin-funtzioaren abiarazte azkarra

Mikrouhin-funtzioa edonoiz aktiba daiteke, honakoarekin: Mikrouhin-funtzioaren abiarazte azkarra.

- 1. Mantendu sakatuta . Mikrouhin-labeak 30 seg funtzionatuko du potentzia handiengan.
- 2. Sakatu funtzionamendu-denboraren balioa edo +30 s egosketa-denbora luzatzeko.

Menú (Menua)

Sakatu  menuan sartzeko.

Menuko elementua		Deskribapena
Cocción asistida (Egosketa lagundua)		Programa automatikoak zerrendatzen ditu.
Favoritos (Gogokoenak)		Ezarpen gogokoenak zerrendatzen ditu.
Opciones (Aukerak)		Ettxetresna elektrikoaren konfigurazioa ezartzeko.
Ajustes (Ezarpenak)	Configuración (Konfigurazioa)	Ettxetresna elektrikoaren konfigurazioa ezartzeko.
	Asistencia (Zerbitzua)	Softwarearen bertsoa eta konfigurazioa erakusten ditu.

Honen azpimenua: Opciones (Aukerak)

Azpimenua	Deskribapena
Luz (Argia)	Argia piztu eta itzaltzen du.
Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa)	Ettxetresna elektrikoa nahi gabe aktibatzea saihesten du.
Calentamiento rápido (Berotze azkarra)	Berotze-denbora murrizten du. Berotze-funtzio batzuetarako bakarrik dago erabilgarri.

Azpimenua	Deskribapena
Opción de hora digital (Erloju digitalaren estila)	Bistaratutako denbora-adierazpenaren formatua aldatzen du.

Honen azpimenua: Ajustes (Ezarpenak)
Configuración (Konfigurazioa)

Azpimenua	Deskribapena
Idioma (Hizkuntza)	Etiketresna elektrikoaren hizkuntza ezartzen du.
Brillo de la pantalla (Pantailaren distira)	Pantailaren distira ezartzen du.
Tono de teclas (Teklen tonuak)	Ukipen-eremuen soinuak aktibatu eta desaktibatzen du. Ezin da honen soinuak kendu: ①.
Volumen del timbre (Txirrinen bolumena)	Teklen soinu eta seinaleen bolumena ezartzen du.
Hora (Eguneko ordua)	Unekoroia eta data ezartzen ditu.

Asistencia (Zerbitzua)

Azpimenua	Deskribapena
Versión del software (Software bertsioa)	Software-bertsioari buruzko informazioa.

Azpimenua	Deskribapena
Restaurar todos los ajustes (Berrezarri ezarpen guztiak)	Etiketresna elektrikoak fabrikako ezarpenetara leheneratzen du.

Ezarpenak: Cocción asistida (Egoketa lagundua)

Cocción asistida (Egoketa lagundua) azpimenuak plater jakin batzuk prestatzeko funtzio gehigarriak eta programak hartzen ditu barne. Azpimenuko plater bakoitzak ezarpen egoki bat du. Denbora, tenperatura eta mikrouhin-funtzioaren potentzia (halakorik balego) doi ditzakezu egosketan zehar.

Zenbait plateren kasuan, Sonda térmica (Elikagaien sentsoarea) ere erabil dezakezu. Hona hemen platera egosiko den tenperatura:

- Poco hecho (Oso arin egina)
- Al punto (Puntu-puntu)
- Muy hecho (Ondo egina)

Zenbait plateren kasuan, Peso automático (Pisu automatikoa) ere erabil dezakezu.

1. Piztu tresna.
2. Sakatu .
3. Sakatu . Sartu Cocción asistida (Egoketa lagundua).
4. Hautatu platera edo janari mota.
5. Sartu janaria etiketresna elektrikoan eta sakatu START .

Funtzioak amaitzen duenean, egiaztatu janaria prest dagoen. Beharrezkoa bada, luzatu egoketa-denbora.

Funtzio gehigarriak

Favoritos (Gogokenak) ☆

3 ezarpen arte gorde ditzakezu, esaterako, berotze-funtzioa eta egosketa-denbora.

1. Piztu tresna.
2. Hautatu nahi duzun ezarpena.
3. Sakatu .
4. Hautatu: Favoritos (Gogokenak)/Gorde uneko ezarpenak.
5. Sakatu + ezarpena honako hauen zerrendan gehitzeko: Favoritos (Gogokenak).
6. Sakatu OK.

: sakatu ezarpena berrezartzeko.

: sakatu ezarpena ezeztatzeko.

Funtzio-blokeagailua

Funtzio honek etxetresna elektrikoaren funtzioa nahi gabe aldatzea saihestuko du.

1. Piztu tresna.
2. Ezarri berotze-ezarpen bat.
3. ☆, : sakatu aldi berean funtzioa aktibatzeko.

☆, : sakatu aldi berean funtzioa desaktibatzeko.

Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa)

Funtzio honek etxetresna elektriko nahi gabe aktibatzea saihestuko du.

1. Piztu tresna.
2. Sakatu .
3. Hautatu Opciones (Aukerak)/Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa).
4. Sakatu kodearen letrak ordena alfabetikoan.
5. Itzali tresna.

Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa) aktibatuko da.

Hauak atzitzea: Temporizador (Tenporizadorea) eta argia erabilgarri daude.

Etxetresna elektriko nahi gabe aktibatuko da, sakatu kodearen letrak ordena alfabetikoan.

Funtzio hori desaktibatzeko, errepikatu goian aipatutako urratsak.

Itzaltze automatikoa

Segurtasun-arrazoiak direla eta, berotze-funtzioa aktibatuta badago eta konfigurazioan aldaketarik egiten ez bada, etxetresna elektriko automatikoki itzaliko da denbora-tarte jakin baten ondoren.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Itzaltze automatikoaren denbora gairiditzen duen denboraz berotze-funtzioa aktibatu nahi baduzu, konfiguratu egosketa-denbora. Ikusi Erloju-funtzioak.

Itzaltze automatikoak ez du honako funtzio hauekin funtzionatuko: Luz (Argia), Sonda térmica (Elikagaien sentsorea), Amaiera-denbora.

Hozte-haizagailua

Etxetresna elektriko funtzionatzen ari denean, hozte-haizagailua automatikoki piztuko da, tresnaren gainazalak hozteko. Etxetresna elektriko itzaltzen baduzu, hozte-haizagailua tresna hozten den arte funtzionatzen jarraituko du.

Erloju-funtzioak

Erloju-funtzioen deskribapena

Funtzioa	Deskribapena
Temporizador (Tenporizadorea)	Egosketaren iraupena ezartzeko. Gehienekoa 23 h 59 min da. Denbora amaitzeko gertatuko dena konfiguratzeko, ezarri zure lehentasuna: Finalizar acción (Azken ekintza).
Finalizar acción (Azken ekintza)	Sonar la alarma (Soinu-alarma): denbora amaitzen denean, seinalea entzungo da. Funtzio hau edonoiz ezar dezakezu, baita etxetresna elektrikoa itzalita dagoenean ere.
	Sonar la alarma y parar de cocinar (Soinu-alarma eta egosteari uztea): denbora amaitzen denean, seinalea entzun eta berotze-funtzioa desaktibatu egingo da. Ez dago erabilgarri mikrouhin-labearen funtzioen kasuan.
	Solo mediante mensaje emergente (Pop-up mezua bakarrik): denbora amaitzen denean, mezua agertuko da pantailan. Funtzio hau edonoiz ezar dezakezu, baita etxetresna elektrikoa itzalita dagoenean ere.
Inicio retardado (Hasiera atzeratua)	Egosketaren hasiera eta/edo amaiera atzeratzeko. Ez dago erabilgarri mikrouhin-labearen funtzioen kasuan.
Añadir tiempo (Denbora luzatzea)	Egosketa-denbora luzatzeko.

Funtzioa	Deskribapena
Tiempo de funcionamiento (Funtzio-namendu-tenporizadorea)	Tresna martxan zenbat denbora daraman bistaratzeko. Gehienekoa 23 h 59 min da. Funtzioa aktibatu eta desaktibatu dezakezu. Funtzio honek ez du eraginik izango tresnaren funtzionamenduan.

Hau ezartzea: Hora (Eguneko ordua)

- 1. Piztu tresna.
- 2. Sakatu: Hora (Eguneko ordua).
- 3. Ezarri denbora.
- 4. Sakatu OK.

Hau ezartzea: Temporizador (Tenporizadorea)

- 1. Hautatu berotze-funtzioa eta ezarri tenperatura.
 - 2. Sakatu ⌚.
 - 3. Ezarri denbora.
- Nahi duzun Amaierako ekintza hautatzeko, sakatu ● ● ● .
- 4. Sakatu OK. Errepikatu ekintza pantaila nagusia bistaratzeko den arte.

Egosketa-denboraren % 10a geratzen bada eta janaria oraindik prest ez dagoela badirudi, egosketa-denbora luza dezakezu. Berotze-funtzioa ere alda dezakezu. Sakatu +1min egosketa-denbora luzatzeko.

Hau ezartzea: Inicio retardado (Hasiera atzeratua)

- 1. Ezarri berotze-funtzioa eta tenperatura.
- 2. Sakatu ⌚.
- 3. Ezarri egosketa-denbora.
- 4. Sakatu ● ● ● .
- 5. Sakatu: Inicio retardado (Hasiera atzeratua).
- 6. Hautatu nahi duzun denbora.

7. Sakatu **OK**. Errepikatu ekintza pantaila nagusia bistaratzen den arte.

Hau ezartzea: Tiempo de funcionamiento (Funtzionamendu-tenporizadorea)

1. Sakatu .
2. Sakatu .
3. Sakatu: Tiempo de funcionamiento (Funtzionamendu-tenporizadorea).
4. Irristatu edo sakatu  pantaila nagusian funtzionamendu-denbora bistartzeko.

5. Sakatu **OK**. Errepikatu ekintza pantaila nagusia bistaratzen den arte.

Tenporizadore-ezarpenak aldatzea

Nahi duzunean alda dezakezu ezarritako denbora, baita janaria prestatzen ari zarenean ere.

1. Sakatu .
2. Ezarri tenporizadorearen balioa.
3. Sakatu **OK**.

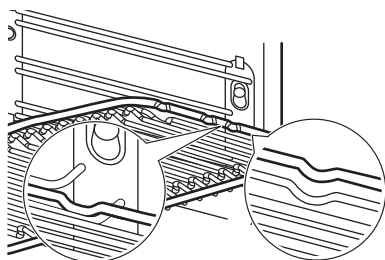
Osagarriak erabiltzea

 **ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Osagarriak txertatzea

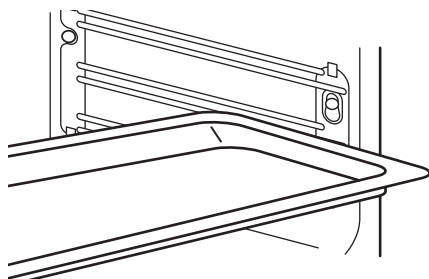
Erabili soilik sukaldeko tresna eta material egokiak. Ikusi Aholkuak eta kontseiluak, Mikrouhin-labearen sartzeko egokiak diren sukaldeko tresnak eta materialak.

Parrilla



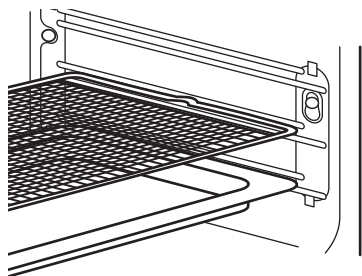
Txertatu parrilla euskarriaren gida-barren artean eta ziurtatu hankak behera begira daudela. Ziurtatu parrillak etxetresna elektrikoaren barnealdeko atzeko aldea ukitzen duela.

Egosteko erretilua



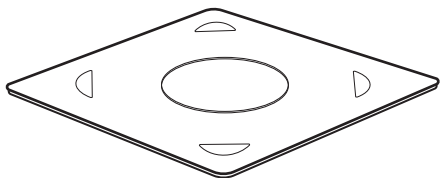
Bultzatu erretilua parrillarako euskarriaren gida-barren artean. Kokatu egosteko erretilua makurdura labearen barrualdeko atzealdera begira duela.

AirFry: Parrilla



Kokatu AirFry parrilla bigarren posizioan. Kokatu egosteko erretilua azpian.

Mikrouhin-laberako beirazko oinarria



Erabili mikrouhin-laberako beirazko oinarria mikrouhin-funtzioarekin soilik. Ez da egokia mikrouhin-funtzio konbinatuekin erabiltzeko (esaterako, mikrouhin bidez gratinatzeko). Kokatu osagarria barrunbearen beheko aldean. Janaria mikrouhin-laberako beirazko oinarrian zuzenean jar dezakezu, ahalik eta erdiratuen dagoela ziurtatuz.

Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)

Elikagaien barne-tenperatura neurtzen du. Berotze-funtzio estandarrekin eta mikrouhin-funtzio konbinatuekin erabil dezakezu.

Bi tenperatura ezarri behar dira:

- °C: etxetresna elektrikoaren barruko tenperatura. Gutxienez, elikagaien barruko tenperatura baino 25 °C altuagoa izan behar du.
- ℳ: elikagaien barruko tenperatura. Gomendioak:
 - Osagaiek giro-tenperatura izan behar dute.
 - Ez erabili plater likidoekin.
 - Egosketan zehar, janari-sentsorearen orratzak plateraren barruan erabat sartuta egon behar du.

Honekin egostea: Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)



ADVERTENCIA! Erretzeko arriskua dago, janari-sentsorea eta parrillen euskarriak berotzen direlako. Ez ukitu janari-sentsorearen heldulekua eskuak biluzik dituzula. Erabili beti laberako eskularruak.

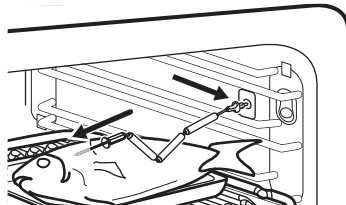
1. Piztu tresna.
2. Ezarri berotze-funtzio edo plater bat eta, beharrezkoa bada, labearen tenperatura.

Ez erabili janari-sentsorea mikrouhin-funtzioekin, baizik eta berotze-funtzio estandarrekin eta mikrouhin-funtzio konbinatuekin bakarrik. Ikusi Eguneroko erabilera.

3. Sartu janari-sentsorea elikagai hauen barruan:

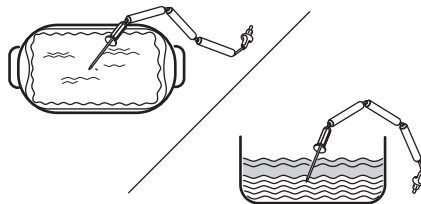
Haragia, hegaztiak eta arrainak

Sartu janari-sentsorearen orratz osoa haragi edo arrainaren zatirik lodienean.



Jakia

Sartu janari-sentsorearen punta jakiaren erdi-erdian. Egosketan zehar, janari-sentsorea leku bakarlean geratu beharko da egonkor. Horretarako, erabili osagai solido bat. Erabili egosteko azpilaren ertza janari-sentsorearen silikonazko heldulekuaren euskarri gisa. Janari-sentsorearen puntak ez luke egosteko azpilarren hondoa ukitu behar.



4. Entxufatu janari-sentsorea etxetresna elektrikoaren barruan dagoen entxufean. Ikusi Produktuaren deskribapena. Pantailak janari-sentsorearen uneko tenperatura bistaratuko du.
5. ℳ : sakatu janariaren barruko tenperatura ezartzeko.
6. ● ● ● : sakatu nahi duzun aukera ezartzeko:
 - Sonar la alarma (Soinu-alarma): janariak ezarritako barruko

temperaturara iristen denean, seinale bat entzungo duzu.

- Sonar la alarma y parar de cocinar (Soinu-alarma eta egosteari uztea): janariak ezarritako barruko temperaturara iristen denean, seinale bat entzungo duzu eta egosketa amaitu egingo da.

7. Hautatu aukera eta sakatu hainbat aldiz, OK pantaila nagusira joateko.

8. Sakatu START .
9. Janariak ezarritako barruko temperaturara iristen denean, seinale bat entzungo duzu. Egiatzatu janaria prest dagoen. Beharrezkoa bada, luzatu egosketa-denbora.
10. Desentxufatu janari-sentsorea eta atera azpila etxetresna elektrikitik.

Aholkuak eta kontseiluak

Egosteko gomendioak

Egosteko eta laboratzeko aukerak maila bakarrean egin daitezke.

Tauletako tenperaturak eta egosketa-denborak orientagarriak besterik ez dira. Errezeten eta erabilitako osagarrien kalitate eta kopuruaren arabera izango dira.

Baliteke aurreko etxetresna elektrikoarekin konparatuta honek modu ezberdinean laboratu edo erretzea. Aholku hauek elikagai mota jakin batzuetarako tenperatura-ezarpen, egosketa-denbora eta parrilla-posizio gomendatuak adierazten dituzte.

Zenbatu parrilla-posizioak labearen zorutik hasita.

Errezeta jakin baterako ezarpenak aurkitu ezin badituzu, bilatu antzeko baterakoak.

Energia aurrezteko aholkuak ikusteko, joan hona: Energia-efizientzia.

Tauletan erabilitako ikurrak:

	Janari mota
	Berotze-funtzioa
	Tenperatura
	Osagarria

	Pisua (kg)
	Mikrouhin-potentzia (W)
	Parrilla-posizioa
	Egosketa-denbora (min)

Cocción lenta (Egosketa motela)

Funtzio honi esker, haragi- eta arrain-pieza gihartsu eta bigunak prestatu ahal izango dituzu. Erabili janari-sentsorea elikagaien barruko tenperatura neurtzeko. Ikusi taula hau janariaren barruko tenperatura egokira iristeko  °C etxetresna elektrikoaren tenperatura-ezarpen gomendatua  °C aurkitzeko.

Erreki zapoetsu eta ederragoak prestatzeko, frijitu haragia zartagin bero batean hainbat minutuz etxetresna elektrikoan sartu aurretik. Kokatu janaria erretzeko azpilean eta jar ezazu parrilla batean.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Proba-institutuetarako informazioa

Maila bakarrean

Hauen araberrako probak: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko ¹⁾	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	Egosteko erretilua ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko ⁴⁾	Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	Egosteko erretilua ²⁾⁵⁾	2	150	22 - 32
Koiperik gabeko bizkotxo ⁴⁾	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	Parrilla	1	170	33 - 43
Koiperik gabeko bizkotxo ⁴⁾	Aire caliente (Egoketa haizagailuarekin)	Parrilla	1	180	25 - 35
Ogi txigortua ^{4) 6)}	Grill (Grilla)	Parrilla	2	230	6:30 - 8

1) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa, ezarritako tenperaturara iritsi arte. Ez erabili funtzio hau: Calentamiento rápido (Berotze azkarra).

2) Kokatu egosteko erretilua makurdura atera begira duela.

3) Egosteko erretiluak labearen barrualdeko atzealdea ukitu behar du.

4) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa, ezarritako tenperaturara iritsi arte. Ez erabili funtzio hau: Calentamiento rápido (Berotze azkarra).

5) Egosteko erretiluak labearen barrualdeko atzealdea ukitu behar du.

6) Hauen arabera: IEC 60350-1:2016 eta IEC 60350-1:2023.

Mikrouhin-funtzioa eta mikrouhin-funtzio konbinatua

Hauen araberrako probak: EN 60705, IEC 60705.

Erabili parrilla. Labearen barrualdeko atzealdea ukitu behar du.

