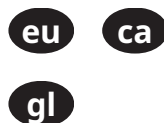


# FRILLESBO



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.

|                |           |
|----------------|-----------|
| <b>EUSKARA</b> | <b>4</b>  |
| <b>CATALÀ</b>  | <b>36</b> |
| <b>GALEGO</b>  | <b>67</b> |

## Contenido

|                              |    |                                  |    |
|------------------------------|----|----------------------------------|----|
| Segurtasun-informazioa       | 4  | Osagarriak erabiltzea            | 20 |
| Segurtasun-argibideak        | 6  | Aholkuak eta kontseiluak         | 22 |
| Instalazioa                  | 9  | Zaintza eta garbiketa            | 26 |
| Produktuaren deskribapena    | 9  | Arazoen konponketa               | 30 |
| Kontrol-panela               | 10 | Datu teknikoak                   | 31 |
| Lehen aldiz erabili aurretik | 11 | Energia-efizientzia              | 31 |
| Eguneroko erabilera          | 12 | Jasangarritasunari buruzko gaiak | 33 |
| Funtzio gehigarriak          | 18 | IKEA-ren bermea                  | 33 |
| 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 elektrikitik 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 elektrikitik 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) gaingaitzen 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 pertsonek ordezkatu beharko dute, arrisku elektrikoa saihesteko.
- Erabili etxetresna elektriko honetarako gomendatutako janari-sentsorea soilik.

## 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.
- Etxetresna elektrikoak hozte-sistema elektrikoa du. Funtziona dadin, sare-elektrikora konektatu behar da.

### 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 elektrikoko hargunean instalazio osoa egin ondoren soilik. Ziurtatu

sarerako entxufea irisgarri geratzen dela instalazioa egin ondoren.

- Sare elektrikoko hargunea lasai badago, ez konektatu entxufea.
- Ez ezazu tira egin kabletik etxetresna elektrikoa deskonektatzeko. Egin tira beti entxufetik.
- Erabili bakarrik isolamendu-gailu egokiak: linea babesteko etengailuak, fusibleak (euskarritik kendutako torloju-itxurako fusibleak), lur-hargunearen aktibagailu eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak etxetresna elektrikoa sare-elektrikotik 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 elektrikoa martxan dagoenean, jarri arreta une oro.
- Desaktibatutako etxetresna elektrikoa erabiltzen amaitzen duzun bakoitzean.
- Ireki kontuz etxetresna elektrikoko atea martxan dagoenean. Aire beroa atera daiteke.
- Ez jarri martxan etxetresna elektrikoa eskuak bustita badauzkazu edo ura ukitzen ari denean.
- Ez egin presiorik ate irekian.
- Ez erabili etxetresna elektrikoa 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 elektrikoa ukitzen atea irekitzen duzunean.

- Erabili beti kontserbak egiteko egokiak diren beirak eta poteak.
- Ez kokatu produktu sukoia edo produktu sukoiekin hezetutako elementuak etxetresnaren barruan, ezta haren ondoan edo gainean ere.



**ADVERTENCIA!** Etxetresna elektrikoa kaltetzeko arriskua.

- Esmaltean kalteak edo kolore-galera saihesteko:
  - ez jarri laberako ontzirik edo bestelako objekturik zuzenean etxetresna elektrikoaren barrunbearen behealdean.
  - ez jarri aluminio-papera etxetresna elektrikoaren barrunbearen hondoan zuzenean.
  - ez bota ura zuzenean etxetresna elektriko beroan.
  - ez utzi plater eta janari hezeak etxetresna elektrikoan egosketa amaitu ondoren.
  - atera edo instalatu osagarriak kontuz.
- Esmatea edo altzairu herdoilgaitza 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.
- 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.

## Lurrun bidezko egosketa

 **ADVERTENCIA!** Erretzeko eta etxetresna elektrikoaren kaltetzeko arriskua.

- Isuritako lurrunk erredurak eragin ditzake:
  - Funtzioa aktibatuta dagoenean, ireki etxetresna elektrikoaren atea kontuz. Baliteke lurruna ateratzea.
  - Lurrun bidez egosi ondoren, ireki etxetresna elektrikoaren atea kontuz.

## Zaintza eta garbiketa

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

- Mantentze-lanak egin aurretik, desaktibatu etxetresna elektrikoaren deskonektatu entxufea korrante-hargunetik.
- Ziurtatu etxetresna elektrikoaren hotz dagoela. Beirazko panelak apurtzeko arriskua dago.
- Hondatuta badaude, ordezkatu berehala atearen beirazko panelak. Jarri harremanetan Zerbitzu-zentro baimenduarekin.
- Garbitu etxetresna elektrikoaren aldizka, gainazalaren materiala hondatzea saihesteko.
- Etxetresna elektrikoan gera daitezkeen koipe-eta janari-hondarrek sua eragin dezakete.
- Laberako aerosola erabiltzen baduzu, jarraitu paketearen segurtasun-argibideei.

## 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 diseinatuta 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 argiztatzeko ere.

- Produktu honek G klaseko energia-efizientziako argi-iturria dauka.
- Erabili soilik zehaztapen berberak dituzten lanparak.

## Zerbitzua

- Etxetresna elektrikoaren konpontzeko, jarri harremanetan Zerbitzu-zentro baimenduarekin.
- Erabili soilik ordezkoko pieza originalak.

## Ezabatzea

 **ADVERTENCIA!** Lesioak izateko edo itotzeko arriskua.

- Jarri harremanetan udal-agintariekin etxetresna elektrikoaren baztertze modu egokiari buruzko informazioa lortzeko.
- Deskonektatu etxetresna elektrikoaren sare elektrikoetik.
- Moztu sare elektrikoaren entxufatzeko kablea etxetresna elektrikoetik gertu eta bota ezazu.
- Kendu atea, haurrak eta maskotak etxetresna elektrikoan harrapatuta gera ez daitezkeen.
- **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.

## Instalazioa

**⚠ ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

### Muntaketa

**i** Ikusi Muntaketa-argibideak instalazioa egiteko.

### Instalazio elektrikoa

**⚠ ADVERTENCIA!** Pertsona kualifikatu batek soilik egin dezake instalazio elektrikoa.

**i** Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko Segurtasun-kapituluetako segurtasun-neurriak ez jarraitzearen erantzukizuna.

Labea kable nagusiarekin bakarrik entregatuko da.