			°C		
Bizkotxo ¹⁾	Microondas (Mikrouhin-labea)	400	-	1	11 - 12
Haragi-pastela ²⁾³⁾	Microondas (Mikrouhin-labea)	300	-	1	30 - 35
Arrautza-krema ⁴⁾	Microondas (Mikrouhin-labea)	500	-	2	13 - 16
Haragi txikitua desizoztea (500 g) ⁵⁾	Microondas (Mikrouhin-labea)	200	-	2	8:30 - 9:30

			°C		
Tarta ⁶⁾	Cocción convencional + micro (Ohiko egosketa + mikrouhin-labea)	100	190	1	30 - 40
Patata gratinata ⁶⁾	Aire caliente + microondas (Egosketa haizagailuarekin + mikrouhin-labea)	400	210	1	35 - 45
Oilaskoa (1100 g) ⁷⁾	Grill Turbo + microondas (Grill turbo + mikrouhin-labea)	100	220	1	45 - 55

1) Biratu ontzia erlojuaren orratzen kontrako norabidean 90º, egosketa-denboraren erdian.
2) Biratu ontzia erlojuaren orratzen norabidean 180º, egosketa-denboraren erdian.
3) Erabili mikrouhin-laberako egokia den film papera egosteko. Zulatu film papera hainbat aldiz erabili aurretik.
4) Biratu ontzia erlojuaren orratzen norabidean 180º, egosketa denboraren 2/3 igaro direnean.
5) Eman buelta haragiar, alde luzeenetik, egosketa-denboraren erdian.
6) Ez eman buelta janariari egosketan zehar.
7) Kokatu plater bat labearen beheko aldean. Kokatu oilaskoa parrillan zuzenean, bularra behera begira duela. 25 min eta gero, jarri oilaskoa gorantz begira.

Errezeta gehigarriak

					°C	
Merengeak ¹⁾	Cocción convencional (Ohiko egosketa)	Egosteko erretilua ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Merengeak ¹⁾	Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)	Egosteko erretilua ²⁾⁴⁾	1	-	100	60 - 180
Oilaskoa ⁵⁾	Grill Turbo (Grill turbo)	Parrilla ⁶⁾	1	-	200	65 - 75
Krispetak (100 g) ⁷⁾	Microondas (Mikrouhin-labea)	Azpiko beirazko platera	-	600	-	4 - 6
Plateretan jarritako janari hoztuak (1 anoa) ^{8) 9)}	Microondas (Mikrouhin-labea)	Parrilla ¹⁰⁾	2	400	-	12 - 13
Biberoietako likidoak ¹¹⁾	Microondas (Mikrouhin-labea)	Azpiko beirazko platera	-	1000	-	0.5

					°C	
Lasagna izoztua (400 g) ⁸⁾	Grill Turbo + mic-roondas (Grill turbo + mikrouhin-labea)	Parrilla ¹⁰⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagna izoztua (600 g) ⁸⁾	Grill Turbo + mic-roondas (Grill turbo + mikrouhin-labea)	Parrilla ¹⁰⁾	1	200	185	30 - 40
Pizza izoztua ¹²⁾	Cocción convencional + micro (Ohiko egosketa + mikrouhin-labea)	Parrilla ¹⁰⁾	1	300	220	15 - 20

- 1) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa, ezarritako tenperaturara iritsi arte. Ez erabili funtzio hau: Calentamiento rápido (Berotze azkarra).
- 2) Erabili egosteko erretilua, makurdura labearen barrualdeko atzealdera begira duela.
- 3) Erabili laberako papera.
- 4) Erabili laberako papera.
- 5) Kokatu oilaskoa bularra behera begira duela. Eman buelta egosketa-denboraren erdian.
- 6) Ipini plater bat parrilaren azpian, barrunbearen azpiko partean.
- 7) Atera poltsa etxetresna elektrikotik aleek lehertzeari uzten diotenean. Biratu paketea erlojuaren 180º orratzen kontrako norabidean 2 min eta gero.
- 8) Biratu ontzia erlojuaren orratzen norabidean 180º, egosketa-denboraren erdian.
- 9) Estali janaria mikrouhin-laberako egokia den plastikozko estalkiarekin.
- 10) Parrillak labearen barrualdeko atzealdea ukitu behar du.
- 11) Kokatu beirazko platera eta botila labearen barrunbeto behealdeko erdialdean.
- 12) Ez eman buelta janariari egosketan zehar.

Mikrouhin-funtzioa erabiltzeko gomendioak

Jarri elikagaiak alanbrezko apalaren edo beirazko plakaren erdian, elikagai-motaren arabera. Ikusi Aholkuak eta kontseiluak. Alanbrezko apalerako, erabili lehenengo edo bigarren apalaren posizioa.

Eman buelta edo nahastu elikagaiak egosketa-denboraren erdian, emaitzak hobeak izan daitezten.

Nahastu plater likidoak noizean behin.

Nahastu janaria zerbitzatu aurretik.

Sartu koilara katiluan edo edalontzian likidoak berotzean, beroa hobe bana dadin eta gehiegi irakitea saihesteko. Koilarak ez

du labearen barrualdeko atalik ukitu behar; bestela, baliteke txinpartak sortzea.

Sartu janaria etxetresna elektrikoan paketetik atera ondoren. Aurretik prestatutako janari paketatuak paketea mikrouhin-laberako egokia bada bakarrik sar daitezke etxetresna elektrikoan. Ikusi Aholkuak eta kontseiluak, Mikrouhin-labean sartzeko egokiak diren sukaldeko tresnen eta materialen atalean.

Ez estali janaria mikrouhin-funtzio konbinatuak erabiltzen dituzunean. Ikusi Eguneroko erabilera.

Ez erabili mikrouhin-funtzioak edo mikrouhin-funtzio konbinatuak etxetresna elektrikoa hutsik dagoenean.

Mikrouhin-funtzioen bidez egostea

Estali janaria mikrouhin-funtzioak erabiliz egosteko edo berotzeko. Azal kurruskaria nahi baduzu, egosi janaria estalkirik gabe.

Ez ezarri potentzia eta denbora altuegiak; bestela, janaria gehiegi egosiko da. Baliteke janaria lehortzea, erretzea edo sua sortzea.

Ez erabili etxetresna elektrikoa arrautzak edo barraskiloak oskolekin egosteko, leher baitaitezke. Zulatu arrautza frijituaren gorringoa berotu aurretik.

Zulatu hainbat aldiz azala duten elikagaiak egosi aurretik.

Moztu barazkiak antzeko tamainako zatitan.

Etxetresna elektrikoa itzali ondoren, atera janaria eta utzi jalkitzen hainbat minutu, beroa uniformeki bana dadin.

Mikrouhin-funtzioen bidez desioztea

Kokatu izoztutako elikagaiak bildu gabe ontzi batean, behera begira dagoen plater bat estalki gisa jarrita, edo, bestela, desiozteko parrilla edo plastikozko iragazki batean, desiozte-likidoa iragaz dadin.

Gero, kendu desioztutako piezak.

Frutak eta barazkiak aurretik desioztu gabe egosteko, erabili mikrouhin-funtzioaren potentzia altuagoa.

Buelta eman ez gero, emaitza hobea izango da. Haragiaren moduko elikagai sentikorren kasuan, eman buelta birritan desiozten diren bitartean.

Mikrouhin-labean sartzeko egokiak diren sukaldeko tresnak eta materialak

Mikrouhin-funtzioarekin, erabili bakarrik egokiak diren sukaldeko tresnak eta materialak. Erabili taula hau erreferentzia gisa.

Egiaztatu sukaldeko tresna edo materialen eta elikagai-ontzien zehaztapenak erabili aurretik.

Taula honetan zerrendatuta ez dauden eta mikrouhin-labean sartzeko egokiak diren beste sukaldeko tresnen kasuan, jarraitu fabrikatzailearen argibideei.

Sukaldeko tresnak/materialak			
Metalezko osagairik ez duten laberako beira eta portzelana, esaterako, beroarekiko erresistentea den beira	✓	✓	✓
Zilar, urre, platino edo metalezko beste edozein apaingarririk gabeko eta laberako egokiak ez diren beira eta portzelana	✓	✗	✗
Laberako edo izozkailurako egokiak diren materialiez egindako beira edo beira zeramikoa	✓	✓	✓
Laberako zeramika eta toska, kuartzo edo metalezko osagarririk eta metala duen esmalterik gabe	✓	✓	✓
Esmaltatu gabeko oinarria duten edo zulo txoak dituzten (adibidez, heldulekuetan) zeramika, portzelana eta toska	✗	✗	✗

Sukaldeko tresnak/materialak			
200 °C-ko tenperatura arte jasaten duten plastikoa	✓	✓	✗
Kartoia, papera soilik	✓	✗	✗
Film papera	✓	✗	✗
Mikrouhin-laberako flim papera	✓	✓	✗
Metalezko erretzeko erretilua, esaterako, metal esmaltatuzkoak edo burdinurtuzkoak	✗	✗	✗
Laberatzeke moldeak, lakatu beltz edo silikonazko estaldurarekin	✗	✗	✗
Egosteko erretilua	✗	✗	✗
Parrilla	✓	✓	✓
Mikrouhin-laberako beirazko oinarria	✓	✓	✗

Potentzia-ezarpenak

Datu hauek orientagarriak dira bakarrik.

800 - 1000 W

- Arroza egostea
- Likidoak berotzea

600 - 700 W

- Barazkiak egostea
- Krispetak

400 - 500 W

- Plater nagusiak berotzea
- Gisatuak prestatzea

- Prestatutako plater izoztuak desizoztu eta berotzea

300 W

- Janari delikatuak egostea/berotzea
- Haurtxoentzako janaria berotzea
- Platerak amaitzea

100 - 200 W

- Ogia, frutak, pastelak, pastak, gazta, gurina, haragia eta arrainak desizoztea
- Txokolatea eta gurina urtzea

Zaintza eta garbiketa



ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Garbiketari buruzko oharrak

Agente garbigarriak

- Garbitu tresnaren aurrealdea mikrozuntzeko zapia, ur epela eta detergente leuna erabiliz.

- Erabili garbiketa-soluzio bat metalezko gainazalak garbitzeko.
- Garbitu orbanak detergente leun batekin.

Eguneroko erabilera

- Garbitu etxetresna elektrikoaren barrualdea erabilera bakoitzaren ondoren. Koipe edo bestelako hondakinen metakinek sua eragin dezakete.

- Garbitu etxetresna elektrikoaren sabaia kontu handiz, hondakinak eta koipea kenduz.
- Ez gorde janaria etxetresna elektrikoaren barruan 20 minutu baino gehiagoz. Lehortu tresnaren barrualdea mikrozuntzeko zapi batekin erabilera bakoitzaren ondoren.

Osagarriak

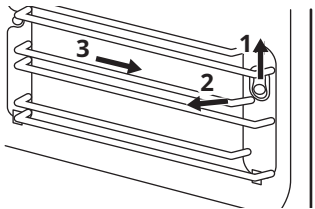
- Garbitu osagarri guztiak erabilera bakoitzaren ondoren eta utzi lehortzen. Garbitu mikrozuntzeko zapia, ur epela eta detergente leuna erabiliz. Ez sartu osagarriak ontzi-garbigailuan.
- Ez garbitu osagarri itsasgaitzak garbigarri urratzailearekin edo objektu zorrotzekin.

Parrilla-euskarriak kentzea

Kendu parrilla-euskarriak edo etxetresna elektrikoa garbitzeko

1. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
2. Egin tira kontuz parrilla-euskarrietatik gorantz eta kanporantz, aurreko itxigailutik ateraz.

3. Atera euskarriak atzealdeko itxigailutik.



Instalatu parrilla-euskarriak guzti hori kontrako ordenean eginez.

Gida teleskopikoak barne hartzen baditu, atxikipen-larakoek aurrera begira egon beharko dute.

Lanpara ordezkatzeari



ADVERTENCIA! Erretzeko arriskua dago, beirazko estalkia bero egon baitaiteke. Erabili babes-eskularrua lanpara ukitzeko.

Zerbitzuak bakarrik alda dezake lanpara. Jarri harremanetan zure Zerbitzu-zentro baimenduarekin.

Arazoen konponketa



ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer egin kasu hauetan

Arazoaren deskribapena	Arrazoiak eta konponbidea
Ezin duzu etxetresna elektriko aktibatu edo martxan jarri.	Etxetresna elektrikoa ez dago sare elektrikora konektatuta edo gaizki konektatuta dago.

Arazoaren deskribapena	Arrazoia eta konponbidea
Etzetresna elektrikoa ez da berotzen.	Erlojua ezarri gabe dago. Erlojua ezartzeko, joan hona: Erloju-funtzioak.
	Atea ez dago ondo itxita.
	Fusiblea erre egin da. Ziurtatu arazoaren arrazoia fusiblea dela. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan elektrikari gaitu batekin.
	Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa) aktibatuko da.
Argia itzalita dago.	Lanpara erre egin da. Ordezkatu lanpara. Xehetasun gehiago ikusteko, joan hona: Zaintza eta garbiketa.

Errore-kodeak

Software-errorea dagoenean, pantailak errore-mezua bistaratuko du. Arazoen zerrenda honako taula honetan aurki dezakezu. Errore-mezu honek pantailan agertzen jarraitzen badu, baliteke azpisistema akastun bat desgaitu izana. Kasu horretan, jarri harremanetan hornitzailearekin edo Zerbitzu-zentro baimendu batekin.

Kodea eta deskribapena	Konponbidea
F102: atea ez dago guztiz itxita edo atearen sarraila apurtuta dago.	Itxi atea. Piztu eta itzali etzetresna elektrikoa.
F111: Sonda térmica (Elikagaien sentsorea) ez dago entxufean ondo sartuta.	Entxufatu Sonda térmica (Elikagaien sentso-rea) erabat.
F240, F439: pantailako ukipen-eremuek ez dute behar bezala funtzionatzen.	Garbitu pantailaren gainazala. Ziurtatu uki-pen-eremuak zikinkeriarik ez dutela.
F908: etzetresna elektrikoaren sistema ezin da kontrol-panelarekin konektatu.	Piztu eta itzali etzetresna elektrikoa.
F131: magnetronaren sentsorearen tenpera-tura altuegia da. ¹⁾	Itzali etzetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte. Piztu etzetresna elektrikoa ber-riro.

1) Errore horietakoren bat gertatzen bada, etzetresna elektrikoaren gainerako funtzioek arazorik gabe funtziona-tzen jarraituko dute.

Zerbitzu-datuak

Arazoaren konponbidea aurkitu ezin baduzu, jarri harremanetan Zerbitzu-zentro baimendu batekin.

Zerbitzu-zentroari eman beharko dizkiozun datuak ezaugarrien plakan aurkituko dituzu. Ezaugarrien plaka etzetresna elektrikoaren aurreko markoan dago. Atea irekitzean

ikusgai geratzen da. Ez kendu ezaugarrien plaka etzetresna elektrikotik.

Datuak hemen idaztea gomendatzen dizugu:

(MOD.) modeloa:	
Produktu-zenbakia (PNC):	

Serie-zenbakia (SN):	
----------------------	--

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barrukoak)	Zabalera Altuera Sakonera	480 mm 212 mm 411.5 mm
Bolumen erabilgarriak	46 l	
Egosteko erretilurako eremua	1252 cm ²	
Goiko berogailua	1900 W	
Beheko berogailua	600 W	
Grilla	1900 W	
Soinua	1750 W	
Guztizko kalifikazioa	2800 W	
Tentsioa	220 - 240 V	
Maiztasuna	50 Hz	
Funtzio kopurua	26	

Energia-efizientzia

Produktuari buruzko informazioa, energia-kontsumoari eta potentzia baxuko modu aplikagarriaren gehienezko denborari dagokienez

Energia-kontsumoa

Energia kontsumoa erreserban	0.8 W
Ekipamenduak potentzia baxuko modura automatikoki iristeko behar duen gehienezko denbora	20 min

Energia aurrezteko aholkuak

Honako aholku hauei esker, energia aurreztuko duzu etxetresna elektrikoak erabiltzean.

Ziurtatu martxan dagoen bitartean tresnaren atea itxita dagoela. Ez ireki

tresnaren atea maizegi funtzionatzen ari den bitartean. Eduki atearen juntura garbi eta ziurtatu bere lekuan ondo finkatuta dagoela.

Erabili metalezko sukaldeko tresna, molde eta edukiontzi ilunak eta ez-islataileak, energia gehiago aurrezteko (mikrouhin-funtzioa erabiltzen ez duzunean soilik).

Ez berotu etxetresna elektrikoa aurretik, berariaz kontrakoa gomendatzen bada salbu.

Egin etenaldi ahalik eta laburrenak laboratzeen artean aldi berean hainbat plater prestatzen ari bazara.

Haizagailuarekin egostea

Posible denean, erabili haizagailua aktibatzen duten egosketa-funtzioak energia aurrezteko.

Hondar-beroa

Egosketak 30 minutu baino gehiago iraungo bada, jaitsi etxetresna elektrikoaren tenperatura minimora egosketa amaitu baino 3-10 minutu lehenago. Janaria barruko hondar-beroari esker prestatzen jarraituko da.

Erabili hondar-beroa janaria bero mantentzeko edo beste plater batzuk berotzeko.

Etxetresna elektrikoa itzaltzean, pantailak hondar-beroa edo tenperatura bistaratuko ditu.

Iraupena duen programa aktibatuta badago eta egosketa-denbora 30 minutu baino gehiagokoa bada, berotze-elementuak automatikoki itzaliko dira denbora amaitu aurretik zenbait funtzioaren kasuan.

Mantendu janaria bero

Hautatu ahalik eta tenperaturarik baxuena hondar-beroa erabiltzeko eta janaria bero mantentzeko. Pantailak hondar-beroaren adierazlea edo tenperatura bistaratuko du.

Argia itzalita dagoela egostea

Itzali argia egosten duzun bitartean. Piztu ezazu beharrezkoa denean bakarrik.

Jasangarritasunari buruzko gaiak

Birziklatu sinbolo hori duten osagaiak . Bota bilgarria dagokion ontzira, birzikla dezaten. Lagundu ingurunea eta giza osasuna babesten etxetresna elektriko eta elektronikoen hondakinak birziklatuz. Ez

bota sinboloarekin markatutako etxetresnak  etxeko hondakinekin batera. Eraman produktua tokiko birziklagunera edo jarri harremanetan udal-bulegoarekin.

IKEA-ren bermea

Zenbat irauten du IKEA-ren bermea?

Bermeak 5 urteko iraupena izango du, etxetresna elektrikoa IKEA-n erosten duzun jatorrizko datatik hasita. Jatorrizko ordainagiria beharko duzu, erosketa-frogagiri gisa. Bermea indarrean dagoela zerbitzu-lanak burutzen badira, horrek ez du etxetresna elektrikoaren bermealdia luzatuko.

Nork emango du zerbitzua?

IKEA-ren zerbitzu-hornitzaileak eskainiko du zerbitzua, bere zerbitzu-operazioen edo zerbitzuko kide-sare baimenduaren bidez.

Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak etxetresna elektrikoaren akatsak estaltzen ditu, baldin eta fabrikaziozkoak edo materialen ondoriozkoak badira, eta tresna IKEA-n erosi zen datatik hasita. Bermea etxeko erabilerarako bakarrik da aplikagarria. Salbuespenak «Zer ez du bermeak estaltzen?» atalean adieraziko dira. Bermealdian zehar, akatsa konpontzetik eratorritako kostuak (esaterako, konponketak, atalak, lana eta garraioa) estaliko ditu, baldin eta etxetresna elektrikoak konpontzeko gastu gehigarriak egin behar ez bada. Baldintza horietan, EBko

gidalerroak (99/44/EE) eta dagozkien tokiko araudiak aplikatuko dira. Ordezkatutako atalak IKEA-ren jabetzakoak izango dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaileak tresna aztertu eta, bere irizpidearen arabera, berme honek estaltzen duen erabakiko du. Estantzen duela uste badu, IKEA-ren zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzu-kide baimenduak, bere operazio-zerbitzuen bidez eta bere irizpidearen arabera, produktu akastuna konpondu edo berdina edo baliokidea den beste produktu batekin ordezkatuko du.