### 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

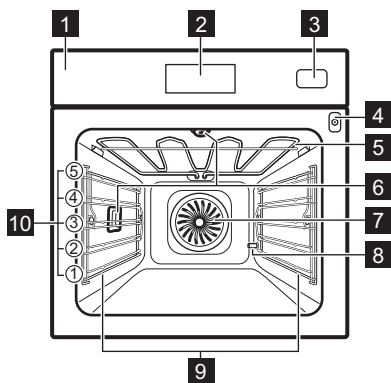
Kablearen sekzioa jakiteko, egiaztatu ezaugarrien plakan adierazitako guztizko potentzia. Honako taula ere ikus dezakezu:

| Gututzko potentzia (W) | Kablearen sekzioa (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------------|--------------------------------------|
| 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** Ur-tanga
- 4** Janari-sentsorerako entxufea

- 5** Berotze-elementua
- 6** Argia
- 7** Haizagailua
- 8** Deskaltzifikazio-hodiaren irteera
- 9** Parrilla-euskarria, ateragarria
- 10** Parrilla-posizioak

### Osagarriak

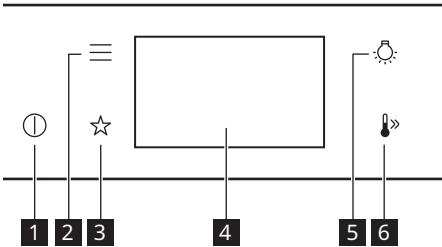
- **Parrilla** x1  
Sukaldeko tresna, tarta-molde eta errekietarako.
- **Egosteko erretilua** x1  
Pastelak eta galletak egiteko.
- **Parrilla-erako edo erretzeko zartagina** x1  
Laberatu edo erretzeko, edo koipea biltzeko.
- **AirFry: Parrilla** x1  
Janaria olio gutxiagorekin eta laberako papera erabili gabe frijitzeko.

Ez du balio lurrun-funtzioetarako.  
Gehieneko karga: 5 kg.

- **Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)** x1  
Janaria zenbat egin den neurtzeko.
- **Gida teleskopikoak** x1 sorta  
Parrilla eta erretiluetaarako.
- **Lurrunez egosteko sorta** x1  
Elikagaietarako ontzi zulatu bat eta  
zulorik gabeko beste bat.

Kontrol-panela

Kontrol-panelari buruzko informazio orokorra



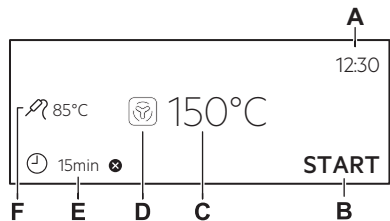
|   |                                                                                                                   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <b>Encendido/ON (PIZTU) / Apagado/OFF (ITZALI)</b><br>Eduki sakatuta etxetresna elektriko-a piztu eta itzaltzeko. |
| 2 | <b>Menú (Menua)</b><br>Etxetresna elektrikoaren aukerak eta ezarpen-funtzioak zerrendatzen ditu.                  |
| 3 | <b>Favoritos (Gogokoenak)</b><br>Ezarpen gogokoenak zerrendatzen ditu.                                            |
| 4 | <b>Pantaila</b><br>Etxetresna elektrikoaren uneko ezarpenak bistaratzen ditu.                                     |
| 5 | <b>Argiaren etengailua</b><br>Argia piztu eta itzaltzeko.                                                         |

Lurrun-sortak egostean kondentsatzen den ura drainatzen du. Erabili barazkiak, arraina eta oilasko-bularkiak prestatzeko. Sorta ez da egokia uretan beratzen jarri behar diren elikagaiekin erabiltzeko, hala nola arroza, artahia edo pasta.

|   |                                                                                                                                |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | <b>Calentamiento rápido (Berotze azkarra)</b><br>Funtzioa aktibatu eta desaktibatzeko: Calentamiento rápido (Berotze azkarra). |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Pantaila

Pantaila funtzio nagusien multzoarekin.



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

| Pantailako adierazleak |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| OK                     | Hautapena/ezarpena berresteko.     |
| <                      | Menuan aurreko mailara itzultzeko. |
| ↺                      | Azken ekintza desegiteko.          |

| Pantailako adierazleak                                                            |                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | Aukerak aktibatu eta desaktibatze-ko.                           |
|  | Ettxetresna elektrikoa blokeatuta da-go.                        |
|  | Soinu-alarmaren funtzioa aktibatuta dago.                       |
|  | Soinu-alarmaren eta egosketa ete-teko funtzioa aktibatuta dago. |

| Pantailako adierazleak                                                            |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | Mezu gainerakorra bakarrik aktiba-tuko da.                     |
|  | Inicio retardado (Hasiera atzeratua) funtzioa aktibatuta dago. |
|  | Ezarpena ezeztatzeko.                                          |

 Pantailak hainbat mezu bistaratuko ditu. Mezu-leiho-a 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), Dureza del agua (Uraren gogortasuna), Hora (Eguneko ordua).

### Lehen aldiz aurretik berotzea eta garbiketa

Berotu etxetresna 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 etxetresna elektrikotik.
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.

### Hau ezartzea: Dureza del agua (Uraren gogortasuna)

Ettxetresna elektrikoa sare elektrikora konektatzean, ezarri uraren gogortasun-maila.

Erabili proba-papera edo jarri harremanetan zure ur-hornitzailearekin uraren gogortasun-maila egiaztatzeko.

1. Sartu proba-papera txorrotako uran 1 seg inguru. Ez jarri proba-papera txorrotaren azpian.
2. Astindu proba-papera geratzen den ura kentzeko.
3. 1 min ondoren, egiaztatu uraren gogortasuna beheko taulan begiratu.
4. Ezarri uraren gogortasun-maila: Menú (Menua) / Ajustes (Ezarpenak) /

Configuración (Konfigurazioa) / Dureza del agua (Uraren gogortasuna).  
Proba-papereko koloreak aldatzen jarraituko dira. Egiaztatu uraren gogortasuna proba egin eta 1 min geroago.

Uraren gogortasun-maila menuan aldatzeko: Ajustes (Ezarpenak) / Configuración (Konfigurazioa) / Dureza del agua (Uraren gogortasuna).

Taulak uraren gogortasun-mailak erakusten ditu, dagokien ur-sailkapenaren mailarekin. Doitu uraren gogortasun-maila taularen arabera.

| Uraren gogortasun-maila | Proba-papera                                                       |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1: leuna                | <div><div></div><div></div></div>                                  |
| 2: nahiko gogorra       | <div><div></div><div></div><div></div></div>                       |
| 3: gogorra              | <div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>            |
| 4: oso gogorra          | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |

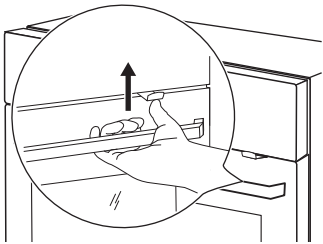
Haurrentzako blokeo mekanikoa

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

Haurrentzako blokeoa duen labearen ate irekitzeko:

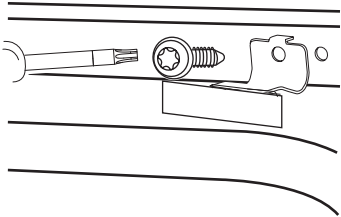
- 1. Eduki sakatuta gorantz haurrentzako blokeoa.

- 2. Egin tira atearen heldulekutik ate irekitzeko. Itxi labearen ate haurrentzako blokeoa sakatu gabe.