Zer ez du bermeak estaltzen?

- Ohiko erabileraren ondoriozko narriadura.
- Nahita egindako edo erabilera zabarraren ondoriozko kalteak, funtzionamendu-argibideei ez jarraitzetik eratorritako kalteak, instalazio okerra edo tentsio okerrean konektatutako instalazioa, erreazio kimiko edo elektrokimikoek oxidoak korrosioak edo urak eragindako kalteak (besteak beste, ur-horniduran gehiegizko karearen ondoriozko kalteak) eta ingurune-baldintza ezohikoek sortutako kalteak.
- Atal kontsumigarriak, bateriak eta argiak barne.
- Etxetresna elektrikoaren erabilera arruntari eragiten ez dioten atal ez-funtzional eta apaingarriak, urradurak eta egon daitezkeen kolore-desberdintasunak barne.
- Objektu edo substantzia arrotzek eta iragazki, drainatze-sistema edo xaboi-tiraderen garbiketarak eragindako ustekabeko kalteak.
- Honako atal hauei eragindako kalteak: beira zeramikoa, osagarriak, baxera eta mahai-tresnetarako saskiak, elikatze- eta hustubide-hodiak, junturak, argiak eta argien estalkiak, pantailak, heldulekuak, karkasak eta karkasen atalak. Akats horiek fabrikaziozkoak direla frogatu ahal bada salbu.

- Teknikariaren bisitan zehar akatsik aurkitu ezin izan den kasuetan.
- Guk izendatutako zerbitzu-hornitzaileek eta/edo guk kontratatutako zerbitzu-kide baimenduak egin ez dituzten konponketen kasuan, edo pieza originalak erabili ez direnean.
- Instalazio okerrengatik edo argibideei jarraitu gabeko instalazioengatik eratorritako konponketak.
- Etxetresna elektrikoak etxeko inguruetik kanpo erabili denean, esaterako, erabilera profesionalerako erabili bada.
- Garraioen ondoriozko kalteak. Bezeroak etxetresna elektrikoak etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko garraioan zehar gerta daitezkeen kalteen erantzukizuna. Hala ere, IKEA-k produktua bezeroaren entrega-helbidean entregatzen badu, bermeak entregan zehar gerta daitezkeen kalteak estaliko ditu.
- IKEA-ren etxetresna elektrikoaren hasierako instalazioa egitearen ondoriozko kostua. Dena den, IKEA-ren zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzu-kide baimenduak etxetresna elektrikoak barnearen baldintzen arabera konpontzen edo ordezten badu, zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzu-kide baimenduak konpondutako tresna berrinstalatu edo ordezkatutako instalatuko du, beharrezkoa izanez gero.

Murritzeta hori ez zaio aplikatuko espezialista kualifikatu batek gure pieza originalak erabiliz egindako konponketa-lan zuzenei, etxetresna elektrikoak EBko beste herrialde bateko segurtasun-zehaztepen teknikoetara egokitze gaiten dituenean.

Nola aplikatuko dira herrialdeko legeak?

IKEA-ren bermeak tokiko eskakizunak estali edo gaitzen dituzten legezko eskubide espezifikoak ematen dizkizu. Hala eta guztiz ere, baldintza horiek ez dute inola ere mugatuko tokiko legedian deskribatutako eskubideak.

Baliotasun-eremua

EBko herrialde batean erositako eta EBko beste herrialde batera eramandako etxetresna elektrikoaren kasuan, zerbitzuak helmuga-herrialdeko berme-baldintza arruntan arabera emango dira. Zerbitzuak bermearen esparruan emateko betekizuna bakarrik egongo da, etxetresna elektrikoak honako hauek betetzen baditu eta hauen arabera instalatzen bada:

- bermea eskatu den herrialdeko zehaztapen teknikoak;
- Muntaketa-argibideak eta Erabiltzailearen eskuliburuko segurtasun-informazioa;

IKEA etxetresna elektrikoetarako Saldu ondoko zerbitzu berezia:

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

1. bermeak eskaintzen duen zerbitzuren bat eskatzeko;
2. IKEA sukaldeko altzari batean IKEA etxetresna elektrikoaren instalazioari buruzko informazioa eskatzeko. Zerbitzuak ez du honako gauza hauekin lotutako laguntza eskainiko:
 - IKEA sukaldearen instalazio orokorra;
 - elektrizitate, ur eta gaserako konexioak eta loturak (makinak entxufe eta kablerik gabe badator), zerbitzu-ingeniari baimendu batek egin beharko baititu.
3. IKEA etxetresna elektrikoaren erabiltzailearen eskuliburuko eduki eta zehaztapenei buruzko zalantzak argitzea.

Zerbitzurik onena eskaintzen dizugula ziurtatzeko, gurekin harremanetan jarri aurretik, irakurri arretaz liburuxka honetako Muntaketa-argibideak atala eta/edo Erabiltzailearen eskuliburua.

Nola jar zaitezke gurekin harremanetan gure zerbitzuak eskatzeko?



Joan zaitez eskuliburu honen azken orrialdera IKEA-k izendatutako kontaktuen

zerrenda osoa eta dagozkien telefono-zenbaki nazionalak lortzeko.

- i** Zerbitzu azkarragoa jaso ahal izateko, eskuliburu honen amaieran zerrendatutako telefono-zenbaki espezifikoak erabiltzea gomendatzen dizugu. Kontsultatu beti laguntza behar duzun etxetresna elektriko espezifikoaren liburuxkan zerrendatutako zenbakiak. Guri deitu aurretik, ziurtatu laguntza behar duzun etxetresna elektrikoaren IKEA produktu-zenbakia (8 digituko kodea) eta serie-zenbakia (ezaugarrien plakan aurki dezakezun 8 digituko kodea) eskura dituzula.

***i* GORDE ORDAINAGIRIA!**

Erosketaren frogagiri gisa balioko du, eta bermea aplikatzeko beharrezkoa izango da. Kontuan izan ordainagirian ere erosi dituzun etxetresna elektriko bakoitzaren IKEA produktuaren izena eta zenbakia (8 digituko kodea) agertzen direla.

Laguntza gehiago behar duzu?

Zure etxetresna elektrikoaren Saldu ondoko zerbitzuarekin zerikusirik ez duen beste zalantza bat baduzu, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendaren telefono-arretarako zentroarekin. Gurekin harremanetan jarri aurretik, etxetresna elektrikoaren agiriak arretaz irakurtzea gomendatzen dizugu.

Contingut

Informació de seguretat	34	Ús d'accessoris	50
Instruccions de seguretat	37	Consells i trucs	52
Instal·lació	40	Cura i neteja	57
Descripció del producte	41	Resolució de problemes	58
Tauler de control	41	Dades tècniques	59
Abans del primer ús	42	Eficiència energètica	60
Ús diari	43	Qüestions mediambientals	61
Funcions addicionals	47	GARANTIA D'IKEA	61
Funcions del rellotge	48		

Subjecte a canvis sense preavís.

Informació de seguretat

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o un ús incorrectes. Guardeu sempre les instruccions de l'aparell per a futures consultes.

Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.

- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Abans de dur a terme qualsevol tasca de manteniment, tal·leu el subministrament elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.

- No engegueu l'aparell si està buit. Les peces metàl·liques de l'interior poden crear arc elèctric.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Utilitzeu només la sonda tèrmica recomanada per a aquest aparell.
- Si la porta o les juntes de la porta estan malmeses, no feu servir l'aparell fins que no l'hagi reparat una persona competent.
- Qualsevol operació de manteniment o reparació que comporti desmuntar la coberta que protegeix de l'exposició a l'energia de les microones l'ha de realitzar una persona qualificada.
- No escalfeu líquids ni aliments dins de recipients tancats. Poden explotar.
- Els recipients metàl·lics per desar aliments i begudes no es poden fer servir durant la cocció amb microones. L'única excepció és que el fabricant especifiqui la mida i la forma dels recipients metàl·lics aptes per a microones.
- Empleu només utensilis aptes per als forns microones.
- Si escalfeu aliments dins de recipients de plàstic o paper, vigileu el procés, ja que el material es podria encendre.
- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixins, sabatilles, esponges, roba humida i altres elements semblants comporta un risc de ferides, ignició o incendi.
- Si l'aparell emet fum, apagueu-lo o desendol·leu-lo i mantingueu la porta tancada per tal de sufocar la possible flama.

- Quan s'escalfen líquids o begudes es pot produir una ebullició eruptiva retardada. Aneu amb compte quan manipuleu el recipient.
- Cal remenar o sacsejar els biberons i els pots de menjar per a bebès i cal comprovar la temperatura del contingut abans del consum per evitar cremades.
- No escalfeu dins l'aparell ous sencers ni ous durs, ja que poden explotar, fins i tot un cop finalitzat el procés d'escalfar.
- Cal netejar periòdicament l'aparell i retirar les restes d'aliments.
- La manca de neteja de l'aparell pot comportar el deteriorament de la superfície, afectar negativament la durada de la seva vida útil i produir una situació de potencial perill.

Instruccions de seguretat

Instal·lació



Avís! La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No installeu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Installeu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta del forn s'obre sense problemes.

Connexió elèctrica



Avís! Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antioxoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan

està en funcionament o la porta és calenta.

- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La connexió elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar tots els pols de l'aparell del subministrament elèctric. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una amplada de l'obertura de contacte d'un mínim de 3 mm.

Utilització



Avís! Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.

- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No feu servir la funció de forn de microones per escalfar el forn.



Avís! Risc d'espalllar l'aparell.

- Per evitar que l'esmalt perdi color o es faci malbé:
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o installeu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els suc de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Feu servir només accessoris subministrats amb aquest aparell o recomanats pel fabricant.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Assegureu-vos que la sonda tèrmica no quedi atrapada a la porta.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

Manteniment i neteja

 **Avís!** Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui fred. Els vidres es podrien trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta quan estiguin danyats. Poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Assegureu-vos que la cavitat i la porta estan seques després de cada ús. El vapor que es produeix mentre l'aparell funciona es condensa a les parets de l'interior de la cavitat i poden provocar corrosió.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.
- Si utilitzeu un esprai per a forn, seguiu les instruccions de seguretat de l'embalatge.

Utilització de cristalleria

Si no aneu amb cura a l'hora de remenar cristalleria, es podrien trencar, esquarterar, petar o ratllar:

- No vesseu aigua freda ni cap altre líquid damunt la cristalleria perquè una baixada sobtada de temperatura podria fer que es trenqués el vidre. Els trossos de vidre trencat poden ser molt punxeguts i difícils de trobar.
- No deixeu la cristalleria damunt una superfície humida o molla; col·loqueu-los directament sobre el màrmol o una superfície metàl·lica, a la pica o agafeu-los amb un drap moll si són calents.
- No feu servir ni arregleu cristalleria esquarterada, molt ratllada o clivellada.
- No deixeu caure ni golpegeu cristalleria contra un objecte dur, ni hi doneu cops amb altres utensilis.

- No escalfeu cristalleria buida o gairebé buida al forn de microones, ni sobreescalfeu oli o mantega al forn de microones (escalfeu-ho el mínim de temps).

Deixeu refredar la cristalleria calenta en una lleixa escorridora o damunt un drap sec. Assegureu-vos que la cristalleria és prou freda abans de rentar-la, posar-la a la nevera o al congelador.

Intenteu no remenar cristalleria calenta (inclosos objectes amb superfície de subjecció de silicona) sense manyoples.

Eviteu un mal ús del forn de microones (per exemple, posar-lo en marxa sense res o gairebé res a dins).

Il·luminació interior

 **Avís!** Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

Eliminació

 **Avís!** Risc de lesions o ofegament.

- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

- Traieu la porta per evitar que un infant o una mascota quedin atrapats dins l'aparell.
- **Materials d'embalatge:**
El material d'embalatge és recicable. Les peces de plàstic estan marcades amb

abreviatures internacionals com PE, PS, etc. Elimineu els materials d'embalatge als contenidors de recollida municipal corresponents.

Instal·lació

 **Avís!** Consulteu els capítols de seguretat.

Muntatge

 Consulteu les instruccions de muntatge de la instal·lació.

Instal·lació elèctrica

-  **Avís!** La instal·lació elèctrica d'aquest aparell l'ha de dur a terme un tècnic qualificat.
-  El fabricant no es fa responsable si no seguiu les precaucions de seguretat indicades als capítols de seguretat.

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

Cable

Tipus de cables d'instal·lació o substitució:

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

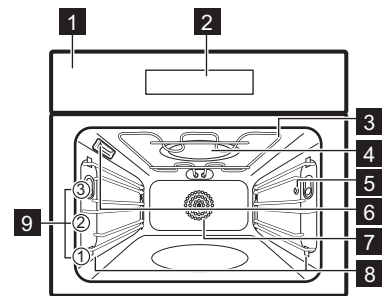
Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm²)
màxim 1380	3 x 0.75
màxim 2300	3 x 1
màxim 3680	3 x 1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

Descripció del producte

Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Element tèrmic
- 4 Generador de microones
- 5 Sòcol del sensor d'aliments
- 6 Llum

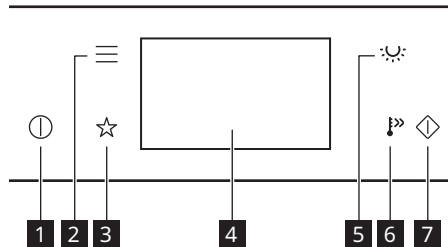
- 7 Ventilador
- 8 Suport de prestatge, desmuntable (apte per a microones)
- 9 Posicions del prestatge

Accessoris

- **Graella** x 1
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata d'enfornar** x 1
Per a pastissos i galetes.
- **AirFry: Graella metàl·lica** x 1
Per fregir aliments amb menys oli o sense paper de forn.
Càrrega màxima: 5.kg
- **Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)** x 1
Per mesurar la cocció del menjar.
- **Plat de vidre del forn de microones** x 1
Com a suport de la funció microones.

Tauler de control

Visió general del tauler de control

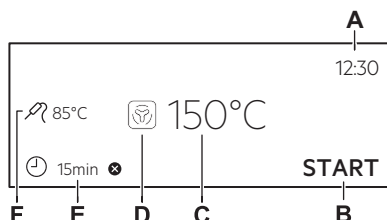


1	Encendido/ON / Apagado/OFF Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell.
2	Menú Enumera les opcions i configuració de les funcions de l'aparell.

3	Favoritos (Predilectes) Enumera els ajustos favorits.
4	Pantalla Mostra la configuració actual de l'aparell.
5	Interruptor del llum Per encendre i apagar el llum.
6	Calentamiento rápido (Escalfament ràpid) Per activar i desactivar la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).
7	Inici ràpid del microones Per activar la funció microones (1000 W i 30 segons).

Pantalla

Pantalla amb les funcions de teclat establertes.



- A. Hora (Hora del dia)
- B. INICIO (INICI) / PARAR (ATURADA)
- C. Temperatura / Temporitzador del microones
- D. Funcions d'escalfament
- E. Temporitzador (Temporitzador)
- F. Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) (només per a models seleccionats)

Indicadors de pantalla	
OK	Per confirmar la selecció/ajust.
<	Per anar un nivell enrere del menú.

Indicadors de pantalla	
	Per desfer la darrera acció.
	Per activar i desactivar les opcions.
	L'electrodomèstic està bloquejat.
	La funció del so d'alarma està activada.
	La funció del so d'alarma i la de parar la cocción estan activades.
	Només s'activa el missatge emergent.
	La funció Inicio retardado (Inici diferit) està activada.
	Per cancel·lar l'ajust.



La pantalla mostra diversos missatges. Quan aparegui una finestra de missatge, premeu la pantalla per continuar.

Abans del primer ús



Avís! Consulteu els capítols de seguretat.

Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió.

Ajusteu: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla), Tono de teclas (Tons de les tecles), Volum del timbre (Volum del bronzidor), Hora (Hora del dia).

Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'aparell abans del primer ús i de contacte amb el menjar. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu la sala durant el preescalfat.

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Seleccionau la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Consulteu Ús diari. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.
3. Seleccionau la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
4. Seleccionau la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.

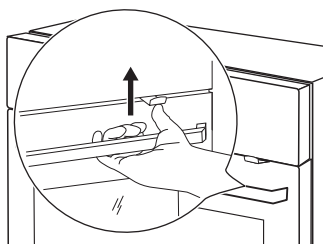
7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

Bloqueig mecànic infantil

El forn porta instal·lat el sistema de bloqueig mecànic infantil. És el bloqueig de la porta a la part dreta del forn, a sota del tauler de control.

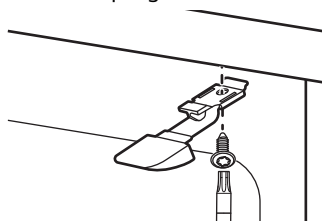
Per obrir la porta del forn amb el bloqueig infantil:

1. Mantingueu premut el bloqueig infantil.
2. Estireu l'agafador de la porta per obrir la porta. Tanqueu la porta del forn sense prémer el bloqueig infantil.



Per treure el bloqueig infantil:

1. Obriu la porta i traieu el bloqueig infantil amb la clau torx proporcionada amb el forn.
2. Torneu a cargolar el cargol després de treure el bloqueig infantil.



Ús diari

⚠️ Avís! Consulteu els capítols de seguretat.

Funcions d'escalfament

ESTÁNDAR (ESTÀNDAR)

	Grill Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
	Grill Turbo (Graella turbo) Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.

	Aire caliente (Aire calent) Per rostir carn i pastissos al forn. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocció convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn.
	Congelados (Aliments congelats) Perfecte per a menjar preparat (p. ex., patates fregides, croquetes o rotlles de primavera).

	Cocción convencional (Cocció convencional) Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
	Función Pizza (Funció pizza) Per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.
	AirFry Fregir amb menys oli i sense paper de forn.
	Calor inferior Seleccioneu aquesta funció després de la cocción per daurar més el menjar a la base, si cal. Poseu el prestatge al nivell més baix.

 El llum es pot desactivar automàticament a temperatures inferiors als 80 °C durant algunes funcions de cocción.

PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)

	Conservar (Mantenir calent) Per conservar fruites i verdures, poseu pots de conserva en una safata de forn plena d'aigua. Feu servir pots resistents a la temperatura amb tapa de rosca o tipus baioneta de la mateixa mida. Feu servir el nivell més baix.
	Desecar alimentos (Deshidratar) Per deshidratar talls de fruita, verdures i bolets. Per deixar sortir l'aire saturat d'humitat i que la fruita es deshidrati millor, és recomanable obrir la porta del forn de tant en tant durant el procés.
	Calientaplatos (Escalfar plata) Per preescalfar els plats abans de servir-los.

	Leudar masas (Prova la massa) Per fer que la massa fermenti més ràpidament. Tapeu la superfície de la massa per evitar que s'assequi.
	Gratinar Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar i daurar.
	Cocción lenta (Cocció lenta) Cocció a baixa temperatura. Ideal per cuinar menjar delicat (p. ex., bou, vedella o xai). Per obtenir un sabor més intens i un daurat més uniforme, enrossiu la carn abans de posar-la al forn.
	Mantener caliente (Mantenir calent) Per mantenir calent. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Si cal, tapeu els plats.
	Horneado de pan (Cocció de pa) Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruixent, color i resultats professionals.