Haurrentzako blokeoa kentzeko:

- 1. Ireki ate eta kendu haurrentzako blokeoa labearekin datorren Torx giltza erabiliz.
- 2. Haurrentzako blokeoa kendu ondoren, estutu torlojua berriz.



Eguneroko erabilera



**ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Berotze-funtzioak

ESTÁNDAR (ESTANDARRA)

|  |                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill (Grilla)</b><br>Janari-zati meheak gratinatzeko eta ogia txigortzeko. |
|--|--------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Grill Turbo (Grill turbo)</b><br>Haragi-pieza handiak edo hezurak dituzten hegaziak parrilla-posizio bakarrean erretzeko. Gratinatuak prestatzeko eta elikagaiak txigortzeko.                                            |
|    | <b>Aire caliente (Egosceta haizagailuarekin)</b><br>Haragia erretzeko eta pastelak labertzeko. Ezarri Egosceta arruntak duena baino tenperatura baxuagoa, haizagailuak beroa labearen barruan uniformeki barreiatuko baitu. |
|    | <b>Congelados (Elikagai izoztuak)</b><br>Primerakoa aurretik prestatutako janarietarako (esaterako, patata frijiuak, kroketak edo udaberri-biribilkiak).                                                                    |
|    | <b>Cocción convencional (Ohiko egosceta)</b><br>Elikagaiak parrilla-posizio bakarrean laberatu eta erretzeko.                                                                                                               |
|    | <b>Función Pizza (Pizza-funtzioa)</b><br>Pizzak eta beheko bero gehiago behar duten bestelako platerak labertzeko.                                                                                                          |
|  | <b>AirFry</b><br>Janaria olio gutxiagorekin eta laberako papera erabili gabe frijitzea                                                                                                                                      |
|  | <b>Calor inferior (Beheko beroa)</b><br>Hautatu funtzio hau janaria presatu ondoren, beharrezkoa bada beheko aldean gehiago txigortzeko. Erabili beheko parrilla-maila.                                                     |



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

## PLATOS ESPECIALES (BEREZIAK)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Conservar (Kontserbatzea)</b><br>Barazkiak eta frutak kontserbatzeko, kokatu kontserba-ontziak urez betetako laberatzte-erretilu batean; ontziek beroarekiko erresistentek izan beharko dute, eta horiekin batera tamaina bereko estalki baionetadun edo haridunak erabili beharko dira. Erabili beheko parrilla-posizioa. |
|    | <b>Desecar alimentos (Deshidratatzea)</b><br>Fruta-xerrak, barazkiak eta perretxikoak lehortzeko. Aire hezea ateratzeko eta frutak hobe leher daitezen, gomendagarria da lehortze-prozesuan zehar labearen atea aldizka irekitzea.                                                                                            |
|    | <b>Calientaplatos (Platerak berotzea)</b><br>Zerbitzatzeko platerak aurretik berotzeko.                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | <b>Descongela (Desizoztea)</b><br>Janaria desizozteko (barazkiak eta frutak). Desizozteko denbora izoztutako janariaren kopuru eta tamainaren arabera izango da.                                                                                                                                                              |
|  | <b>Gratinar (Gratinatzea)</b><br>Lasagna edo patata gratinatuen moduko platerak prestatzeko. Gratinatuak prestatzeko eta elikagaiak txigortzeko.                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Cocción lenta (Egosceta motela)</b><br>Janaria tenperatura baxuan prestatzeko prozesua. Bikaina da janari delikatuak prestatzeko (adibidez, behi-haragia, txahala edo arkumea).                                                                                                                                            |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Mantener caliente (Bero mantentzea)</b><br>Janaria bero mantentzeko. Kontuan izan zenbait plater bero mantentzen dituzun bitartean egosten eta lehortzen jarrai daitezkeela. Beharrezkoa bada, estali platerak.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Horneado húmedo + ventilador (Laberatze hezea + haizagailua)</b><br>Funtzio hau janaria prestatzean energia aurrezteko diseinatuta dago. Funtzio hau erabiltzen duzunean, etxetresna elektrikoaren barruko tenperatura ezarritakoa-<br>rekiko ezberdina izan daiteke. Hondar-beroa erabiliko du. Baliteke berotze-potentzia murriztea. Informazio gehiago lortzeko, ikusi Eguneroko erabilera, Oharrak: Horneado húmedo + ventilador (Laberatze hezea + haizagailua). |

## VAPOR (LURRUNA)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>EasySteam</b><br>Erabili lurruna janaria lurrunetan prestatzeko eta elikagaiak gisatu, apur bat txigortu, laberatu eta erretzeko.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Regenerar con vapor (Lurrun bidez leheneratzea)</b><br>Janaria lurrunetan berotuz, gainazala lehor geratzea saihestuko duzu. Beroa leunki eta uniformeki banatuko da eta, horri esker, janariak zaporea eta usainak berreskuratuko ditu, egin berri izango baltz bezala. Funtzio hau janaria plateran bertan berotzeko erabil daiteke. Plater bat baino gehiago bero ditzakezu aldi berean, parril-la-posizio ezberdinak erabiliz. |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Horneado de pan (Ogia labekatzeta)</b><br>Erabili funtzio hau ogia eta opilak emaitza profesionalekin egosteko, hau da, testura, kolore eta azalaren distira ezin hobeeekin.                                                              |
|  | <b>Leudar masas (Masak txantxartzea)</b><br>Legamiazko oreka azkarrago handitzeko. Estali orearen gainazala, lehor ez dadin.                                                                                                                 |
|  | <b>Vapor solo (Lurrun osoa)</b><br>Barazkiak, hornigaiak edo arrainak prestatzeko.                                                                                                                                                           |
|  | <b>Humedad alta (Hezetasun handia)</b><br>Funtzioa egokia da krema, flan, terrina eta arrainen moduko elikagai delikatuak prestatzeko.                                                                                                       |
|  | <b>Humedad baja (Hezetasun baxua)</b><br>Funtzioa egokia da haragia, hegaztiak, laberako platerak eta jakiak prestatzeko. Lurrun eta beroaren konbinazioari esker, haragiak testura urtsua eta biguna edukiko du, gainazal kurruskariarekin. |

**Oharrak: Horneado húmedo + ventilador (Laberatze hezea + haizagailua)**

Funtzio hau energia-efizientziaren mailaren eta diseinu ekologikoaren betekizunak (EU 65/2014 eta EU 66/2014 araudien arabekoak) betetzeko erabili da. Hauen arabeko probak: IEC/EN 60350-1.

Itxi labearen atea egosketan zehar, funtzioa eten ez dadin eta labeak ahalik eta energia-efizientziarik altuenarekin funtziona dezan.

Funtzio hau erabiltzen duzunean, argia automatikoki itzaliko da 30 segundo igaro ondoren.

Egosketa-argibideak ikusteko, joan hona: Aholkuak eta kontseiluak, Horneado húmedo + ventilador (Laberatze hezea + haizagailua).

### 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 desaktibatze.
7. Itzali tresna.

### Ezarpenak: EasySteam - Lurrun bidezko berotze-funtzioa

1. Piztu tresna. Hautatu berotze-funtzioaren ikurra eta sakatu azpimenuan sartzeko.
2. Sakatu . Ezarri lurrun bidezko berotze-funtzioa.
3. Sakatu OK. Pantailak tenperaturaren ezarpenak bistaratuko ditu.
4. Ezarri tenperatura. Lurrun bidezko berotze-funtzio mota ezarritako tenperaturaren arabera izango da:
  - a. **Vapor para cocinar al vapor (Lurrunetan egosteko lurruna)** 50 - 100°C: barazkiak, zerealak, lekaleak, itsaskiak, terrinak eta koilararekin jateko postreak lurrun bidez prestatzeko.
  - b. **Vapor para guisar (Gisatzeko lurruna)** 105 - 130°C: haragi edo arrain gisatuak edo erregosiak, ogia eta hegaztiak prestatzeko, baita gazta-tartak eta jakiak egiteko ere.

c. **Vapor para un crujiente suave (Janari kurruskari leunerako lurruna)** 135 - 150°C: haragia, jakiak, betetako barazkiak, arrainak eta gratinatuak prestatzeko. Lurrun eta beroaren konbinazioari esker, haragiak testura urtsua eta biguna izango du, azal kurruskariarekin. Tenporizadorea ezartzen baduzu, gratinatze funtzioa automatikoki piztuko da azken minutuetan, platera apur bat gratinatze.

d. **Vapor para hornear y asar (Laberatze eta erretzeko lurruna)** 155 - 230°C: platerak erre eta laberatzeko eta haragia, arrainak, hegaztiak, hostore beteak, tartak, muffin-ak, gratinatuak eta gozogintzako platerak prestatzeko. Tenporizadorea ezarri eta janaria lehen mailan jartzen baduzu, beheko berotze-funtzioa aktibatuko da automatikoki azken minutuetan, plateraren behealdea apur bat kurruskaria gera dadin.

5. Sakatu OK.
6. Sakatu ur-tangaren estalkia irekitzeko.
7. Bete ur-tanga ur hotzarekin, gehieneko mailara iritsiz (950 ml inguru), seinalea entzuten duzun arte edo pantailak mezua bistaratzen duen arte. Ur-hornidura nahikoa da 50 min ingururako. Ez bete ur-tanga erabat. Ura isuri eta gainezka egiteko eta, beraz, altzariak hondatzeko arriskua dago.



**ADVERTENCIA!** Erabili txorrotako ur hotza soilik. Ez erabili ur iragazia (desmineralizatua) edo destilatua. Ez erabili beste inolako likidorik. Ez bota likido sukoi edo alkohol dunik ur-tangan.

8. Bultzatu ur-tanga hasierako posiziora.
9. Sakatu START.  
2 min inguru ondoren, lurruna agertuko da. Etxetresna elektrikoa ezarritako tenperaturara iristen denean, seinalea entzungo duzu.

- 10. Ur-tanga urik gabe geratzen denean, seinalea entzungo duzu. Bete ur-tanga.
  - 11. Itzali tresna.
  - 12. Hustu ur-tanga lurrun bidez egosten amaitzen duzun bakoitzean, kare-hondakinak saihesteko.
- Ikusi Zaintza eta garbiketa, Vaciado del depósito (Tanga hustea).
- 13. Egosketa amaitzen denean, ireki labearen atea kontuz. Baliteke ura labearen barruan kondentsatzea.
  - 14. Tresna hotz dagoenean, lehortu labearen barrualdea zapi leun batekin.

**⚠ ADVERTENCIA!** Etxetresna elektrikoa bero dago. Erretzeko arriskua dago. Kontuz ibili ur-tanga hustean.

Menú (Menua)

Sakatu ≡ menuan sartzeko.

| Menuko elementua                     |                               | Deskribapena                                            |
|--------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Cocción asistida (Egosketa lagundua) |                               | Programa automatikoak zerrendatzen ditu.                |
| Limpieza (Garbiketa)                 |                               | Garbiketa-programak zerrendatzen ditu.                  |
| Favoritos (Gogokoenak)               |                               | Ezarpen gogokoenak zerrendatzen ditu.                   |
| Opciones (Aukerak)                   |                               | Etxetresna elektrikoaren konfigurazioa ezartzeko.       |
| Ajustes (Ezarpenak)                  | Configuración (Konfigurazioa) | Etxetresna elektrikoaren konfigurazioa ezartzeko.       |
|                                      | Asistencia (Zerbitzua)        | Softwarearen bertsoia eta konfigurazioa erakusten ditu. |

Honen azpimenua: Limpieza (Garbiketa)

| Azpimenua                                   | Deskribapena                                                                                                 |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Desecar (Lehortzea)                         | Lurrun-funtzioak erabili ondoren geratzen den barrunbeko kondentsazioa lehortzeko prozedura.                 |
| Vaciado del depósito (Tanga hustea)         | Lurrun-funtzioak erabili ondoren ur-tangatik hondar-ura kentzeko prozedura.                                  |
| Limpieza vapor (Lurrungarbiketa)            | Garbiketa arina.                                                                                             |
| Limpeza a vapor Plus (Lurrungarbiketa plus) | Garbiketa sakona.                                                                                            |
| Descalcificación (Deskaltzifikatzea)        | Lurruna sortzen duen zirkuituko kare-hondakinak garbitzea.                                                   |
| Aclarado (Urberritzea)                      | Lurruna sortzen duen zirkuitua lurrun-funtzioak maiz erabili ondoren uretan eragin eta garbitzeko prozedura. |

Honen azpimenua: Opciones (Aukerak)

| Azpimenua                                   | Deskribapena                                             |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Luz (Argia)                                 | Argia piztu eta itzaltzen du.                            |
| Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa) | Etxetresna elektrikoa nahi gabe aktibatzea saihesten du. |

| Azpimenua                                           | Deskribapena                                                                          |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Calentamiento rápido (Berotze azkarra)              | Berotze-denbora murrizten du. Berotze-funtzio batzuetarako bakarrik dago erabilgarri. |
| Aviso De Limpieza (Garbiketa-ohartarazpena)         | Abisua aktibatu eta desaktibatzen du.                                                 |
| Opción de hora digital (Erloju digitalaren estiloa) | Bistaratutako denbora-adierazpenaren formatua aldatzen du.                            |

Honen azpimenua: Ajustes (Ezarpenak)