MICROONDAS (MICROONES)

	Microondas (Microones) Escalfar i coure; nivells de potència: 100 - 1000 W
	Descongelar Descongelació de diferents tipus d'aliments, marge de potència: 100 - 400 W
	Recalentar (Escalfar) Escalfar plats precuinats; intervals de potència: 200 - 500 W

	Palomitas de maíz (Crispetes) Fer crispetes de bossa; intervals de potència: 600 - 800 W
	Derritiendo (Desfer) Fondre xocolata i mantega; nivells de potència: 100 - 400 W
	Líquido (Líquid) Escalfar begudes i sopes; nivells de potència: 600 - 1000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS (MICROONES + GRILL)

	Aire caliente + microondas (Cocción Turbo PLUS + MW) Enfornar a un nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 400 W.
	Cocción convencional + micro (Cocción tradicional + MW) Coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 400 W.
	Grill + microondas (Grill + MW) Per rostir i daurar aliments en un sol nivell. Funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 400 W.
	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones) Per rostir trossos grossos de carn en un sol nivell. Per gratinar i daurar. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 400 W.

Per conèixer les recomanacions d'estalvi energètic, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Consells per estalviar energia.

Posició: Funcions d'escalfament

1. Engegueu l'aparell. La pantalla indica la temperatura i funció de coccio per defecte.

2. Premeu el símbol de la funció d'escalfament  per entrar al submenú.
3. Trieu la funció d'escalfament i premeu OK.
4. Ajusteu la temperatura. Premeu OK.
5. Premeu START .
Sonda tèrmica (Sensor d'aliments): podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocció. Vegeu Ús d'accessoris, Sonda tèrmica.
6. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.
7. Apagueu l'aparell.

Posició: Funcions de microones

1. Retireu tots els accessoris i engegueu l'aparell.
2. Introduïu el plat de vidre del forn de microones.
3. Premeu el símbol de la funció d'escalfament per entrar al submenú.
4. Trieu la funció de coccio del microones i premeu OK.
5. Ajusteu la potència del microones. Premeu OK.
6. Premeu START .
7. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.
8. Apagueu l'aparell.
 Si obriu la porta, la funció s'atura. Per reiniciar-la, premeu START .

Posició: Funcions combinades del microones

Funcions combinades del microones combina les funcions de coccio estàndard amb aquelles Boost per reduir el temps de coccio i millorar els resultats.

1. Engegueu l'aparell. La pantalla indica la temperatura i funció de coccio per defecte.
2. Premeu el símbol de la funció d'escalfament  per entrar al submenú.

- 3. Seleccioneu la funció combinada del microones i premeu **OK**. La pantalla indica la temperatura.
- 4. Seleccioneu la temperatura. Premeu **OK**.
- 5. Premeu: **W**. La pantalla indica els ajustes de potència del microones.
- 6. Ajusteu la potència del microones. Premeu **OK**.
- 7. Premeu **START** .
Sonda tèrmica (Sensor d'aliments): podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocció. Vegeu Ús d'accessoris, Sonda tèrmica (Sensor d'aliments).
- 8. **STOP** : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.
- 9. Apagueu l'aparell.

Posició: Inici ràpid del microones

Podeu engegar el microones en tot moment amb: Inici ràpid del microones.

- 1. Mantingueu premut . El microones funciona 30 s a màxima potència.
- 2. Premeu sobre el valor de temps o premeu **+30 s** per allargar el temps de cocció.

Menú

Premeu  per entrar al menú.

Objecte del menú	Descripció
Cocción asistida (Cocció assistida)	Enumera els programes automàtics.
Favoritos (Predilectes)	Enumera les configuracions preferides.
Opciones (Opcions)	Per ajustar la configuració de l'aparell.

Objecte del menú		Descripció
Ajustes (Configuració)	Configuración (Configuració)	Per ajustar la configuració de l'aparell.
	Asistencia (Manteniment i reparació)	Mostra la versió del programari i la configuració.

Submenú per a: Opciones (Opcions)

Submenú	Descripció
Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita que l'aparell s'engegui accidentalment.
Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Escrupa el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions d'escalfament.
Opción de hora digital (Estil de rellotge digital)	Canvia el format de la indicació de temps.

Submenú per a: Ajustes (Configuració)

Configuración (Configuració)

Submenú	Descripció
Idioma	Estableix l'idioma de l'aparell.
Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Ajusta la brillantor de la pantalla.

Submenú	Descripció
Tono de teclas (Tons de les teclades)	Activa i desactiva el so de les teclades tàctils. No és possible silenciar els sons per a ①.
Volumen del timbre (Volum del brunzidor)	Ajusta el volum del so de les teclades i senyals.
Hora (Hora del dia)	Estableix el dia i l'hora actuals.

Asistencia (Manteniment i reparació)

Submenú	Descripció
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del programari.
Restaurar todos los ajustes (Restaura tots els paràmetres)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.

Ajust: Cocción asistida (Cocción asistida)

El submenú Cocción asistida (Cocción asistida) consta de funcions i programes addicionals dissenyats per a plats concrets. Cada plat del submenú ve acompanyat dels ajustos corresponents. Podeu ajustar l'hora, la temperatura i la potència del microones (si està disponible) durant la cocción.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Sonda térmica (Sensor d'aliments). El grau de cocción d'un plat:

- Poco hecho (Poc fet)
- Al punto (Mig)
- Muy hecho (Ben cuit)

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Peso automático (Pes automàtic).

1. Engageu l'aparell.
2. Premeu .
3. Premeu . Introduïu Cocción asistida (Cocción asistida).
4. Trieu un plat o un tipus de menjar.
5. Poseu el menjar dins l'aparell i premeu START.

Quan la funció acabi, proveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocción, si cal.

Funcions adicionales

Favoritos (Predilectes) ☆

Podeu desar fins a tres dels vostres ajustos favorits, com ara la funció de cocción i temps de cocción.

1. Engageu l'aparell.
2. Trieu l'ajust preferit.
3. Premeu .
4. Seleccioneu: Favoritos (Predilectes) / Desar ajustes actuales.
5. Premeu + per afegir l'ajust a la llista de: Favoritos (Predilectes).
6. Premeu OK.

: premeu per establir l'ajust.

: premeu per cancel·lar l'ajust.

Funció de bloqueig

Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

1. Engageu l'aparell.
2. Escolliu una funció d'escalfament.
3. ☆, 🔒: premeu alhora per activar la funció.

☆, 🔒: premeu-los alhora per desactivar la funció.

Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que l'aparell s'engegui accidentalment.

- 1. Engegueu l'aparell.
- 2. Premeu .
- 3. Seleccioneu Opciones (Opcions) / Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).
- 4. Premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.
- 5. Apagueu l'aparell.

Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.

Accediu a: Temporizador (Temporitzador) i el llum estarà disponible.

Per habilitar l'ús de l'aparell, premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

Repetiu els passos anteriors per desactivar aquesta funció.

Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si voleu que una funció de cocció es mantingui activada passada l'hora d'apagada automàtica, heu de definir la durada de la cocció. Consulteu Funcions del rellotge.

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Luz (Llum), Sonda tèrmica (Sensor d'aliments), Hora de finalització.

Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

Funcions del rellotge

Descripció de les funcions del rellotge

Funcions	Descripció
Temporizador (Temporitzador)	Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. Podeu definir l'acció següent quan s'acabi el temps programat establint la preferència per: Finalizar acción (Acaba l'acció).

Funcions	Descripció
Finalizar acción (Acaba l'acció)	Sonar la alarma (Alarma acústica): quan s'acaba el temps, sona un senyal. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.
	Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan s'acaba el temps, sona el senyal i s'apaga la funció de cocció. No disponible per a les funcions amb el microones.
	Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent): quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.
Inicio retardado (Inici diferit)	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció. No disponible per a les funcions amb el microones.
Añadir tiempo (Ampliació de temps)	Per allargar el temps de cocció.
Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)	Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Podeu activar/desactivar la funció. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.

Posició: Hora (Hora del dia)

1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu: Hora (Hora del dia).
3. Establiu el temps.
4. Premeu OK.

Posició: Temporizador (Temporitzador)

1. Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
2. Premeu .
3. Establiu el temps.
Podeu seleccionar el mode Finalitzar acció prement ● ● ●.
4. Premeu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.
Quan queda un 10 % del temps de cocció i el menjar no sembla acabat de fer, podeu allargar-lo. També podeu canviar la funció d'escalfament. Premeu **+1min** per allargar el temps de cocció.

Posició: Inicio retardado (Inici diferit)

1. Establiu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
2. Premeu .
3. Seleccioneu el temps de cocció.
4. Premeu ● ● ●.
5. Premeu: Inicio retardado (Inici diferit).
6. Trieu l'hora d'inici que vulgueu.
7. Premeu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

Posició: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)

1. Premeu .
2. Premeu ● ● ●.
3. Premeu: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador).
4. Llisqueu o premeu  perquè aparegui el temps de funcionament a la pantalla principal.
5. Premeu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

Canvi de la configuració de temporitzador

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

1. Premeu .

2. Establiu el valor del temporitzador.

3. Premeu OK.

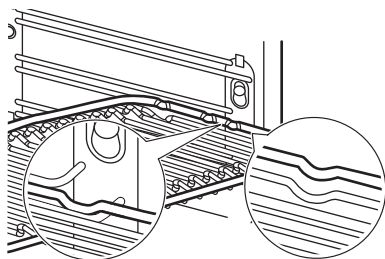
Ús d'accessoris

⚠ **Avís!** Consulteu els capítols de seguretat.

Inserció d'accessoris

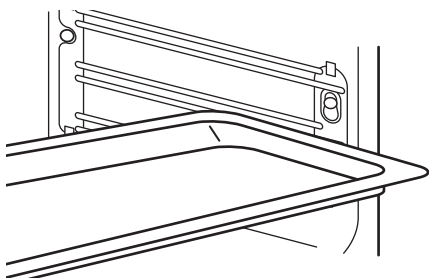
Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu Consells i trucs, Estris de cuina i materials aptes per a microones.

Graella metàl·lica



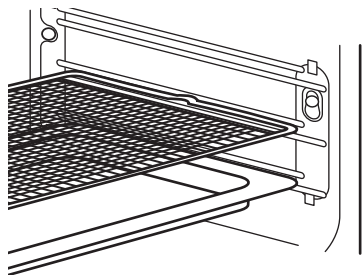
Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall. Assegureu-vos que la graella toqui la part posterior de l'interior del forn.

Safata de pastisseria



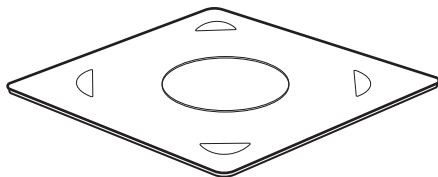
Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals. Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

AirFry: Graella metàl·lica



Poseu la graella AirFry al segon nivell. Poseu la safata de forn a sota.

Plat de vidre de la part inferior del microones



Feu servir el plat de vidre del microones exclusivament amb la funció de microones. No és adequat per la funció de microones combinada (p. ex., cocció a la graella al microones). Col·loqueu l'accessori a la part inferior del compartiment. Podeu col·locar els aliments directament al plat de vidre inferior del microones, procurant que quedi el més centrat possible.

Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments. Podeu fer-la servir amb les funcions de cocció estàndard i amb la combinació microones.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- $^{\circ}\text{C}$: la temperatura de dins de l'electrodomèstic. Com a mínim, la temperatura ha de ser 25°C més alta que la temperatura interna dels aliments.

- : la temperatura interna dels aliments.

Recomanacions:

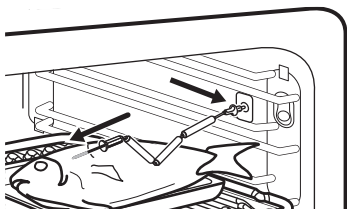
- Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.
- No el feu servir amb plats líquids.
- L'agulla de la sonda tèrmica ha d'estar totalment inserida en el menjar durant la cocció.

Cocció amb: Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)



Avís! Hi ha perill de cremades perquè la sonda tèrmica i els suports laterals s'escalfen molt. No toqueu la sonda tèrmica amb les mans desprotegides. Utilitzeu sempre guants per a forn.

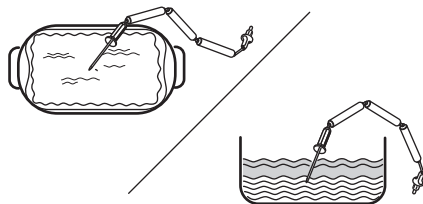
1. Enguegueu l'aparell.
2. Establiu una funció de cocció o un plat i, si cal, la temperatura del forn. No feu servir la sonda tèrmica amb les funcions de microones, només amb les funcions de cocció estàndard i les funcions de combinació del microones. Vegeu Ús diari.
3. Inseriu la sonda tèrmica en el menjar: **Carn, aviram i peix**
Inseriu tota l'agulla de la sonda tèrmica en la carn o el peix per la part més gruixuda.



Guisats

Inseriu la punta de la sonda tèrmica just al centre de la cassola. La sonda tèrmica

ha d'estar estabilitzada en un sol lloc durant la cocció. Feu servir un ingredient sòlid per estabilitzar-lo. Feu servir la vora del recipient per repenjar el mànec de silicona de la sonda tèrmica. La punta de la sonda tèrmica no ha de tocar el fons del recipient.



4. Endolheu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Vegeu Descripció del producte.

La pantalla indica la temperatura actual de la sonda tèrmica.

5. : premeu per ajustar la temperatura interna del sensor.
6. ● ● ● : premeu per ajustar l'opció preferida:
 - Sonar la alarma (Alarma acústica): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal acústic i la cocció s'atura.
7. Trieu l'opció i premeu repetidament OK per anar a la pantalla d'inici.
8. Premeu START .
9. Quan el menjar arriba a la temperatura definida, sona un senyal. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.
10. Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

Consells i trucs

Recomanacions de cocció

Els processos de cocció i enformat només son aptes per cuinar a un nivell.

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir.

Aquest electrodomèstic podria coure o rostir el menjar de manera diferent al que teníeu abans. Els següents suggeriments indiquen la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell del prestatge segons els tipus d'aliments.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Per a consells d'estalvi energètic, vegeu Eficiència energètica.

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
	Temperatura
	Accessori

	Pes (kg)
	Potència del microones (W)
	Nivell
	Temps de cocció (min)

Cocción lenta (Cocció lenta)

Feu servir aquesta funció per preparar trossos de carn i peix magres i tendres. Feu servir la sonda tèrmica per mesurar la temperatura a l'interior dels aliments. Per aconseguir la temperatura ideal a l'interior dels aliments  °C, vegeu la taula següent per consultar la configuració de la temperatura recomanada de l'aparell °C.

Si voleu un sabor i aparença de rostit, fregiu la carn en una paella calenta uns minuts abans de posar-la a l'aparell. Col·loqueu els aliments a l'estri de rostir i després sobre la graella.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Informació pels organismes de proves i assaigs

Enfornar a un nivell

Proves de conformitat amb: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata ¹⁾	Cocción convencional (Cocció convencional)	Safata de pastisseria ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Pastissos petits, 20 per safata ⁴⁾	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria ²⁾⁵⁾	2	150	22 - 32

				°C	
Biscuit sense greix ⁴⁾	Cocción convencional (Cocció convencional)	Graella metàl·lica	1	170	33 - 43
Biscuit sense greix ⁴⁾	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	1	180	25 - 35
Torrades ⁴⁾ 6)	Grill	Graella metàl·lica	2	230	6:30 - 8

1) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No feu servir la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).

2) Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.

3) La safata de forn hauria de fer contacte amb la part posterior de l'interior del forn.

4) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No feu servir la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).

5) La safata de forn hauria de fer contacte amb la part posterior de l'interior del forn.

6) Segons: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Microones i funcions Combi del microones
Proves de conformitat amb: EN 60705, IEC 60705.

Utilitzeu una graella metàl·lica. Hauria de fer contacte amb la part posterior de l'interior del forn.

			°C		
Sponge cake ¹⁾	Microondas (Microones)	400	-	1	11 - 12
Pastís de carn ²⁾³⁾	Microondas (Microones)	300	-	1	30 - 35
Crema ⁴⁾	Microondas (Microones)	500	-	2	13 - 16
Descongelar carn picada (500 g) ⁵⁾	Microondas (Microones)	200	-	2	08:30 - 09:30
Pastís ⁶⁾	Cocción convencional + micro (Cocció tradicional + MW)	100	190	1	30 - 40
Patates gratinades ⁶⁾	Aire caliente + microondas (Cocció Turbo PLUS + MW)	400	210	1	35 - 45

			°C		
Pollastre (1100 g) ⁷⁾	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	100	220	1	45 - 55

1) Gireu el recipient 90° en sentit antihorari a la meitat del temps de cocció.

2) Gireu el recipient uns 180° en sentit horari a la meitat del temps de cocció.

3) Per cuinar, cal que utilitzeu un film transparent apte per a microones. Punxeu el film diverses vegades abans de cuinar.

4) Gireu el recipient 180° en sentit horari després de 2/3 del temps de cocció.

5) Gireu la carn al revés pel costat més llarg a la meitat del temps de cocció.

6) No gireu els aliments durant la cocció.

7) Poseu el plat a la base del forn. Colloqueu el pollastre directament sobre la graella amb el pit cap avall. Després de 25 min, gireu el pollastre.

Receptes addicionals

					°C	
Merenga ¹⁾	Cocción convencional (Cocció convencional)	Safata de pastisseria ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Merenga ¹⁾	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria ²⁾⁴⁾	1	-	100	60 - 180
Pollastre ⁵⁾	Grill Turbo (Graella turbo)	Graella metàl·lica ⁶⁾	1	-	200	65 - 75
Crispetes (100 g) ⁷⁾	Microondas (Microones)	Plat de vidre inferior	-	600	-	4 - 6
Menjar preparat, fred (1 porció) ^{8) 9)}	Microondas (Microones)	Graella metàl·lica ¹⁰⁾	2	400	-	12 - 13
Líquids en biberó ¹¹⁾	Microondas (Microones)	Plat de vidre inferior	-	1000	-	0.5
Lasanya congelada (400 g) ⁸⁾	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Graella metàl·lica ¹⁰⁾	1	100	220	24 - 28
Lasanya congelada (600 g) ⁸⁾	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Graella metàl·lica ¹⁰⁾	1	200	185	30 - 40

						
Pizza, congelada ¹²⁾	Cocción convencional + micro (Cocció tradicional + MW)	Graella metàl·lica ¹⁰⁾	1	300	220	15 - 20

- 1) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No feu servir la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).
- 2) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.
- 3) Feu servir paper d'enfornar.
- 4) Feu servir paper d'enfornar.
- 5) Col·loqueu el pollastre amb el pit cap avall. Gireu-lo a la meitat del temps de cocció.
- 6) Poseu un plat sota la reixeta metàl·lica a la part inferior de la cavitat.
- 7) Traieu la bossa de l'aparell quan s'aturi l'obertura de les crispetes. Gireu el paquet 180° en sentit horari després de 2 min.
- 8) Gireu el recipient 180° en sentit horari a la meitat del temps de cocció.
- 9) Cobriu els aliments amb una tapa de plàstic per a microones.
- 10) La graella metàl·lica hauria de tocar la part posterior de l'interior del forn.
- 11) Poseu la placa de vidre i l'ampolla al centre de la cavitat inferior.
- 12) No gireu els aliments durant la cocció.

Recomanacions per al microones

Poseu el menjar al centre de la graella o de la placa de vidre, depenent del tipus d'aliment. Consulteu Consells i trucs. En cas que sigui la graella, utilitzeu el primer o segon nivell.

Gireu o remeneu els aliments a mig fer per aconseguir millors resultats.

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

Poseu la cullera a la tassa o vas quan escalfeu líquids per tal de millorar la distribució de calor i evitar que bulli massa. Cal que la cullera no toqui cap part de l'interior del forn perquè es podrien produir espurnes.

Poseu el menjar a l'electrodomèstic sense l'embalatge. Els envasos dels aliments precuinats només es poden introduir a l'aparell si són aptes per a microones. Vegeu la secció Consells i trucs, Estris de cuina i materials aptes per a microones.

No tapeu el menjar si feu servir les funcions combinades del microones. Consulteu Ús diari.

No feu servir les funcions de microones ni les funcions combinades de microones si no hi ha menjar dins l'aparell.

Cocció amb microones

Tapeu el menjar per coure o reescalfar amb les funcions de microones. Si voleu que s'hi faci una crosta, cuineu-lo sense tapar.

No coeu més del compte els plats amb una potència massa alta o allargant massa el temps de cocció. Els aliments poden quedar secs, cremar-se o provocar un incendi.

No feu servir l'aparell per coure ous o cargols amb closca perquè poden explotar. Punxeu el rovell dels ous fregits abans de reescalfar-los.

Punxeu els aliments amb pell diverses vegades abans de coure'ls.

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

Després d'apagar l'aparell, extraieu els aliments i deixeu-los reposar uns quants minuts per permetre que l'escalfor es distribueixi de manera uniforme.

Descongelació amb microones

Poseu els congelats amb el seu embalatge en un plat petit cap per avall i un recipient a sota; o bé en una reixa de descongelar o un colador de plàstic perquè el líquid es vessi.

Aneu retirant les peces descongelades.

Podeu fer servir una potència de microones més forta per coure fruites i verdures sense descongelar-les abans.

Si es gira el menjar s'obtenen millors resultats. Per a aliments delicats com la carn, gireu-la dues vegades mentre es descongela.

Bateria i materials aptes per a microones

Per al microones, feu servir només bateria de cuina i materials aptes per a microones. Feu servir la taula següent de referència.

Comproveu les especificacions dels estris de cuina / materials / recipients dels aliments abans d'utilitzar-los.

Per a altres tipus d'estrils aptes per a microones i que no són en aquesta taula, seguiu les instruccions del fabricant.

Bateria de cuina / material			
Vidre i porcellana apta per a forns sense components metàl·lics; per exemple, vidre resistent a la calor	✓	✓	✓
Vidre no apte per a forn y porcellana sense decoració metàl·lica, de plata, d'or o platí.	✓	✗	✗
Vidre i vidre ceràmic aptes per forn/material resistent al gel	✓	✓	✓
Ceràmica i ceràmica de terrissa apta per a forns sense quars o components metàl·lics i revestiments que contenen metall	✓	✓	✓
Ceràmica i porcellana amb base no vidriada o petits orificis, per exemple nanses.	✗	✗	✗
Plàstic resistent a temperatures de fins a 200 °C	✓	✓	✗
Només cartró, paper	✓	✗	✗
Film transparent	✓	✗	✗
Paper film per a microones	✓	✓	✗
Plates de rostir metàl·liques (esmalts, ferro colat...)	✗	✗	✗
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	✗	✗	✗

Bateria de cuina / material			
Safata de pastisseria	X	X	X
Graella	✓	✓	✓
Plat de vidre del forn de microones	✓	✓	X

Configuració de la potència

Les dades que s'indiquen a continuació són només orientatives.

800 - 1000 W

- Arròs a foc lent
- Escalfar líquids

600 - 700 W

- Cocció de verdures
- Crispetes

400 - 500 W

- Escalfar menjar de plat únic

- Estofats a foc lent
- Descongelar i escalfar plats preparats congelats

300 W

- Coure/escalfar menjar delicat
- Escalfar menjar per a nadons
- Continuar cocció

100 - 200 W

- Descongelar pa, fruita, pastissos, pastes, formatge, mantega, carn i peix
- Fondre xocolata i mantega

Cura i neteja



Avís! Consulteu els capítols de seguretat.

Notes sobre la neteja

Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.
- Netegeu les taques amb un detergent suau.

Ús diari

- Netegeu l'interior de l'aparell després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- Netegeu amb cura els residus i el greix del sostre de l'aparell.
- No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir

només un drap de microfibra després de cada ús.

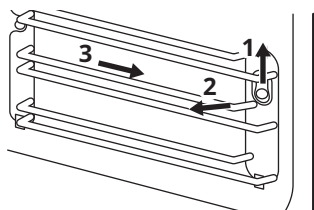
Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.
- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Amb compte, tibeu cap amunt els suports del prestatge i traieu-los del retenidor del davant.
3. Tibeu els suports del retenidor posterior.



Installeu els suports de la graella en ordre invers.

Si l'aparell ve amb guies telescòpiques, els elements de retenció han de mirar cap endavant.

Substitució de la bombeta



Avís! Risc de cremades, la tapa de vidre pot estar calenta. Feu servir guants de protecció quan toqueu la bombeta.

Només el servei tècnic està autoritzat a substituir el llum. Poseu-vos en contacte amb el vostre servei tècnic autoritzat més proper.

Resolució de problemes



Avís! Consulteu els capítols de seguretat.

Què fer si...

Descripció del problema	Causa i solució
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.
L'aparell no s'escalfa.	El rellotge no està ajustat. Per ajustar el rellotge, vegeu Funcions del rellotge.
	La porta no està ben tancada.
	El fusible s'ha fos. Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil) està activat.
El llum s'apaga.	El llum s'ha fos. Substituïu la bombeta. Per a més informació, vegeu Cura i neteja.

Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error. Trobareu la llista de problemes a la taula següent. Si algun dels missatges següents segueix apareixent a la pantalla, vol dir que algun subsistema defectuós pot haver-se desactivat. Si passa això, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un Centre de servei autoritzat.

Codi i descripció	Solució
F102: la porta no està completament tanca- da o el pany està fet malbé.	Tanqueu la porta. Apagueu i torneu a engegar l'aparell.
F111: la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal.	Endolheu correctament la Sonda tèrmica (Sen- sor d'aliments) al terminal.
F240, F439: els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.	Netegeu la superfície de la pantalla. Assegu- reu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.
F908: el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control.	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.
F131: la temperatura del magnetron és mas- sa alta. ¹⁾	Apagueu l'aparell i espereu que es refredi. Torneu a engegar l'aparell.

1) Si apareix cap d'aquests errors, la resta de les funcions de l'electrodomèstic seguiran operatives com en condi-
cions normals.

Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-
vos en contacte amb el un centre de servei
autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei
s'indiquen a la placa d'identificació. La placa
d'identificació es troba al marc davanter de
l'electrodomèstic. La podreu veure si obriu la
porta. No retireu la placa d'identificació de
l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.) :	
Número de produc- te (PNC):	
Número de sèrie (S.N.):	

Dades tècniques

Dades tècniques

Dimensions (interior)	Amplada Alçària Profunditat	480 mm 212 mm 411.5 mm
Volums utilitzables	46 l	
Superfície de la safata de forn	1252 cm²	
Element tèrmic superior	1900 W	
Element tèrmic inferior	600 W	
Grill	1900 W	

Placa	1750 W
Classificació total	2800 W
Voltatge	220 - 240 V
Freqüència	50 Hz
Nombre de funcions	26

Eficiència energètica

Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum elèctric

Consum energètic en mode d'espera	0.8 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

Consells per estalviar energia

Els consells següents us poden ajudar a estalviar energia quan feu servir l'electrodomèstic.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia (només amb funcions sense microones).

No preescalfeu l'electrodomèstic abans de cuinar, tret que es recomani específicament.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

Quan apagueu l'aparell, la pantalla indica l'escalfor o temperatura residual.

Si s'activa un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran automàticament en algunes funcions de l'aparell.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

Qüestions mediambientals

Recicleu els materials amb el símbol .
Poseu l'emballatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats

amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

GARANTIA D'IKEA

Quant de temps és vàlida la garantia d'IKEA?

Aquesta garantia és vàlida per cinc (5) anys a partir de la data original de compra del seu aparell a IKEA. Cal presentar el comprovant de compra com a prova de compra. Els serveis que es realitzen sota la garantia no amplien el període de garantia de l'aparell.

Qui durà a terme el servei?

El proveïdor de serveis d'IKEA proporcionarà el servei a través del seu servei propi o de la xarxa de socis autoritzats.

Què cobreix aquesta garantia?

La garantia cobreix els defectes de l'aparell, ja siguin defectes de fabricació o defectes del material a partir de la data de compra a IKEA. Aquesta garantia només s'aplica per a ús domèstic. Les excepcions s'indiquen a l'apartat "Què no cobreix aquesta garantia?" Dins el període de garantia es cobriran els costos de solucionar el defecte, com ara, reparacions, peces, mà d'obra i (desplaçament) transport, sempre que l'aparell es pugui reparar i sense que això suposi una despesa significativa. En aquestes condicions s'apliquen les directrius de la CEE (Nr 99/44/EG) i el reglament jurídic local. Les peces substituïdes passen a ser propietat d'IKEA.

Què farà IKEA per corregir el problema?

El proveïdor de serveis autoritzat d'IKEA examinarà el producte i decidirà, a discreció seva, si està cobert per la garantia. Si es

considera cobert, el proveïdor de serveis d'IKEA o el seu soci autoritzat, a discreció seva, repararà el producte defectuós o el substituirà per un altre d'igual o de comparable.

Què no cobreix aquesta garantia?

- El desgast habitual.
- Els danys deliberats o per negligència, danys causats per l'incompliment de les instruccions d'ús, una instal·lació incorrecta o una connexió a un voltatge incorrecte, danys causats per una reacció química o electroquímica, oxidació, corrosió o causats per aigua, entre d'altres, danys causats per una excessiva calç en el subministrament d'aigua i els danys causats per unes condicions ambientals anormals.
- Els consumibles incloses les bateries i làmpares.
- Les peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'aparell, incloses les ratllades i les possibles diferències de color.
- Els danys accidentals causats per objectes estranys o substàncies i neteja o desobstrucció de filtres, sistemes de drenatge o calaixos de sabó.
- Danys als elements següents: vitroceràmica, accessoris, vaixel·la i coberteria, tub de desguàs i bastiment, juntes, làmpares i cobertes de làmpares, pantalles, manetes, revestiments i parts de revestiments. Tret que es pugui demostrar que aquests danys s'han causat per defectes de fabricació.

- Casos en què durant la visita d'un tècnic no s'ha pogut trobar cap defecte.
- les reparacions que no s'han realitzat pels nostres proveïdors de serveis designats i/o soci autoritzat o si s'han utilitzat peces no originals.
- Les reparacions causades per una instal·lació defectuosa o que no compleix les especificacions.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, és a dir, un ús professional.
- Danys de transport. Si un client es transporta el producte al seu domicili o una altra direcció, IKEA no es fa responsable dels danys que puguin ocórrer durant el transport. No obstant, si IKEA lliura el producte a l'adreça del client, aleshores els danys que es puguin produir en el producte durant el lliurament seran coberts per aquesta garantia.
- El cost de dur a terme la instal·lació inicial de l'aparell d'IKEA. Tanmateix, si un proveïdor de serveis d'IKEA o dels seus socis autoritzats repara o substitueix l'aparell d'acord amb els termes d'aquesta garantia, el proveïdor de serveis o el soci autoritzat tornarà a instal·lar l'aparell reparat o instal·larà l'aparell substituït, si cal.

Aquesta restricció no s'aplica a la feina lliure d'errors realitzada per un especialista qualificat, que ha utilitzat peces originals per tal d'adaptar l'aparell a les especificacions tècniques de seguretat d'un altre país de la UE.

Aplicació de la legislació local

La garantia d'IKEA li atorga uns drets jurídics concrets que cobreixen o excedeixen les demandes locals. No obstant això, aquestes condicions no limiten de cap manera els drets del consumidor que es descriuen a la legislació local.

Àrea de validesa

Per als aparells que es compren en un país de la UE i es porten a un altre país de la UE, els serveis s'oferiran segons les condicions de garantia habituals del nou país.

L'obligació de dur a terme els serveis en el marc de la garantia existeix només pel cas que l'aparell tingui la conformitat i s'hagi instal·lat d'acord amb:

- les especificacions tècniques del país on es fa la reclamació de la garantia;
- les instruccions de muntatge i la informació de seguretat del manual d'usuari;

Servei de post-venda específic per als aparells d'IKEA:

No dubteu a posar-vos en contacte amb el servei de post-venda d'IKEA per:

1. fer una sol·licitud de servei cobert per la garantia;
2. demanar aclariments sobre la instal·lació dels aparells d'IKEA en el mobiliari de cuina d'IKEA. Aquest servei no proporcionarà aclariments relacionats amb:
 - la instal·lació general de les cuines d'IKEA;
 - les connexions a la corrent (si l'aparell ve sense connector i cable), aigua i gas ja que s'han de dur a terme per un tècnic del servei autoritzat.
3. demanar aclariments sobre el contingut del manual d'usuari i especificacions sobre els aparells d'IKEA.

Per tal d'assegurar que posem a la seva disposició la millor assistència, llegiu atentament les instruccions de muntatge i/o o l'apartat corresponent al manual d'usuari d'aquest folletó abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Com comunicar-vos amb nosaltres si necessiteu el nostre servei



Consulteu l'última pàgina d'aquest manual i trobareu la llista completa de contactes autoritzats d'IKEA amb els números de telèfon nacionals corresponents.

i Per tal de proporcionar-li un servei més ràpid, li recomanem que utilitzi els números de telèfon que s'indiquen al final d'aquest manual. Consulteu sempre els números de telèfon que s'indiquen per a l'aparell concret del qual necessiteu ajuda. Abans de trucar-nos, assegureu-vos que teniu a mà el número d'article d'IKEA (codi de 8 dígit) i el número de sèrie (codi de 8 dígit) que trobareu a la placa de característiques) de l'aparell del qual necessiteu sol·licitar assistència.

i **GUARDEU EL REBUT DE COMPRA!** És el vostre comprovant de compra i és un requisit per poder utilitzar la garantia. Fixeu-vos que en el rebut també hi ha el nom de l'article d'IKEA i el número (codi de 8 dígit) per a cadascun dels aparells que heu comprat.

Necessiteu més ajuda?

Si teniu més preguntes que no estiguin relacionades amb el servei post-venda del vostre aparell, us podeu posar en contacte amb el nostre centre d'atenció d'IKEA més proper. Us recomanem que us llegiu la documentació de l'aparell abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Contenido

Información de seguridade	64	Uso dos accesorios	80
Instrucións de seguridade	67	Apuntamentos e consellos	82
Instalación	70	Mantemento e limpeza	88
Descrición de produto	71	Resolución de problemas	88
Panel de control	72	Datos técnicos	90
Antes do primeiro uso	73	Eficiencia enerxética	90
Uso cotián	74	Preocupacións ambientais	91
Funcións adicionais	78	Garantía de IKEA	91
Funcións de reloxo	79		

Salvo modificacións.

Información de seguridade

Antes da instalación e do uso do electrodoméstico, lea detidamente as instrucións fornecidas. O fabricante non é responsable se unha instalación ou utilización incorrectas causan lesións e danos. Garde sempre as instrucións co electrodoméstico para futura referencia.

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

- Este electrodoméstico pódeno utilizar nenos de 8 anos en diante e persoas con capacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas ou carentes de experiencia e coñecemento no caso de que sexan obxecto de supervisión ou indicacións respecto do uso do electrodoméstico de xeito seguro e comprendan os perigos implicados. Os nenos de menos de 8 anos e as persoas con discapacidade moi amplas e complexas han de manterse afastados do electrodoméstico a menos que teñan supervisión continua.
- Os nenos deberían estar baixo supervisión para asegurarse de que non xogan co electrodoméstico.
- Manteña todo envoltorio afastado dos nenos e desfágase del correctamente.
- ADVERTENCIA: O electrodoméstico e as súas pezas accesibles póñense moi quentes durante o uso. Manteña os

nenos e as mascotas afastados do electrodoméstico cando estea en uso e cando arrefría.

- Se o electrodoméstico ten un dispositivo de seguridade anti-nenos, deberíase activar.
- Os nenos non han de realizar tarefas de mantemento e limpeza do electrodoméstico que correspondan ao usuario sen supervisión.

Seguridade xeral

- Este electrodoméstico só ten fins de cociña.
- Este electrodoméstico está deseñado para un uso unicamente doméstico e en fogar nun contorno de interiores.
- Este electrodoméstico pódese utilizar en oficinas, habitacións de hoteis, camas e almorzos, casas de hóspedes rurais e outros aloxamentos similares nos que ese uso non supere os niveis de uso doméstico (medio).
- Só unha persoa cualificada pode instalar este electrodoméstico e substituír o cable.
- ADVERTENCIA: O electrodoméstico e as súas pezas accesibles póñense moi quentes durante o uso. Debe terse coidado de evitar tocar elementos que sexan fonte de calor.
- Use sempre luvas de forno para retirar ou inserir accesorios ou utensilios do forno.
- Antes de calquera mantemento, corte a alimentación eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que o electrodoméstico estea apagado antes de substituír a lámpada para evitar a posibilidade de descarga eléctrica.
- Non utilice o electrodoméstico antes de instalalo nunha estrutura integrada.
- Non use un limpador a vapor para limpar o electrodoméstico.

- Non use produtos de limpeza abrasivos ou rasquetas metálicas afiadas para limpar a porta de vidro, xa que poden raiar a superficie, o que pode provocar que se rompa o vidro.
- Se o cable de alimentación eléctrica está danado, debe substituílo o fabricante, o seu Centro de servizo autorizado ou persoas similares para evitar riscos eléctricos.
- Non active o electrodoméstico cando estea baleiro. As pezas de metal dentro da cavidade poden crear un arco eléctrico.
- Para retirar os soportes do estante tire primeiro da parte dianteira do soporte do estante e logo do extremo traseiro cara a fóra das paredes laterais. Instale os soportes de bandexas coa secuencia inversa.
- Use só o sensor de comida recomendado para este electrodoméstico.
- Se está danada a porta ou os precintos da porta, o electrodoméstico non debe funcionar ata que o repare unha persoa competente.
- Só unha persoa cualificada pode realizar calquera operación de servizo ou reparación que supoña a retirada dunha cuberta que ofrezca protección contra a exposición á enerxía de microondas.
- Non quente líquidos nin outras comidas en contedores precintados. Son susceptibles de estoupar.
- Non se permiten recipientes metálicos para alimentos e bebidas durante a cocción no microondas. Este requisito non é aplicable se o fabricante especifica o tamaño e a forma dos recipientes metálicos adecuados para cociñar no microondas.
- Use só utensilios que sexan axeitados para o uso en fornos microondas.

- Canso se quente comida en contedores de plástico ou papel, manteña un ollo no aparello por mor da posibilidade de ignición.
- O electrodoméstico está previsto para quentar comida e bebidas. Secar comida ou roupa ou quentar bolsas de auga quente, zapatillas, esponxas, panos húmidos e similares podería dar lugar a un risco de lesión, ignición ou lume.
- Se se emite fume, apague ou desenchufe o electrodoméstico e manteña a porta pechada para que afogue as chamas.
- Quentar bebidas co microondas pode dar lugar a unha ebulición tardía e súbita. Debe terse coidado cando se manexe o recipiente.
- Os contidos de biberóns e tarros de comida infantil han de remexerse ou axitarse e debe comprobarse a temperatura antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos na casca e os ovos duros enteiros non se deben quentar no electrodoméstico xa que poden estoupar, mesmo despois de que remate o quentamento do microondas.
- O electrodoméstico debería de limparse con regularidade e eliminarse os depósitos de comida.
- Non manter o aparello en condicións de limpeza pode provocar unha deterioración da superficie que pode afectar negativamente á vida útil do electrodoméstico e, posiblemente, provocar unha situación perigosa.