Configuración (Konfigurazioa)

| Azpimenua                                   | Deskribapena                                                                        |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Idioma (Hizkuntza)                          | Etxetresna elektrikoaren hizkuntza ezartzen du.                                     |
| Brillo de la pantalla (Pantailaren distira) | Pantailaren distira ezartzen du.                                                    |
| Tono de teclas (Teklen tonuak)              | Ukipen-eremuen soinua aktibatu eta desaktibatzen du. Ezin da honen soinua kendu: ①. |
| Volumen del timbre (Txirrinen bolumen)      | Teklen soinu eta seinaleen bolumena ezartzen du.                                    |

| Azpimenua                            | Deskribapena                        |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Dureza del agua (Uraren gogortasuna) | Uraren gogortasuna ezartzen du.     |
| Hora (Eguneko ordua)                 | Uneko ordua eta data ezartzen ditu. |

Asistencia (Zerbitzua)

| Azpimenua                                                | Deskribapena                                                  |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Versión del software (Software-bertsioa)                 | Software-bertsioari buruzko informazioa.                      |
| Restaurar todos los ajustes (Berrezarri ezarpen guztiak) | Etxetresna elektrikoa fabrikako ezarpenetara leheneratzen du. |

**Ezarpenak: Cocción asistida (Egosketa lagundua)**

Cocción asistida (Egosketa lagundua) azpimenuak plater jakin batzuk prestatzeko funtzio gehigarriak eta programak hartzen ditu barne. Azpimenuko plater bakoitzak ezarpen egoki bat du. Denbora eta tenperatura doi ditzakezu egosketan zehar. Zenbait plateren kasuan, Sonda térmica (Elikagaien sentsorea) 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 (Egosketa lagundua).
4. Hautatu platera edo janari mota.
5. Sartu janaria etxetresna elektrikoan eta sakatu START.

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

## Funtzio gehigarriak

### Favoritos (Gogokoenak) ☆

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

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

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

Etxetresna elektriko nahi gabe erabili ahal izateko, 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.                                           |
|                                      | 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.                                                                                                                                                      |
| 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 eragirik 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 temperatura.
- 2. Sakatu ⌚.
- 3. Ezarri denbora. Nahi duzun Amaierako ekintza hautatzeko, sakatu ● ● ● .
- 4. Sakatu OK. Errepikatu ekintza pantaila nagusia bistaratzen den arte. Egosceta-denboraren % 10a geratzen bada eta janaria oraindik prest ez dagoela badirudi, egosceta-denbora luza dezakezu. Berotze-funtzioa ere alda dezakezu. Sakatu +1min egosceta-denbora luzatzeko.

Hau ezartzea: Inicio retardado (Hasiera atzeratua)

- 1. Ezarri berotze-funtzioa eta temperatura.
- 2. Sakatu ⌚.
- 3. Ezarri egosceta-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

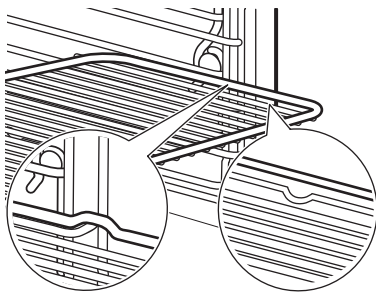


**ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

### Osagarriak txertatzea

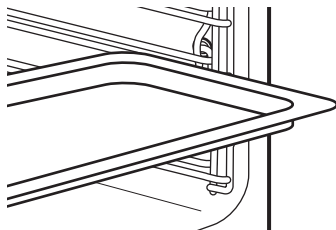
Goiko aldeko zirrikitu txiki batek segurtasuna areagotu eta makurduraren aurkako babesa ematen du. Zirrikituek iraulketaren aurkako gailu gisa ere funtzionatzen dute. Parrillaren inguruko ertzak sukaldeko tresnak bertatik erortzea saihesten du.

#### Parrilla



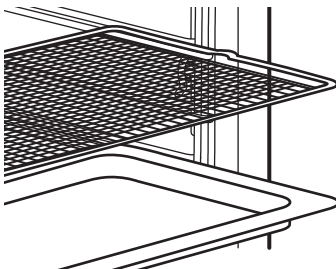
Txertatu parrilla euskarriaren gida-barren artean. Ziurtatu parrillak etxetresna elektrikoaren barnealdeko atzeko aldea ukitzen duela.

### Egosteko erretilua / Zartagin sakona



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

#### AirFry: Parrilla



Kokatu AirFry parrilla hirugarren posizioan.  
Kokatu egosteko erretilua azpian.

Ez erabili AirFry parrilla gida teleskopikoekin,  
olioak gainazala irristakor egin dezakeelako,  
parrillaren egonkortasuna murriztuz.

### Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)

Elikagaien barne-tenperatura neurtzen du.  
Berotze-funtzio guztiekin erabil dezakezu.

Bi tenperatura ezarri behar dira:

- °C : etxetresna elektrikoaren barruko tenperatura. Gutxienez, elikagaien barruko tenperatura baino 25 °C altuagoa izan behar du.
  -  : 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.

Etxetresna elektrikoak egosketaren gutxi gorabeherako amaiera-denbora kalkulatu du. Elikagaien kantitatearen, berotze-funtzioaren eta tenperaturaren arabera izango da.

Honekin egostea: Sonda térmica  
(Elikagaien sentsorea)

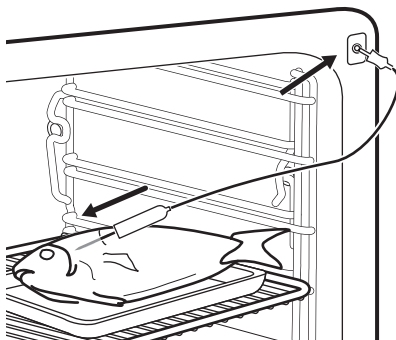


**ADVERTENCIA!** Erretzeko arriskua dago, janari-sentsorea eta parrillen euskarriak berotzen direlako. Ez ukitu janari-sentsorearen heldulekua eskuak biluzik dituzula. Erabili beti laberako eskularruak.

1. Piztu tresna.
2. Ezarri berotze-funtzio edo plater bat eta, beharrezkoa bada, labearen tenperatura.
3. Sartu janari-sentsorea elikagai hauen barruan:

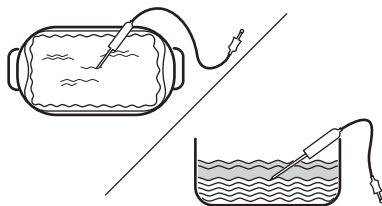
#### Haragia, hegaztiak eta arrainak

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



#### Jakia

Sartu janari-sentsorearen punta jakiaren erdi-erdian. Egosketan zehar, janari-sentsorea leku bakarrean 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 azpilaren hondoa ukitu behar.



4. Entxufatu janari-sentsorea etxetresna elektrikoaren barruan dagoen entxufean. Ikusi Produktuaren deskribapena. Pantailak janari-sentsorearen uneko tenperatura bistaratuko du.
5.  : sakatu janariaren barruko tenperatura ezartzeko.
6. • • • : sakatu nahi duzun aukera ezartzeko:
  - Sonar la alarma (Soinu-alarma): janariak ezarritako barruko tenperaturara iristen denean, seinale bat entzungo duzu.

- Sonar la alarma y parar de cocinar (Soinu-alarma eta egosteari uztea): janariak ezarritako barruko tenperaturara iristen denean, seinale bat entzungo duzu eta egosketa amaitu egingo da.
7. Hautatu aukera eta sakatu OK hainbat aldiz, pantaila nagusira joateko.
  8. Sakatu START .

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

## Aholkuak eta kontseiluak

### Egosteko gomendioak

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        |

|                                                                                   |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  | Edukiontzia (Gastronorm) |
|  | Pisua (kg)               |
|  | Parrilla-posizioa        |
|  | Egosketa-denbora (min)   |

### Horonado húmedo + ventilador (Laberatze hezea + haizagailua): osagarri gomendatuak

Erabili molde eta edukiontzi ilunak eta ez-islatazaileak. Beroa kolore argietako azpil islatzaileek baino hobeto xurgatzen dute.

- **Pizzarako oinarria:** iluna eta ez-islatazailea, 28 cm-ko diametrokoa
- **Laberatze azpila:** iluna eta ez-islatazailea, 26 cm-ko diametrokoa
- **Ramekinak:** zeramikoa, 8 cm-ko diametrokoa, 5 cm-ko altuerakoa
- **Flan-moldea:** iluna eta ez-islatazailea, 28 cm-ko diametrokoa

### Horonado húmedo + ventilador (Laberatze hezea + haizagailua)

Emaitzarik onenak lortzeko, jarraitu taulan zerrendatutako iradokizunei.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Opilak, 16 pieza                                                                  | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sa-kona                            | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Ijito-besoa                                                                       | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sa-kona                            | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Arrain osoa, 0,2 kg                                                               | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sa-kona                            | 180 | 3                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Cookie-estiloko galletak, 16 pieza                                                | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sa-kona                            | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makarroiak (gal-letak), 24 pieza                                                  | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sa-kona                            | 160 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffin-ak, 12 pieza                                                               | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sa-kona                            | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Pasta gaziak, 20 pieza                                                            | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sa-kona                            | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Gurin-galletak, 20 pieza                                                          | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sa-kona                            | 140 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Tartaletak, 8 pieza                                                               | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sa-kona                            | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |

Proba-institutuetarako informazioa

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

Maila bakarrean

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Koiperik gabeko bizko-txoa                                                          | Aire caliente (Egosketa hai-zagailuarekin)                                          | Parrilla                                                                            | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Koiperik gabeko bizko-txoa                                                        | Coccción convencional (Ohiko egosketa)                                            | Parrilla                                                                          | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Sagar-tarta <sup>1)</sup>                                                         | Aire caliente (Egosketa hai-zagailuarekin)                                        | Parrilla                                                                          | 160  | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| Sagar-tarta <sup>1)</sup>                                                         | Coccción convencional (Ohiko egosketa)                                            | Parrilla                                                                          | 180  | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Gurin-galletak                                                                    | Aire caliente (Egosketa hai-zagailuarekin)                                        | Egosteko erretilua                                                                | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Gurin-galletak                                                                    | Coccción convencional (Ohiko egosketa)                                            | Egosteko erretilua                                                                | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko <sup>2)</sup>                              | Aire caliente (Egosketa hai-zagailuarekin)                                        | Egosteko erretilua                                                                | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko <sup>2)</sup>                              | Coccción convencional (Ohiko egosketa)                                            | Egosteko erretilua                                                                | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Ogi txigortua <sup>3)</sup>                                                       | Grill (Grilla)                                                                    | Parrilla                                                                          | geh. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

1) Diagonalean kokatutako 2 molde (Ø 20 cm) egostea. Eskuinekoa ezkerrekoa baino aurrerago kokatu beharko duzu.

2) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa, hutsik dagoela.

3) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa 5 min.

Hainbat mailatan egostea

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Gurin-galletak                                                                      | Aire caliente (Egosketa hai-zagailuarekin)                                          | Egosteko erretilua                                                                  | 140 | 25 - 45                                                                             | 2 eta 4                                                                             |
| Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko <sup>1)</sup>                                | Aire caliente (Egosketa hai-zagailuarekin)                                          | Egosteko erretilua                                                                  | 150 | 25 - 35                                                                             | 2 eta 4                                                                             |

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Koiperik gabeko bizko-txoa                                                        | Aire caliente (Egosketa hai-zagailuarekin)                                        | Parrilla                                                                          | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 eta 4                                                                           |
| Sagar-tarta                                                                       | Aire caliente (Egosketa hai-zagailuarekin)                                        | Parrilla                                                                          | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 eta 4                                                                           |

1) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa, hutsik dagoela.

**Proba-institutuetarako informazioa**

Funtzio honetarako probak: Vapor solo (Lurrun osoa)

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

Ezarri tenperatura 100 °C-tan.

|  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brokolia 1) 2)                                                                    | 2/3 Lurrunez egosteko sorta zulatua                                               | 0.3                                                                               | 3                                                                                 | 8 - 9                                                                             |
| Brokolia 1) 2)                                                                    | 2/3 Lurrunez egosteko sorta zulatua                                               | geh.                                                                              | 3                                                                                 | 10 - 11                                                                           |
| Ilar izoztuak 2)                                                                  | 2 x 2/3 Lurrunez egosteko sorta zulatua                                           | 2 x 1,5                                                                           | 2 eta 4                                                                           | Tenperaturak punturik hotzenean 85 °C-tara iritsi arte.                           |

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

2) Jarri egosteko erretilua parrillaren lehen posizioan, makurdura labearen barrualdeko atzealdera begira dagoela.

**Lurrunez egosteko errezeta gehigarriak**

|  |  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Plater konbina-tuak lurrunez egostea (2 anoa) 1)                                    | Vapor solo (Lurrun osoa)                                                            | Gastronorm 1/2 zulatua (patatak eta brokolia) eta ez-zulatua (izoki-na)             | 2 (izokina) 4 (brokolia eta patatak)                                                | 100 | 40 (patatak) 18-20 (izoki-na) 10-12 (brokolia)                                      |
| Karamelu-budi-na (6 anoa)                                                           | Humedad alta (Hezetasun handia)                                                     | Portzelanazko ontzi biribilak parrillan                                             | 2                                                                                   | 90  | 35 - 45                                                                             |
| Arrautza-krema                                                                      | Vapor solo (Lurrun osoa)                                                            | Gastronorm 1/2 ez-zulatua                                                           | 2                                                                                   | 85  | 35 - 45                                                                             |

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ogi zuria                                                                         | Horneado de pan (Ogia labe-katzea)                                                | Egosteko erretilua 2)                                                             | 2                                                                                 | 180 | 40 - 50                                                                           |
| Oilaskoa 3)                                                                       | Humedad baja (Hezetasun baxua)                                                    | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 200 | 60 - 70                                                                           |

1) Kokatu osagaiak labean, bata bestearen ondoren, une egokiak, osagai guztiak aldi berean presta daitezten. Bi anoa presta ditzakezu aldi berean.