Instrucións de seguridade

Instalación



ADVERTENCIA! Só unha persoa cualificada debe instalar este electrodoméstico.

- Retire todo o envoltorio.
- Non instale nin use un electrodoméstico danado.
- Siga as instrucións de instalación fornecidas co electrodoméstico.
- Teña sempre coidado cando desprace o electrodoméstico, posto que é moi pesado. Use sempre luvas de seguridade e calzado pechado.

- Non turre do electrodoméstico pola asa.
- Instale o electrodoméstico nun lugar seguro e axeitado que cumpra os requisitos de instalación.
- Manteña unha distancia mínima respecto dos outros aparellos e unidades.
- Antes de instalar o electrodoméstico, comprobe que a porta do forno abre sen obstáculos.

Conexión eléctrica

 **ADVERTENCIA!** Risco de lume e descarga eléctrica.

- Todas as conexións eléctricas deberían estar feitas por un electricista cualificado.
- O electrodoméstico debe ter toma de terra.
- Asegúrese de que os parámetros da placa de datos son compatibles coas clasificacións eléctricas da alimentación eléctrica.
- Use sempre un enchufe a proba de descargas e correctamente instalado.
- Non use adaptadores con múltiples enchufes nin alargadeiras.
- Asegúrese de non provocar danos no enchufe nin no cable da alimentación eléctrica. De terse que cambiar o cable da alimentación, debe facelo o noso Centro de servizo autorizado.
- Non deixe que os cables de alimentación toquen ou se acheguen á porta do electrodoméstico nin o oco debaixo do aparello, sobre todo cando estea en funcionamento ou a porta estea quente.
- A protección anti-descargas de partes activas e illadas debe suxeitarse de xeito que non poida retirarse sen ferramentas.
- Conecte o enchufe da alimentación na toma correspondente soamente ao final da instalación. Asegúrese de que hai acceso ao enchufe da alimentación eléctrica despois da instalación.
- Se a toma de alimentación está solta, non conecte o cable de alimentación.
- Non tire do cable da alimentación para desconectar o electrodoméstico. Tire sempre do propio enchufe da alimentación.

- Use só dispositivos de illamento correctos: interruptores de protección, fusibles (fusibles de tipo parafuso retirados do soporte), pancas para escapes de terra e conmutadores.
- A instalación eléctrica debe ter un dispositivo de illamento que deixe desconectar o electrodoméstico da alimentación eléctrica en todos os polos. O dispositivo de illamento debe ter unha anchura de apertura de contacto de 3 mm. como mínimo.

Uso

 **ADVERTENCIA!** Risco de lesión, queimaduras e descarga eléctrica ou explosión.

- Non cambie a especificación deste electrodoméstico.
- Asegúrese de que as aberturas de ventilación non están bloqueadas.
- Non deixe que o electrodoméstico quede sen atender durante o seu funcionamento.
- Desactive o electrodoméstico despois de cada uso.
- Teña coidado cando abra a porta do electrodoméstico mentres estea en funcionamento. Pode desprenderse aire quente.
- Non poña a funcionar o electrodoméstico coas mans molladas ou cando teña contacto con auga.
- Non aplique presión na porta aberta.
- Non use o electrodoméstico coma superficie de traballo nin de almacenamento.
- Abra a porta do electrodoméstico con coidado. O uso de ingredientes con alcol pode causar unha mestura de alcol e aire.
- Non deixe que haxa faíscas ou chamas que entren en contacto co electrodoméstico cando abra a porta.
- Non poña produtos inflamables nin artigos que estean mollados con produtos inflamables no electrodoméstico ou preto del.
- Non use a función de microondas para quantar previamente o electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA! Risco de danos ao electrodoméstico.

- Para impedir danos ou descolorido no esmalte:
 - non poña papel aluminio directamente na parte baixa da cavidade do electrodoméstico.
 - non bote auga directamente no electrodoméstico quente.
 - non garde pratos húmidos e comida no electrodoméstico despois de que termine de cociñar.
 - teña coidado cando retire ou instale os accesorios.
- O descolorido do esmalte ou o aceiro inoxidable non ten efecto no rendemento do aparello.
- Use unha cazola fonda para biscoitos húmidos. Os zumes de froitas causan manchas que poden ser permanentes.
- Use só accesorios fornecidos con este electrodoméstico ou recomendados polo fabricante.
- Cociñe sempre coa porta do electrodoméstico pechada.
- Asegúrese de que o sensor de comida non está atrapado na porta do electrodoméstico.
- Se o electrodoméstico está instalado detrás dun elemento de mobiliario tipo panel (por exemplo, unha porta), asegúrese de que a porta nunca estea pechada cando o aparello funciona. A calor e a humidade poden acumularse detrás dun moble pechado e causar danos posteriores ao aparello, á carcasa ou ao chan. Non peche o moble ata que o electrodoméstico arrefría totalmente despois de usalo.

Mantemento e Limpeza

⚠ ADVERTENCIA! Risco de lesión, lume ou danos ao electrodoméstico.

- Antes do mantemento, desactive o electrodoméstico e desconecte o enchufe de alimentación da toma principal.

- Asegúrese de que o electrodoméstico está frío. Hai risco de que os paneis de vidro poidan escachar.
- Substitúa de inmediato os paneis de vidro da porta en canto se danen. Contacte co Centro de servizo autorizado.
- Asegúrese de que a cavidade e a porta se limpan e secan tras cada uso. O vapor producido durante o funcionamento do electrodoméstico condénsase nas paredes da cavidade e pode causar corrosión.
- Limpe con regularidade o electrodoméstico para impedir a deterioración do material da superficie.
- A graxa e a comida que queden no electrodoméstico poden provocar lumes e arco eléctrico cando se pon en marcha a función de microondas.
- Se utiliza un aerosol para fornos, siga as instrucións de seguridade da embalaxe.

Uso de utensilios de vidro

Manipular os teus utensilios de vidro sen o grao conveniente de coidado pode dar lugar a esnaquizamentos, fendeduras, fisuras, ou rascaduras graves:

- Non verta auga fría ou outros líquidos nos utensilios de vidro porque unha diminución drástica da temperatura podería causar o esnaquizamento inmediato do vidro. As pezas de vidro rotas poden ser moi afiadas en difíciles de atopar.
- Non coloque utensilios de vidro nunha superficie fría ou mollada, directamente no mesado ou nunha superficie de metal, ou no vertedoiro; nin manexe obxectos de vidro quentes cun pano mollado.
- Non use nin repare obxectos de vidro que estean fendidos, fisurados ou gravemente rascados.
- Non deixe caer nin golpee elementos de vidro contra un obxecto duro nin pete nel con utensilios.
- Non quente obxectos de vidro baleiros ou case baleiros no microondas, nin quente de máis aceite ou manteiga no

microondas (poña o tempo de cocción mínimo).

Deixe arrefriar o vidro quente nunha balda, un soporte para cacharros ou un pano seco. Asegúrese de que o vidro está frío dabondo antes de lavar, refrixerar ou conxelar.

Evite manipular vidro quente (incluído vidro con superficies de agarrado de silicona) sen luvas agarradoras secas.

Evite o uso indebido do microondas (a saber, poñer a funcionar o forno sen carga ou con carga pequena).

Iluminación interna

 **ADVERTENCIA!** Risco de descarga eléctrica.

- En canto á lámpada dentro deste produto e lámpadas como reposto vendidas por separado: Estas lámpadas están destinadas a soportar condicións físicas extremas nos electrodomésticos, como temperatura, vibracións, humidade, ou están destinadas a sinalizar información sobre o estado de funcionamento do aparello. Non están destinadas a ser usadas noutras aplicacións nin son axeitadas para a iluminación de cuartos domésticos.
- Este produto contén unha fonte de luz cunha eficiencia enerxética de clase G.

- Use só lámpadas coas mesmas especificacións.

Servizo

- Para reparar o electrodoméstico contacte co Centro de servizo autorizado.
- Use só pezas de reposto orixinais.

Eliminación

 **ADVERTENCIA!** Risco de lesión ou abafamento.

- Desconecte o electrodoméstico da rede eléctrica principal.
- Corte o cable de alimentación eléctrica preto do electrodoméstico e desfágase del.
- Retire a porta para evitar que menores e mascotas queden atrapados no electrodoméstico.
- **Material de envoltorio:**
O material de envoltorio é reciclable. As pezas de plástico están marcadas con abreviacións internacionais coma PE, PS, etc. Desfágase do material de envoltorio nos contedores dispostos a tal efecto na súa instalación de xestión de residuos local.

Instalación

 **ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

Montaxe

 Consultar as Instrucións de montaxe para a instalación.

Instalación eléctrica

 **ADVERTENCIA!** Só debe realizar a instalación eléctrica unha persoa cualificada.

 O fabricante non é responsable se vostede non segue as precaucións de seguridade dos capítulos de Seguridade.

Este forno só se fornece cun cable principal.

Cable

Tipos de cable aplicables para a instalación ou substitución:

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

Para a sección do cable consulte a potencia total na placa de datos. Tamén pode consultar a táboa:

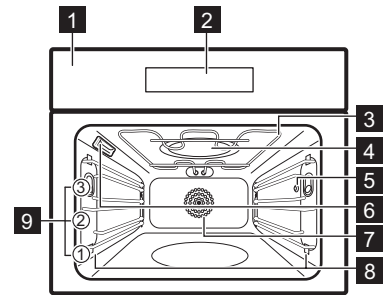
Potencia total (W)	Sección do cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75

Potencia total (W)	Sección do cable (mm ²)
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

A toma de terra (cable verde / amarelo) debe ser 2 cm máis longo ca os cables de fase marrón e neutro azul.

Descrición de produto

Descrición xeral



- 1 Panel de control
- 2 Visor
- 3 Elemento de calor
- 4 Xerador de microondas
- 5 Enchufe para o sensor de comida
- 6 Lámpada
- 7 Ventilador

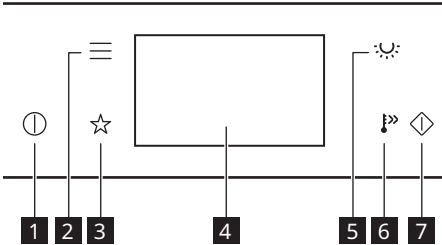
- 8 Soporte de bandexa, extraíble (apto para microondas)
- 9 Guías de bandexa

Accesorios

- **Grella** x 1
Para utensilios de cociña, moldes de biscoitos, asados.
- **Bandexa de forno** x 1
Para biscoitos e galletas.
- **AirFry: Grella** x 1
Para fritir comida con menos aceite ou sen papel de forno.
Carga máxima: 5 kg.
- **Sonda térmica (Sensor de alimentos)** x 1
Para medir canto tempo se coce a comida.
- **Placa de vidro inferior do microondas** x 1
Para contribuír ao modo microondas.

Panel de control

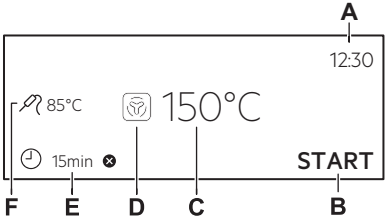
Resumen de panel de control



1	Encendido/ON (ACENDIDO) / Apagado/OFF (APAGADO) Preme e manteña pulsado para acender e apagar o electrodoméstico.
2	Menú Lista as opcións do electrodoméstico e as funcións de axustes.
3	Favoritos Lista os parámetros favoritos.
4	Visor Amosa os axustes actuais do electrodoméstico.
5	Cambiar lámpada Para acender e apagar a lámpada.
6	Calentamiento rápido (Quecemento rápido) Para acender e apagar a función: Calentamiento rápido (Quecemento rápido).
7	Inicio rápido do microondas Para acender a función de microondas (1000 W e 30 segundos).

Visor

Visor con funcións clave establecidas.



- A. Hora (Hora do día)
- B. INICIO / PARAR (PARADA)
- C. Temperatura / Temporizador do microondas
- D. Funcións de calor
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (Sensor de alimentos) (só modelos seleccionados)

Indicadores de monitor	
OK	Para confirmar a selección / configuración.
<	Para volver atrás un nivel no menú.
↶	Para desfacer a última acción.
🔌	Para acender e apagar as opcións.
🔒	O electrodoméstico está bloqueado.
🔔	A función de alarma con son está activada.
🔔 STOP	A función de alarma con son e detención de cocción está activada.
🔔	Só mensaxe de ventá emerxente activado.
🕒	A función Inicio retardado (Pospoñer inicio) está activada.
✖	Para cancelar o axuste.

-  O monitor amosa diversas mensaxes. Cando apareza a ventá da mensaxe, prema o monitor para continuar.

Antes do primeiro uso

-  **ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

Primeira conexión

O visor amosa unha mensaxe de benvida tras a primeira conexión.

Ten que establecer: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillo de pantalla), Tono de teclas (Sons das teclas), Volumen del timbre (Volume zumbador), Hora (Hora do día).

Quentamento previo inicial e limpeza

Quente o aparello baleiro antes do primeiro uso e contacto con comida. O electrodoméstico pode emitir un olor desagradable e fume. Ventile o cuarto durante este quentamento previo.

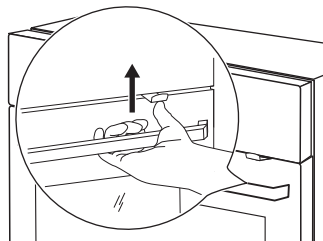
1. Retire do electrodoméstico todos os accesorios e soportes de bandexas extraíbles.
2. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Consultar Uso cotián. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 1 h.
3. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 15 min.
4. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 15 min.
5. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
6. Limpe o electrodoméstico e os accesorios unicamente cun pano de microfibras, auga morna e un deterxente suave.
7. Volva poñer os accesorios e os soportes de bandexas extraíbles no seu lugar inicial.

Bloqueo mecánico anti-nenos

O forno ten instalado un bloqueo mecánico anti-nenos. É o seguro da porta á dereita do forno, debaixo do panel de control.

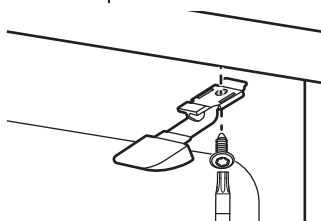
Para abrir a porta do forno co bloqueo anti-nenos:

1. Empuxar e manter cara arriba o bloqueo anti-nenos.
2. Tirar da asa da porta para abríla. Pechar a porta do forno sen empuxar o bloqueo anti-nenos.



Para retirar o bloqueo anti-nenos:

1. Abrir a porta e retirar o bloqueo anti-nenos coa chave Allen subministrada co forno.
2. Volver poñer o parafuso despois de retirar o bloqueo anti-nenos.



Uso cotián

 **ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

Funcións de calor

ESTÁNDAR

	Grill (Grella) Para asar pezas delgadas de comida e tostar pan.
	Grill Turbo (Grella turbo) Para asar grandes anacos de carne ou aves de curral con ósos nunha soa guía de bandexa. Para gratinar ou dourar.
	Aire caliente (Cocción con ventilador) Para asar carne e cocer tortas. Estableza unha temperatura máis baixa ca a que se usa na Cocción convencional, xa que o ventilador distribúe a calor de xeito uniforme no interior do forno.
	Congelados (Alimentos conxelados) Perfecto para comidas rápidas (p. ex., patacas fritidas, croquetas ou rolos de primavera).
	Cocción convencional Para cocer ou asar comida nunha soa guía de bandexa.
	Función Pizza (Función pizza) Para cocer pizza e outros pratos que requiran máis calor por abaixo.
	AirFry Fritir comida con menos aceite e sen papel de forno.

	Calor inferior Elix a esta función despois dun proceso de cocción para dourar máis a comida por abaixo se for preciso. Use o nivel de estante máis baixo.
---	---

 A lámpada pode que se apague automaticamente a unha temperatura por debaixo de 80°C durante algunhas funcións de calor.

PLATOS ESPECIALES (ESPECIAIS)

	Conservar Para preservar verduras e froitas, colocar botes de conserva nunha bandexa de forno chea de auga, usando botes resistentes á calor con tapas de baioneta ou rosca do mesmo tamaño. Use a guía de bandexa máis baixa.
	Desecar alimentos (Deshidratar) Para secar froita en anacos, verduras e cogomelos. Para que o aire saturado con humidade poida saír e a froita seque mellor, é aconsellable abrir de cando en vez a porta do forno durante o proceso de secado.
	Calientaplatos (Quentapratos) Para prequentar fontes para servir.
	Leudar masas (Levedar masas) Para que a masa léveda se levante máis rápido. Cubrir a superficie da masa para que non seque.
	Gratinar Para pratos coma lasañas ou gratinado de patacas. Para gratinar ou dourar.

	Cocción lenta Proceso de cocción a baixa temperatura. É perfecto para cociñar alimentos delicados (p. ex., vitela, carne de res ou aña). Para maior sabor e mellor dourado, doure a carne antes de metela no forno.
	Mantener caliente (Manter quente) Para manter comida quente. Teña en conta que algúns pratos poden continuar a cocer e secar mentres se manteñen quentes. Cubra os pratos de ser necesario.
	Horneado de pan (Cocción de pan) Use esta función para preparar pan e bolos cun resultado case profesional polo crocante, o colorido e o lustre da codia.

MICROONDAS

	Microondas Quentar, cocer, rango de potencia: 100 - 1000 W
	Descongelar (Desconxelar) Desconxelar diversos tipos de comida, rango de potencia: 100 - 400 W
	Recalentar (Requecer) Quentar comidas xa preparadas, rango de potencia: 200 - 500 W
	Palomitas de maíz (Flocos de millo) Preparar bolsas de pipocas de millo, rango de potencia: 600 - 800 W
	Derritiendo (Derreter) Fundir chocolate e manteiga, rango de potencia: 100 - 400 W

	Líquido Quentar bebidas e sopas, rango de potencia: 600 - 1000 W
---	--

COMBINACIÓN MICROONDAS

	Aire caliente + microondas (Cocción ventilador + microondas) Cocción nunha soa guía de bandexa. A función con acelerador Microondas, rango de potencia: 100 - 400 W
	Cocción convencional + micro (Cocción convencional + microondas) Cocer ou asar comida nunha soa guía de bandexa. A función con acelerador Microondas, rango de potencia: 100 - 400 W.
	Grill + microondas (Grella + microondas) Para asar ou dourar comida nunha soa guía de bandexa. Función con acelerador Microondas, rango de potencia: 100 - 400 W.
	Grill Turbo + microondas (Grella turbo + microondas) Para asar grandes pezas de carne nunha soa guía de bandexa. Para gratinar ou dourar. A función con acelerador Microondas, rango de potencia: 100 - 400 .

Para recomendacións sobre aforro de enerxía en xeral, consultar o capítulo de “Eficiencia enerxética”, consellos de aforro de enerxía.

Axuste: Funcións de calor

1. Acenda o electrodoméstico. O monitor amosa a función de calor e a temperatura por defecto.
2. Prema o símbolo da función de calor  para acceder ao submenú.

3. Seleccione a función de calor e prema OK.
4. Estableza a temperatura. Prema OK.
5. Prema START .
Sonda térmica (Sensor de alimentos) - pode conectar o sensor en calquera momento antes ou durante a cocción. Consultar Uso dos accesorios, Sensor de comida.
6. STOP - prema para apagar a función de calor.
7. Apague o electrodoméstico.