2) Erabili egosteko erretilua, makurdura labearen barrualdeko atzealdera begira duela.

3) Kokatu egosteko erretilua parrillarako lehen posizioan, eroriko den koipea biltzeko.

## Zaintza eta garbiketa



**ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

### Garbiketari buruzko oharra

#### 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.
- Ez gorde janaria etxetresna elektrikoaren barruan 20 minutu baino gehiagoz. Lehortu tresnaren barrualdea mikrozuntzeko zapi batekin erabilera bakoitzaren ondoren.

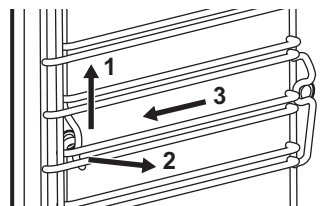
#### Osagarriak

- 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 parrilla-euskarriaren aurreko alde alboko hormatik.
4. Atera euskarriak atzealdeko itxigailutik.



Instalatu parrilla-euskarriak guzti hori kontrako ordenean eginez.

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

### Limpieza vapor (Lurrun-garbiketa)

1. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
2. Atera osagarri guztiak eta parrilla-euskarri ateragarriak.
3. Garbitu labearen barrualdearen beheko aldea eta atearen barneko kristala zapi leuna, ur epela eta detergente leuna erabiliz.
4. Bete ur-tanga urarekin, gehieneko mailara iritsiz, seinalea entzuten duzun arte edo pantailak mezua bistaratzen duen arte.
5. Hautatu: Menú (Menua)/Limpieza (Garbiketa).

| Aukera                                       | Deskribapena                                                                      |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Lurrun bi-dezko garbiketa                    | Garbiketa arina<br><b>Iraupena:</b> 30 min                                        |
| Limpeza a vapor Plus (Lurrun-garbiketa plus) | Garbiketa arrunta<br>Aplikatu detergentea barrualdean.<br><b>Iraupena:</b> 75 min |

6. Sakatu START . Jarraitu pantailako argibideei.  
Seinalea entzungo duzu garbiketa amaitzen denean.
7. Seinalea itzaltzeko, sakatu edozein ikur.
8. Itzali tresna.
9. Etxetresna elektrikoa hotz dagoenean, lehortu barrualdea zapi leun batekin.
10. Utzi labearen atea irekita eta itxaron barrualdea lehor dagoen arte.

 Funtzioa martxan dagoen bitartean, argia itzalita egongo da.

### Aviso De Limpieza (Garbiketa-ohartarazpena)

Abisua agertzen denean, garbiketa egitea gomendatzen da.

Erabili funtzio hau: Limpeza a vapor Plus (Lurrun-garbiketa plus).

### Descalcificación (Deskaltzifikatzea)

Erabili lurrun-sistema deskaltzifikatzeko.

1. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
  2. Atera osagarri guztiak.
  3. Ziurtatu ur-tanga hutsik dagoela. Ikusi Zaintza eta garbiketa, Vaciado del depósito (Tanga hustea).  
**Lehen partearen iraupena:** 100 min inguru
  4. Hautatu: Menú (Menua) / Limpieza (Garbiketa) / Descalcificación (Deskaltzifikatzea).
  5. Kokatu parrilla-erako edo erretzeko zartagina parrillarako lehen posizioan.
  6. Bota agente deskaltzifikatzailearen 250 ml ur-tangan.
  7. Bete gainerako ur-tanga 700 ml urez, seinalea entzuten duzun arte edo pantailak mezua bistaratzen duen arte.
  8. Aktibatu funtzioa eta jarraitu pantailako argibideei. Deskaltzifikazioaren lehen partea hasiko da.  
**Bigarren partearen iraupena:** 35 min inguru
  9. Bete ur-tanga 950 ml urez, seinalea entzuten duzun arte edo pantailak mezua bistaratzen duen arte.
  10. Funtzioak amaitzen duenean, atera parrilla-erako edo erretzeko zartagina.
  11. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
  12. Garbitu labearen barnealdea zapi leun batekin.
  13. Utzi labearen atea irekita eta itxaron barrunbea lehor dagoen arte.
- Deskaltzifikazioaren ondoren etxetresna elektrikoan kare-hondakinak badaude, pantailak prozedura errepikatzeko eskatuko du.

### Deskaltzifikatzeko abisua

Etxetresna elektrikoak deskaltzifikatzeko bi abisu emango ditu. Deskaltzifikatzeko abisua ezin da desaktibatu.

- Abisu arina: etxetresna elektrikoa deskaltzifikatzeko gomendatuko dizu.

- Abisu gogorra: etxetresna elektrikoa deskaltzifikatzeko agindua emango dizu. Abisu gogorra aktibatuta dagoenean etxetresna elektrikoa deskaltzifikatzen ez baduzu, lurrun-funtzioak desgaitu egingo dira.

### Aclarado (Urberritzea)

Erabili lurrun-sistema lurrun-funtzioak maiz erabili ondoren garbitzeko.

1. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
2. Atera osagarri guztiak.
3. Kokatu erretilu sakona parrillarako lehen posizioan.
4. Bete ur-tanga urarekin, gehieneko mailara iritsiz, seinalea entzuten duzun arte edo pantailak mezua bistaritzen duen arte.
5. Hautatu: Menú (Menua) / Limpieza (Garbiketa) / Aclarado (Urberritzea).

**Iraupena:** 30 min inguru

6. Aktibatu funtzioa eta jarraitu pantailako argibideei.
7. Funtzioak amaitzen duenean, atera erretilu sakona.

 Funtzioa martxan dagoen bitartean, argia itzalita egongo da.

### Desecar (Lehortzea)

Erabili janaria lurrun bidez berotzeko funtzioarekin prestatu edo lurrunarekin garbitu ondoren barrualdea lehortzeko.

1. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
2. Atera osagarri guztiak.
3. Hautatu: Menú (Menua) / Limpieza (Garbiketa) / Desecar (Lehortzea).
4. Jarraitu pantailako argibideei.

### Lehortzeko abisua

Janaria lurrun bidez berotzeko funtzioarekin prestatu ondoren, pantailak tresna lehortzeko eskatuko du.

Sakatu YES (Bai) tresna lehortzeko.

### Vaciado del depósito (Tanga hustea)

Erabili lurrunez berotzeko funtzioa erabili ondoren, ur-tangan geratzen den ura kentzeko.

1. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
2. Atera osagarri guztiak.
3. Kokatu erretilu sakona parrillarako lehen posizioan.
4. Hautatu: Menú (Menua) / Limpieza (Garbiketa) / Vaciado del depósito (Tanga hustea).

**Iraupena:** 6 min

5. Aktibatu funtzioa eta jarraitu pantailako argibideei.
6. Funtzioak amaitzen duenean, atera erretilu sakona.

 Funtzioa martxan dagoen bitartean, argia itzalita egongo da.