Axuste: Funcións de microondas

1. Retire todos os accesorios e acenda o electrodoméstico.
 2. Insira o prato de vidro inferior do microondas.
 3. Prema o símbolo da función de calor para acceder ao submenú.
 4. Seleccione a función de calor do microondas e prema OK.
 5. Estableza a potencia do microondas. Prema OK.
 6. Prema START .
 7. STOP - prema para apagar a función de calor.
 8. Apague o electrodoméstico.
-  Se abre a porta, detense a función. Para volver iniciala, prema START .

Axuste: Funcións de combinación co microondas

Funcións de combinación co microondas combinar funcións de calor convencionais con potenciación de microondas para acurtar o tempo de cocción e mellorar os resultados.

1. Acenda o electrodoméstico. O monitor amosa a función de calor e a temperatura por defecto.
2. Prema o símbolo da función de calor  para acceder ao submenú.

3. Seleccione a función de combinación con microondas e prema OK. O monitor amosa a temperatura.
4. Estableza a temperatura. Prema OK.
5. Prema: W. O monitor amosa os axustes de potencia do microondas.
6. Estableza a potencia do microondas. Prema OK.
7. Prema START .
Sonda térmica (Sensor de alimentos) - pode conectar o sensor en calquera momento antes ou durante a cocción. Consultar Uso dos accesorios, Sonda térmica (Sensor de alimentos).
8. STOP - prema para apagar a función de calor.
9. Apague o electrodoméstico.

Axuste: Inicio rápido do microondas

O microondas pode acenderse en calquera momento da seguinte maneira: Inicio rápido do microondas.

1. Prema e manteña pulsado . O microondas funciona durante 30 seg coa potencia máxima.
2. Prema no valor de tempo de funcionamento ou prema **+30 s** para ampliar o tempo de cocción.

Menú

Prema  para acceder ao menú.

Elemento do menú	Descrición
Cocción asistida (Axuda para cociñar)	Amosa os programas automáticos.
Favoritos	Lista os parámetros favoritos.
Opciones (Opcións)	Para establecer a configuración do electrodoméstico.

Elemento do menú		Descrición
Ajustes (Axustes)	Configuración	Para establecer a configuración do electrodoméstico.
	Asistencia (Servizo)	Amosa a versión e configuración de software.

Submenú para: Opciones (Opcións)

Submenú	Descrición
Luz	Acende e apaga a lámpada.
Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil)	Impide a activación accidental do electrodoméstico.
Calentamiento rápido (Quecemento rápido)	Acurta o tempo de quentamento. Está dispoñible soamente para algunhas das funcións de calor.
Opción de hora digital (Estilo do reloxo dixital)	Cambia o formato da indicación de tempo amosada.

Submenú para: Ajustes (Axustes)

Configuración

Submenú	Descrición
Idioma	Establece o idioma do electrodoméstico.
Brillo de la pantalla (Brillo de pantalla)	Establece o brillo do visor.

Submenú	Descrición
Tono de teclas (Sons das teclas)	Acende e apaga o ton dos campos táctiles. Non é posible silenciar o ton para ①.
Volumen del timbre (Volume zumbador)	Establece o volume dos tons de teclas de sinais.
Hora (Hora do día)	Establece a hora e data actuais.

Asistencia (Servizo)

Submenú	Descrición
Versión del software (Versión de software)	Información sobre a versión de software.
Restaurar todos los ajustes (Restablecer todos los axustes)	Restaura os parámetros de fábrica.

Axuste: Cocción asistida (Axuda para cociñar)

O submenú Cocción asistida (Axuda para cociñar) consiste nun conxunto de funcións e programas adicionais que están deseñados para pratos especiais. Cada prato deste submenú vén cuns parámetros axeitados. Pode axustar o tempo, a temperatura e, se está dispoñible, a potencia do microondas durante a cocción.

Para algúns dos pratos tamén pode cociñar con Sonda térmica (Sensor de alimentos). O grao ao que se cociña un prato:

- Poco hecho (Pouco pasado)

- Al punto (Intermedio)
- Muy hecho (Moi pasado)

Para algúns dos pratos tamén pode cociñar con Peso automático.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Prema .
3. Prema . Acceda a Cocción asistida (Axuda para cociñar).

4. Escollo un prato ou un tipo de comida.
5. Coloque a comida dentro do

electrodoméstico e prema START .

Cando remate a función, comprobe se está lista a comida. Amplíe o tempo de cocción, se fai falta.

Funcións adicionais

Favoritos ☆

Pode gardar ata 3 dos seus axustes preferidos, coma a función de calor e o tempo de cocción.

1. Acenda o electrodoméstico.
 2. Seleccione o axuste preferido.
 3. Prema .
 4. Seleccione: Favoritos / Gardar axustes actuais.
 5. Prema + para engadir o axuste á lista de: Favoritos.
 6. Prema OK.
-  - prema para restaurar o axuste.
-  - prema para cancelar o axuste.

Bloqueo de función

Esta función impide un cambio accidental da función do electrodoméstico.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Establecer unha función de calor.
3. ☆,  - prema ao mesmo tempo para acender a función.

☆,  - prema ao mesmo tempo para apagar a función.

Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil)

Esta función impide a activación accidental do electrodoméstico.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Prema .

3. Seleccione Opciones (Opcións) / Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil).

4. Prema as letras do código en orde alfabética.

5. Apague o electrodoméstico.

Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil) está activado.

Acceso a: Temporizador e a lámpada está dispoñible.

Para activar o uso do electrodoméstico, prema as letras do código en orde alfabética.

Para desactivar esta función repita os pasos anteriores.

Apagado automático

Por motivos de seguridade, se está activa a función de calor e non se cambian axustes, o electrodoméstico apagarase automaticamente ao cabo de certo tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se ten intención de usar a función de calor por unha duración que supere o tempo de apagado automático, estableza o tempo de cocción. Consultar Funcións de reloxo.

O apagado automático non funciona coas funcións: Luz, Sonda térmica (Sensor de alimentos), Hora de fin.

Ventilador refrixerante

Cando o electrodoméstico está en operación, o ventilador refrixerante acéndese automaticamente para manter

frescas as superficies do aparello. Se apaga o electrodoméstico, o ventilador refrixerante pode seguir a funcionar ata que arrefría o aparello.

Funcións de reloxo

Descrición das funcións de reloxo

Función	Descrición
Temporizador	Para establecer a duración da cocción. Máximo de 23 h 59 min. Pode establecer o que ocorre cando expire o tempo axustando as preferencias: Finalizar acción (Acción final).
Finalizar acción (Acción final)	Sonar la alarma (Facer soar alarma) - cando se acaba o tempo soa o sinal. Pode establecer esta función en calquera momento, mesmo cando o electrodoméstico está apagado.
	Sonar la alarma y parar de cocinar (Facer soar alarma e deixar de cociñar) - cando se acaba o tempo soa o sinal e a función de calor se apaga. Non dispoñible para funcións de microondas.
	Solo mediante mensaje emergente (Só mensaxe emerxente) - cando se acaba o tempo aparece a mensaxe no visor. Pode establecer esta función en calquera momento, mesmo cando o electrodoméstico está apagado.
Inicio retardado (Pospoñer inicio)	Para aprazar o inicio e / ou o remate da cocción. Non dispoñible para funcións de microondas.

Función	Descrición
Añadir tiempo (Prolongar tiempo)	Para ampliar o tempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento (Tempo de funcionamento)	Para amosar canto tempo opera o electrodoméstico. Máximo de 23 h 59 min. Pode activar e desactivar a función. Esta función non ten efecto no funcionamento do electrodoméstico.

Axuste: Hora (Hora do día)

- 1. Acenda o electrodoméstico.
- 2. Prema: Hora (Hora do día).
- 3. Estableza a hora.
- 4. Prema OK.

Axuste: Temporizador

- 1. Escolla a función de calor e estableza a temperatura.
- 2. Prema .
- 3. Estableza a hora.
Pode seleccionar a acción de Fin de preferencia premendo ● ● ●.
- 4. Prema OK. Repita a acción ata que o visor amose a pantalla principal.
Cando quede un 10 % do tempo de cocción e a comida non semelle estar lista, pode ampliar o tempo. Tamén pode cambiar a función de calor. Prema +1min para ampliar o tempo de cocción.

Axuste: Inicio retardado (Pospoñer inicio)

1. Estableza a función de calor e a temperatura.
2. Prema .
3. Estableza o tempo de cocción.
4. Prema .
5. Prema: Inicio retardado (Pospoñer inicio).
6. Escolla a hora de inicio desexada.
7. Prema **OK**. Repita a acción ata que o visor amose a pantalla principal.

Axuste: Tempo de funcionamento (Tempo de funcionamento)

1. Prema .

2. Prema .
3. Prema: Tempo de funcionamento (Tempo de funcionamento).
4. Desprace ou prema  para amosar o transcurso do tempo na pantalla principal.
5. Prema **OK**. Repita a acción ata que o visor amose a pantalla principal.

Cambio de axustes do temporizador

Pode cambiar o tempo establecido durante a cocción en calquera momento.

1. Prema .
2. Estableza o valor do temporizador.
3. Prema **OK**.

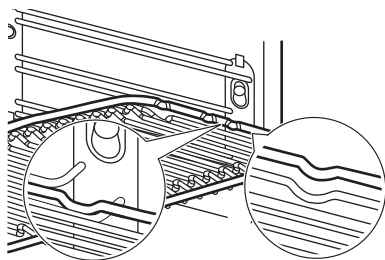
Uso dos accesorios

 **ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

Inserción de accesorios

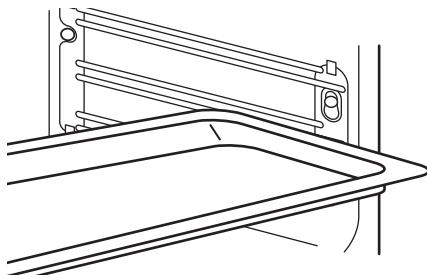
Use soamente utensilios de cociña e material axeitados. Consultar Apuntamentos e consellos, Material e utensilios de cociña axeitados para o microondas.

Grella



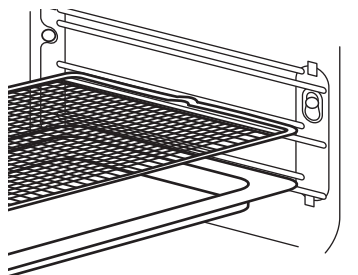
Insira o estante entre as barras guía do soporte do estante e asegúrese de que os pés apuntan cara abaixo. Asegúrese de que o estante toca a parte traseira do interior do forno.

Bandexa de forno



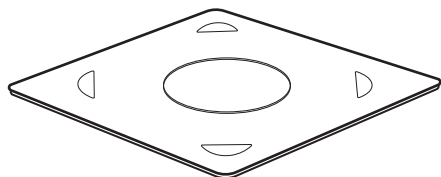
Empuxe a bandexa entre as barras guía do soporte do estante. Coloque a bandexa de forno coa inclinación cara á parte traseira do interior do forno.

AirFry: Grella



Coloque a grella AirFry na segunda guía. Coloque debaixo a bandexa de forno.

Placa de vidro inferior do microondas



Use o prato de vidro da parte baixa do microondas soamente coa función de microondas. Non é axeitado para a función de microondas combinado (p. ex., grilling no microondas). Poña o accesorio na parte baixa da cavidade. Pode poñer comida directamente no prato de vidro da parte baixa do microondas, asegurándose de que se coloca o máis no centro posible.

Sonda térmica (Sensor de alimentos)

Mide a temperatura dentro da comida. Pode usalo con funcións de calor estándar e de microondas combi.

Hai dúas temperaturas que establecer:

- °C - a temperatura dentro do electrodoméstico. Debería ser polo menos 25°C superior á temperatura da cerna da comida.
-  - a temperatura da cerna da comida.

Recomendacións:

- Os ingredientes deberían estar a temperatura ambiente.
- Non o use para pratos con líquidos.
- Durante a cocción a agulla do sensor de comida debe estar inserida totalmente no prato.

Cociñar con: Sonda térmica (Sensor de alimentos)

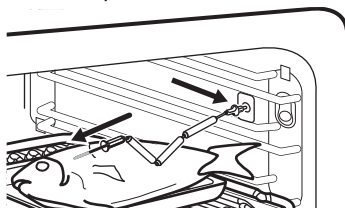


ADVERTENCIA! Hai risco de queimaduras a medida que quecen o Sensor de comida e o estante mais os soportes. Non toque a anga do Sensor de comida coas mans núas. Utilice sempre luvas para forno.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Estableza unha función de calor ou un prato e, se fai falta, a temperatura do forno.
Non utilice o Sensor de comida con funcións de microondas, só funcións de calor estándar e funcións de combinación con microondas. Consultar Uso cotián.
3. Insira o Sensor de comida dentro do prato:

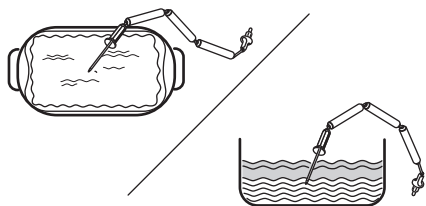
Carne, aves de curral e peixe

Insira a agulla enteira do Sensor de comida na carne ou no peixe na súa parte máis espesa.



Cazolada

Insira a punta do Sensor de comida exactamente no centro da cazolada. O Sensor de comida debería estabilizarse nun lugar durante a cocción. Use un ingrediente sólido para logralo. Use o borde do prato de forno para apoiar a anga de silicone do Sensor de comida. A punta do Sensor de comida non debería tocar a parte baixa dun prato de forno.



4. Enchufe o Sensor de comida na toma situada dentro do electrodoméstico. Consultar Descrición de produto.

O visor amosa a temperatura actual do Sensor de comida.

5. - prema para establecer a temperatura base do sensor.
6. ● ● ● - prema para establecer a opción de preferencia:
- Sonar la alarma (Facer soar alarma) - cando a comida acada a temperatura base, soa o sinal.

- Sonar la alarma y parar de cocinar (Facer soar alarma e deixar de cociñar) - cando a comida acada a temperatura base, soa o sinal e detense a cocción.

7. Seleccione a opción e prema repetidamente **OK** para ir á pantalla principal.
8. Prema **START**.
9. Cando a comida acada a temperatura establecida, soa o sinal. Comprobe se a comida está lista. Amplíe o tempo de cocción, se fai falta.
10. Retire o enchufe do Sensor de comida da toma e retire o prato do electrodoméstico.

Apuntamentos e consellos

Recomendacións de cociña

Os procesos de cociñado e cocción só son axeitados nun nivel.

A temperatura e os tempos de cocción nas táboas son só orientativos. Dependen das receitas, da calidade e da cantidade dos ingredientes empregados.

O seu electrodoméstico pode cocer ou asar de xeito distinto do aparello que tivese antes. Os seguintes apuntamentos amosan axustes recomendados para a temperatura, o tempo de cocción e a guía da bandexa para tipos específicos de comida.

Conte as guía da bandexa desde a parte inferior do chan do forno.

Se non atopa os axustes para unha receita en concreto, busque unha semellante.

Para consellos sobre o aforro de enerxía, consulte Eficiencia enerxética.

Símbolos usados nas táboas:

	Tipo de comida
	Función de calor
	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Potencia de microondas (W)
	Guía da bandexa
	Tempo de cocción (min)

Cocción lenta

Esta función permítelle preparar pezas de carne e peixe magras e brandas. Use o Sensor de comida para medir a temperatura dentro da comida. Consulte a táboa seguinte para atopar o axuste de temperatura

recomendada para o electrodoméstico  $^{\circ}\text{C}$ que lle permitirá acadar a temperatura desexada dentro da comida  $^{\circ}\text{C}$.

Para un sabor e un aspecto tostados, frita a carne nunha tixola ben quente durante varios minutos antes de metela no electrodoméstico. Poña a comida na fonte de asar e colóquea nunha grella.

 $^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Información para institutos de probas

Cocción nun só nivel

Probas de acordo con EN 60350-1, IEC 60350-1.

				$^{\circ}\text{C}$	
Biscoitos pequenos, 20 por bandexa ¹⁾	Cocción convencional	Bandexa de forno ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Biscoitos pequenos, 20 por bandexa ⁴⁾	Aire caliente (Cocción con ventilador)	Bandexa de forno ²⁾⁵⁾	2	150	22 - 32
Biscoito sen graxas ⁴⁾	Cocción convencional	Grella	1	170	33 - 43
Biscoito sen graxas ⁴⁾	Aire caliente (Cocción con ventilador)	Grella	1	180	25 - 35
Tosta ^{4) 6)}	Grill (Grella)	Grella	2	230	6:30 - 8

1) Quente previamente o electrodoméstico ata que se acade a temperatura establecida. Non use a función: Calentamiento rápido (Quecemento rápido).

2) Coloque a bandexa de forno coa inclinación cara a porta.

3) A bandexa de forno debe tocar o fondo do interior do forno.

4) Quente previamente o electrodoméstico ata que se acade a temperatura establecida. Non utilice a función: Calentamiento rápido (Quecemento rápido).

5) A bandexa de forno debe tocar o fondo do interior do forno.

6) Conforme a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Funcións Microondas e Microondas combi

Probas de acordo con EN 60705, IEC 60705.

Use a grella. Debe tocar o fondo do interior do forno.

			$^{\circ}\text{C}$		
Biscoito esponxoso ¹⁾	Microondas	400	-	1	11 - 12

			°C		
Pastel de carne 2)3)	Microondas	300	-	1	30 - 35
Crema de ovo ⁴⁾	Microondas	500	-	2	13 - 16
Desconxelar carne picada (500 g) ⁵⁾	Microondas	200	-	2	8:30 - 9:30
Biscoito ⁶⁾	Cocción convencional + micro (Cocción convencional + microondas)	100	190	1	30 - 40
Gratinado de pataca ⁶⁾	Aire caliente + microondas (Cocción ventilador + microondas)	400	210	1	35 - 45
Polo (1100 g) ⁷⁾	Grill Turbo + microondas (Grella turbo + microondas)	100	220	1	45 - 55

- 1) Cando transcorra a metade do tempo de cocción, revire o recipiente 90° no sentido contrario ás agullas do reloxo.
- 2) Cando transcorra a metade do tempo de cocción, revire o recipiente 180° no sentido das agullas do reloxo.
- 3) Use filme alimenticio axeitado para microondas durante a cocción. Pique o filme alimenticio varias veces antes de cocíñar.
- 4) Cando transcorran 2/3 do tempo de cocción, revire o recipiente 180° no sentido das agullas do reloxo.
- 5) Cando transcorra a metade do tempo de cocción, déalle a volta á carne polo lado máis longo.
- 6) Non lle dea a volta á comida durante o proceso de cocción.
- 7) Coloque unha fonte na parte baixa do forno. Coloque o polo directamente na grella coa peituga cara abaixo. Ao cabo de 25 min, déalle a volta ao polo.

Receitas adicionais

					°C	
Merengues ¹⁾	Cocción convencional	Bandexa de forno ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Merengues ¹⁾	Aire caliente (Cocción con ventilador)	Bandexa de forno ²⁾⁴⁾	1	-	100	60 - 180
Polo ⁵⁾	Grill Turbo (Grella turbo)	Grella ⁶⁾	1	-	200	65 - 75

						
Pipocas (100 g) ⁷⁾	Microondas	Placa de vidro inferior	-	600	-	4 - 6
Comidas en prato, conxeladas (1 porción) ^{8) 9)}	Microondas	Grella ¹⁰⁾	2	400	-	12 - 13
Líquidos en botellas infantís ¹¹⁾	Microondas	Placa de vidro inferior	-	1000	-	0.5
Lasaña, conxelada (400 g) ⁸⁾	Grill Turbo + microondas (Grella turbo + microondas)	Grella ¹⁰⁾	1	100	220	24 - 28
Lasaña, conxelada (600 g) ⁸⁾	Grill Turbo + microondas (Grella turbo + microondas)	Grella ¹⁰⁾	1	200	185	30 - 40
Pizza, conxelada ¹²⁾	Cocción convencional + micro (Cocción convencional + microondas)	Grella ¹⁰⁾	1	300	220	15 - 20

1) Quente previamente o electrodoméstico ata que se acade a temperatura establecida. Non utilice a función: Calentamiento rápido (Quecemento rápido).

2) Use a bandexa de forno coa inclinación cara ao fondo do interior do forno.

3) Utilice papel de forno.

4) Utilice papel de forno.

5) Coloque o polo coa peituga cara abaixo. Déalle a volta cando o tempo de cocción vaia mediado.

6) Coloque unha fonte baixo a grella na parte baixa da cavidade.

7) A bolsa debería retirarse do aparello cando deixen de estoupar as sementes. Xire o envase 180° no sentido das agullas do reloxo despois de 2 min.

8) Cando transcorra a metade do tempo de cocción, revire o recipiente 180° no sentido das agullas do reloxo.

9) Cubra a comida cunha tapa de plástico apta para microondas.

10) A grella debe tocar o fondo do interior do forno.

11) Coloque a placa de vidro e a botella no centro da parte baixa da cavidade.

12) Non lle dea a volta á comida durante o proceso de cocción.

Recomendacións para o microondas

Coloque a comida no centro da grella ou fonte de vidro, dependendo do tipo de comida. Consultar Apuntamentos e consellos. Para o uso da grella use a primeira ou a segunda guía.

Dea a volta ou remexa a comida transcorrida a metade do tempo de cocción para mellorar o resultado.

Remexa de cando en vez os pratos consistentes en líquidos.

Remexa a comida antes de servila.

Poña a culler na cunca ou no vaso cando quente líquidos, para mellorar a distribución da calor e evitar que ferva de máis. A culler non debe tocar ningunha parte do interior do forno, xa que podería provocar faíscas.

Coloque a comida no electrodoméstico sen envoltorio. As comidas xa preparadas que traían envoltorio poden poñerse no electrodoméstico unicamente cando esta embalaxe sexa apta para o microondas. Consultar Apuntamentos e consellos, sección de Material e utensilios de cociña axeitados para o microondas.

Non cubra a comida cando utilice funcións de Microondas combi. Consultar Uso cotián.

Non use funcións de Microondas ou funcións de Microondas combi cando non haxa comida dentro do aparello.

Cociñar co microondas

Cubra a comida para cocer ou volver quentar con funcións de microondas. Se desexa manter a comida crocante, cocíñe sen tapa.

Non coza de máis os pratos establecendo a potencia e o tempo moi altos. A comida pode secarse, queimarse ou provocar lume.

Non use o electrodoméstico para cocer ovos ou caracois dentro das súas cunchas, porque poden estoupar. Fure a xema do ovo frito antes de volver quentalo.

Fure a comida con pel ou monda varias veces antes da cocción.

Corte as verduras en anacos de tamaño similar.

Despois de apagar o electrodoméstico, saque a comida e déixea estar uns minutos para que a calor se distribúa de xeito uniforme.

Desconxelación co microondas

Coloque a comida conxelada e sen desenvolver nunha fonte pequena do revés cun recipiente debaixo, ou nunha balda de desconxelación ou nunha peneira de plástico para que o líquido da desconxelación se poida filtrar.

Despois retire as pezas desconxeladas.

Para cociñar froita e verduras sen desconxelalas primeiro, pode utilizar unha potencia de microondas superior.

Darlle a volta mellora o resultado. Para comidas sensibles coma carnes, déalle a volta dúas veces durante a desconxelación.

Material e utensilios de cociña axeitados para o microondas

Material e utensilios de cociña axeitados unicamente para uso no microondas. Utilice a táboa de abaixo como referencia.

Comprobe a especificación do utensilio / material / recipiente antes de usalo.

Para outros utensilios de cociña específicos no microondas non incluídos na táboa, siga as instrucións do fabricante.

Utensilios de cociña / Material			
Vidro e porcelana aptos para fornos sen compoñentes de metal, coma vidro termo-resistente	✓	✓	✓
Vidro e porcelana non aptos para fornos sen prata, ouro, platino nin outras decoracións de metal	✓	X	X

Utensilios de cociña / Material			
Vidro e cerámica de vidro feitos de material apto para fornos ou a proba de conxelación	✓	✓	✓
Cerámica e arxila aptas para fornos sen cuarzo nin compoñentes de metal nin esmaltes con metal	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana e arxila con fondo sen esmalte ou con pequenos furados, coma nas asas	X	X	X
Plástico termo-resistente ata 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel soamente	✓	X	X
Filme alimenticio	✓	X	X
Filme alimenticio para microondas	✓	✓	X
Fontes de asar feitas de metal. p. ex. esmalte, ferro fundido	X	X	X
Cazolas, verniz negro ou revestidas de silicona	X	X	X
Bandexa de forno	X	X	X
Grella	✓	✓	✓
Fonte de base de vidro para microondas	✓	✓	X

Axustes de potencia

Os datos seguintes son só orientativos.

800 - 1000 W

- Ferver arroz
- Quitar líquidos

600 - 700 W

- Cocer verduras
- Pipocas

400 - 500 W

- Quitar comidas de un prato
- Guisos a fogo lento

- Desconxelar e quentar comidas conxeladas preparadas

300 W

- Cocinar / quentar comidas delicadas
- Quitar comida infantil
- Continuar coccións

100 - 200 W

- Desconxelar pan, froita, pasteis, doces, queixo, manteiga, carne e peixe
- Fundir chocolate e manteiga

Mantemento e limpeza

⚠ ADVERTENCIA! Consultar capítulos de Seguridade.

Notas sobre a limpeza

Axentes de limpeza

- Limpe a parte dianteira do electrodoméstico unicamente cun pano de microfibras, auga morna e un deterxente suave.
- Utilice unha solución de limpeza para limpar superficies de metal.
- Limpar manchas cun deterxente suave.

Uso cotián

- Limpe o interior do electrodoméstico tras cada uso. A acumulación de graxa ou outros residuos pode provocar lume.
- Limpe con coidado os residuos e a graxa do teito do electrodoméstico.
- Non almacene comida no electrodoméstico durante máis de 20 minutos. Seque o interior do electrodoméstico unicamente cun pano de microfibras e despois de cada uso.

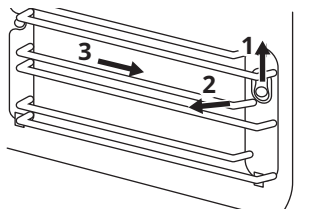
Accesorios

- Limpe todos os accesorios despois de cada uso e deixe que sequen. Use un pano de microfibras con auga morna e un deterxente suave. Non limpe os accesorios nun lavalouza.
- Non limpe os accesorios romos con produto de limpeza abrasivo ou obxectos apuntables.

Retirada dos soportes de bandexas

Retire os soportes de bandexas para limpar o electrodoméstico.

1. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
2. Levante con coidado os soportes de bandexas e retireos da agarradoira frontal.
3. Retire os soportes da agarradoira traseira.



Instale os soportes de bandexas coa secuencia inversa.

Se hai guías telescópicas, as súas suxeicións fixadoras deben apuntar cara adiante.

Substituír a lámpada

⚠ ADVERTENCIA! Risco de queimaduras, a tapa de vidro pode estar moi quente. Use luvas protectoras cando toque a lámpada.

Só o servizo ten permiso para substituír a lámpada. Contacte co seu Centro de servizo autorizado.

Resolución de problemas

⚠ ADVERTENCIA! Consultar capítulos de Seguridade.

Que facer se...

Descrición do problema	Causa e solución
Non pode activar ou facer que funcione o electrodoméstico.	O electrodoméstico non está conectado ao subministro eléctrico ou está mal conectado.
O electrodoméstico non quenta.	O reloxo non está axustado. Para axustar o reloxo consulte Funcións de reloxo.
	A porta non está correctamente pechada.
	Estoupou o fusible. Asegúrese de que o fusible é a causa do problema. Se persiste o problema, contacte cun electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil) está activado.
A lámpada está apagada.	A lámpada queimouse. Substituír a lámpada. Para máis detalles, consultar Mantemento e limpeza.

Códigos de erros

Cando ocorre un erro de software, o visor amosa unha mensaxe de erro. Na seguinte táboa atopará unha lista de problemas. Cando a seguinte mensaxe de erro segue aparecendo no visor, significa que se puido desactivar un subsistema defectuoso. En tal caso contacte co seu vendedor ou cun Centro de servizo autorizado.

Código e descrición	Solución
F102 - a porta non está totalmente pechada ou o bloqueo da porta está avariado.	Peche a porta. Apague e acenda o electrodoméstico.
F111 - Sonda térmica (Sensor de alimentos) non está correctamente inserido na toma.	Enchufe totalmente Sonda térmica (Sensor de alimentos) na toma.
F240, F439 - os campos táctiles do visor non funcionan correctamente.	Limpe a superficie do visor. Asegúrese de que non hai sucidade nos campos táctiles.
F908 - o sistema do electrodoméstico non pode conectar co panel de control.	Apague e acenda o electrodoméstico.
F131 - a temperatura do sensor do “magnetron” está demasiado alta. ¹⁾	Apague o electrodoméstico e agarde ata que arrefría. Acenda de novo o electrodoméstico.

1) Se ocorre un destes erros, o resto de funcións do electrodoméstico seguirá a funcionar coma de costume.

Datos de servizo

Se non da atopado unha solución para o problema, contacte co un Centro de servizo autorizado.

Os datos necesarios para o centro de servizo están na placa de datos. A placa de datos

sitúase no marco dianteiro do electrodoméstico. É visible cando abre a porta. Non retire a placa de datos do electrodoméstico.

Recomendamos que escriba os datos aquí:

Modelo (MOD.) :	
Número de produto (PNC):	

Número de serie (S.N.):	
-------------------------	--

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensións (interno)	Anchura Altura Profundidade	480 mm 212 mm 411.5 mm
Volumes utilizables	46 l	
Zona da bandexa de forno	1252 cm ²	
Elemento de calor superior	1900 W	
Elemento de calor inferior	600 W	
Grella	1900 W	
Anel	1750 W	
Avaliación total	2800 W	
Tensión	220 - 240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funcións	26	

Eficiencia enerxética

Información do produto sobre o consumo de enerxía e o tempo máximo para acadar o modo de baixo consumo aplicable

Consumo de enerxía

Consumo de enerxía en modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necesario para que o equipo acade automaticamente o modo de baixo consumo aplicable	20 min

Consellos para o aforro de enerxía

Seguir os seguintes consellos axudaranlle a aforrar enerxía cando utilice o electrodoméstico.

Asegúrese de que a porta do electrodoméstico está pechada cando funciona o aparello. Non abra a porta do electrodoméstico demasiado a miúdo mentres cociñe. Manteña limpa a xunta da

porta e asegúrese de que está ben fixada e colocada.

Utilice utensilios de cociña de metal e cazos e recipientes escuros e non reflectoras, para mellorar o aforro de enerxía (só cando utilice unha función que non sexa microondas).

Non quente previamente o electrodoméstico antes de cocinar, salvo que se recomende especificamente.

Faga as pausas máis curtas posibles entre coccións cando prepare ao mesmo tempo varios pratos.

Cocción con ventilador

Cando sexa posible, utilice as funcións de cociña con ventilador para aforrar enerxía.

Calor residual

Cando a duración da cocción supera os 30 minutos, reduza a temperatura do electrodoméstico ao mínimo 3 - 10 minutos antes de rematar o cocinado. A calor residual dentro do aparello seguirá a cocer os alimentos.

Utilice a calor residual para manter a comida morna ou quentar outros pratos.

Cando apague o electrodoméstico, o monitor amosa a calor residual ou a temperatura.

Se está activado un programa con Duración e o tempo de cocción supera os 30 minutos, apáganse máis cedo automaticamente os elementos de calor nalgunhas funcións do aparello.

Manteña a comida quente

Elixa o axuste máis baixo posible de temperatura para utilizar a calor residual e manter a comida quente. O indicador de calor residual ou a temperatura aparece no monitor.

Cocinar coa lámpada apagada

Apague a lámpada durante a cocción. Acéndea soamente cando lle faga falta.

Preocupacións ambientais

Recicle os materiais co símbolo . Deposite o envase nos contedores relevantes para reciclalo. Axude a protexer o medio ambiente e a saúde humana reciclando os residuos de aparatos eléctricos e electrónicos. Non refugue os aparatos

marcados co símbolo  do lixo doméstico. Devolva o produto ao seu centro de reciclaxe local ou pónase en contacto coa súa oficina municipal.

Garantía de IKEA

Canto dura a validez da garantía de IKEA?

Esta garantía é válida durante 5 anos desde a data orixinal de compra do seu electrodoméstico en IKEA. É necesario o recibo de venda orixinal como xustificante da compra. Se se realiza algún servizo de reparación en virtude da garantía, isto non implicará que se amplíe o prazo de garantía para o electrodoméstico.

Quen realizará o servizo de reparación?

O proveedor de servizo de IKEA prestará o servizo a través das súas propias operacións de reparación ou da súa rede de socios de servizo autorizados.

Quen cobre esta garantía?

A garantía cobre fallos do electrodoméstico que fosen causados por unha fabricación defectuosa ou fallos do material, a partir da data de compra en IKEA. Esta garantía aplícase unicamente a usos domésticos. As

excepcións indícanse na cabeceira "Que aspectos non cobre esta garantía?" Dentro do prazo de garantía, estarán cubertos os custos para reparar o fallo, como arranxos, pezas, man de obra e desprazamentos, sempre que o electrodoméstico admita reparación sen un gasto especial. Nesas condicións, serán de aplicación as directrices da UE (Nr. 99/44/EG) e as respectivas normativas locais. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

Que fará IKEA para corrixir o problema?

O proveedor de servizo que designe IKEA examinará o produto e decidirá, a súa discreción exclusiva, se está cuberto por esta garantía. Se se considera cuberto, o proveedor de servizo de IKEA ou o seu socio de servizo autorizado a través das súas propias operacións de servizo, a súa exclusiva discreción, procederán a reparar o produto defectuoso ou ben substituílo por un produto igual ou comparable.

Que aspectos non cubre esta garantía?

- Uso e desgaste habituais.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados por non observar as instrucións de funcionamento, a instalación incorrecta ou a conexión a unha tensión errónea, danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos debidos á auga, incluídos, a modo de exemplo, danos causados por exceso de cal nas canalizacións de auga, danos causados por condicións ambientais anormais.
- Pezas consumibles como baterías e luces.
- Pezas non funcionais e decorativas que non afectan ao uso normal do electrodoméstico, incluídas rabuñadas e posibles diferenzas de cor.
- Danos accidentais causados por obxectos ou substancias estrañas e a limpeza ou o desbloqueo de filtros, sistemas de drenaxe ou caixóns para o xabón.
- Danos nas seguintes pezas: vitrocerámica, accesorios, cestos para vaixela e cubertos, tubos de traída e drenaxe, selos, luces e cubertas de luces, pantallas, pomos, revestimentos e pezas

de revestimentos. A menos que poida demostrarse que ditos danos se deben a fallos de fabricación.

- Casos nos que non se poida atopar o fallo algún durante a visita dun técnico.
- Reparacións non levadas a cabo polos nosos provedores de servizo designados e/ou por un socio de servizo contractual autorizado ou nas que se usasen pezas non orixinais.
- Reparacións causadas por instalación defectuosa ou non acorde ás especificacións.
- O uso do electrodoméstico nun entorno non doméstico, como, por exemplo, un uso profesional.
- Danos de transporte. Se un cliente transporta o produto ao seu fogar ou outra dirección, IKEA non é responsable de danos que poidan ocorrer durante o transporte. Non obstante, se IKEA entrega o produto na dirección de entrega do cliente, o dano ao produto que teña lugar durante dita entrega estará cuberto por esta garantía.
- O coste de levar a cabo a instalación inicial do electrodoméstico de IKEA. Non obstante, se un proveedor de servizo de IKEA ou o seu socio de servizo autorizado repara ou substitúe o electrodoméstico en virtude dos termos desta garantía, o proveedor de servizo ou o seu socio de servizo autorizado volverán a instalar o electrodoméstico reparado ou instalarán a substitución, de ser preciso.

Esta restrición non se aplica a traballo libre de fallos que realice un especialista cualificado con pezas orixinais a fin de adaptar o electrodoméstico ás especificacións técnicas de seguridade doutro país da UE.

De que maneira se aplica a lexislación de cada país?

A garantía de IKEA outórgalle dereitos legais específicos, que abarcan ou superan as esixencias locais. Non obstante, estas condicións non limitan en modo algún os dereitos do consumidor descritos na lexislación local.

Zona de validez

Para electrodomésticos que se compren nun país da UE e se leven a outro país da UE, os servizos prestaranse no marco normal de condicións de garantía do novo país. A obriga de levar a cabo servizos no marco da garantía só existe se o electrodoméstico cumpre y se instalou de acordo con:

- as especificacións técnicas do país en que se reclama a garantía;
- as Instrucións de montaxe e a Información de seguridade do Manual do usuario;

O Servicio de posventa específico para electrodomésticos de IKEA:

Non dubide en poñerse en contacto co Servicio de posventa de IKEA para:

1. facer unha solicitude de servizo ao amparo desta garantía;
2. pedir aclaracións sobre a instalación do electrodoméstico de IKEA no mobiliario de cociña específico de IKEA. O servizo non proporcionará aclaracións relativas a:
 - a instalación da cociña IKEA en xeral;
 - conexións á alimentación eléctrica (se a máquina ven sen enchufe e cable), ao subministro de auga e de gas, dado que ten que levaras a cabo un técnico de servizo autorizado.
3. pedir aclaracións sobre contido de manual de usuario e especificacións do electrodoméstico de IKEA.

Para asegurarse de que lle brindamos a mellor asistencia, animámoslle a que lea atentamente a sección de Instrucións de montaxe e/ou o Manual de usuario deste folleto antes de poñerse en contacto connosco.

Como contactar connosco se precisa o noso servizo?



Remítase á última páxina deste manual para consultar unha lista completa de contactos

designados de IKEA e os números de teléfono nacionais respectivos.

- i** Para brindarlle un servizo máis rápido, recomendamoslle que utilice os números de teléfono específicos indicados ao final deste manual. Consulte sempre os números indicados no folleto do electrodoméstico específico para o que precisa asistencia. Antes de chamarnos, comprobe que ten a man o número do artigo de IKEA (código de 8 díxitos) e o Número de serie (código de 8 díxitos que pode encontrarse na placa de datos de servizo) para o electrodoméstico respecto ao que precisa a nosa asistencia.

- i GARDE O RECIBO DE VENTA!**
Trátase do seu xustificante de compra e é necesario para que se aplique a garantía. Teña en conta que no recibo tamén consta o nome e número do artigo de IKEA (código de 8 díxitos) para cada un dos electrodomésticos que comprou.

Precisa máis axuda?

Para preguntas adicionais non relacionadas co servizo Posventa dos seus electrodomésticos, pode contactar co centro de chamadas da nosa tenda IKEA máis próxima. Recomendámoslle que lea atentamente a documentación do electrodoméstico antes de poñerse en contacto connosco.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



701138107-A-392025