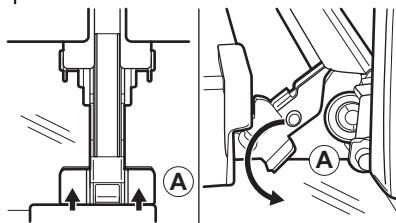
### Atea kendu eta instalatzea

Atea eta barruko beirazko panelak garbitzeko ken ditzakezu. Beirazko panelen kopurua modeloaren arabera izango da.

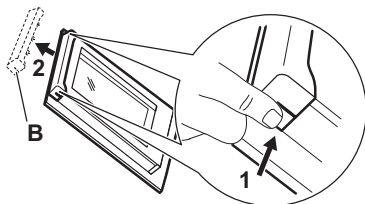
 **ADVERTENCIA!** Atea astuna da.

 **PRECAUCIÓN!** Maneiatu beira kontuz, batez ere aurreko panelaren ertzen inguruan. Beira apur daiteke.

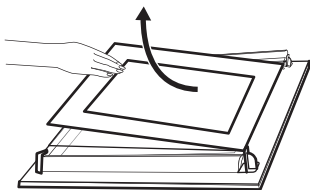
1. Ziurtatu etxetresna elektrikoa hotz dagoela.
2. Ireki atea erabat.
3. Sakatu atearen bi bandetako euste-palankak **A**.



4. Itxi labearen atea lehen irekitze-posizioan (gutxi gorabehera, angelu hauetan: 70°).
5. Eutsi ateari albo bakoitzean esku bat jarri eta egin tira kanporantz, goranzko angeluan.
6. Kokatu atea gainazal egonkor batean dagoen zapi leun baten gainean, kanpoko aldea behera begira dagoela.
7. Eutsi atearen moldurari **B** atearen goiko ertzetik, bi aldeetatik, eta bultzatu barrurantz, finkatze-zigilua askatzeko.



8. Egin tira atearen molduratik aurrerantz kentzeko.
9. Eutsi atearen beirazko panelei banaka goiko ertzetik eta atera itzazu gidatik.



10. Garbitu beirazko panela ura eta xaboia erabiliz. Lehortu beirazko panela kontuz. Ez garbitu beirazko panelak ontzi-garbigailuan.

Garbitu ondoren, jarraitu aurreko urratsei kontrako ordenan. Instalatu panelik txikiena lehenik, gero handiena eta, azkenik, atea.

Ziurtatu beirazko panelak posizio egokian kokatzen dituzula, bestela, baliteke atearen gainazala gehiegi berotzea.

## Lanpara ordezkatzeari

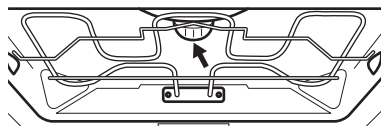


**ADVERTENCIA!** Deskarga elektrikoaren arriskua dago. Baliteke lanpara bero egotea.

1. Itzali etxetresna elektrikoak eta itxaron hotz dagoen arte.
2. Deskonektatu etxetresna elektrikoak sare elektrikotik.
3. Kokatu zapi bat labearen hondora.

## Goiko lanpara

1. Biratu beirazko estalkia kentzeko.



2. Kendu metalezko uztaila eta garbitu beirazko estalkia.
3. Ordezkatu lanpara 300 °C jasaten dituen lanpara egoki batekin.
4. Txertatu metalezko uztaila beirazko estalkian eta instala ezazu.

## Alboko lanpara

1. Kendu parrillarako ezkerreko euskarria lanpara irisgarri uzteko.
2. Erabili 20 Torx bihurkina estalkia kentzeko.
3. Garbitu beirazko estalkia.
4. Ordezkatu lanpara 300 °C jasaten dituen lanpara egoki batekin.
5. Instalatu metalezko markoa eta zigilua. Estutu torlojuak.
6. Instalatu parrillarako ezkerreko euskarria.

Arazoen konponketa

 **ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer egin kasu hauetan

| Arazoaren deskribapena                                                                                                                                                           | Arrazoia eta konponbidea                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ezin duzu etxetresna elektriko-a aktibatu edo martxan jarri.                                                                                                                     | Etxetresna elektrikoa ez dago sare elektrikora konektatuta edo gaizki konektatuta dago.                                                     |
| Etxetresna elektrikoa ez da berotzen.                                                                                                                                            | Erlojua ezarri gabe dago.<br>Erlojua ezartzeko, joan hona: Erloju-funtzioak.                                                                |
|                                                                                                                                                                                  | Atea ez dago ondo itxita.                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                  | Fusiblea erre egin da.<br>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.<br>Xehetasun gehiago ikusteko, joan hona: Zaintza eta garbiketa.                                   |
|  Energia-mozketak garbiketa geldiarazten du beti. Garbitu berriro energia-akatsen bat egon bada. |                                                                                                                                             |

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                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102:</b> atea ez dago guztiz itxita edo atearen sarraila apurtuta dago.          | Itxi atea.<br>Piztu eta itzali etxetresna elektrikoa.                            |
| <b>F111:</b> Sonda térmica (Elikagaien sentsorea) ez dago entxufean ondo sartuta.    | Entxufatu Sonda térmica (Elikagaien sentso-rea) erabat.                          |
| <b>F240, F439:</b> pantailako ukipen-eremuek ez dute behar bezala funtzionatzen.     | Garbitu pantailaren gainazala. Ziurtatu uki-pen-eremuak zikinkeriarik ez dutela. |
| <b>F908:</b> etxetresna elektrikoaren sistema ezin da kontrol-panelarekin konektatu. | Piztu eta itzali etxetresna elektrikoa.                                          |

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 etxetresna elektrikoaren aurreko markoan dago. Atea irekitzean ikusgai geratzen da. Ez kendu ezaugarrien plaka etxetresna elektrikotik.

Datuak hemen idaztea gomendatzen dizugu:

|                          |  |
|--------------------------|--|
| (MOD.) modeloa:          |  |
| Produktu-zenbakia (PNC): |  |
| Serie-zenbakia (SN):     |  |

Datu teknikoak

Datu teknikoak

|                              |                                 |                            |
|------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Neurriak (barrukoak)         | Zabalera<br>Altuera<br>Sakonera | 478 mm<br>356 mm<br>414 mm |
| Egosteko erretilurako eremua | 1424 cm <sup>2</sup>            |                            |
| Goiko berogailua             | - W                             |                            |
| Beheko berogailua            | 1000 W                          |                            |
| Grilla                       | 2300 W                          |                            |
| Soinua                       | 2400 W                          |                            |
| Gutzizko kalifikazioa        | 3500 W                          |                            |
| Tentsioa                     | 220 - 240 V                     |                            |
| Maiztasuna                   | 50 Hz                           |                            |
| Funtzio kopurua              | 23                              |                            |

Energia-efizientzia

Produktuaren informazio-fitxa eta EBko energia-etiketatzeko sistemaren eta diseinu ekologikoaren araudien arabeko produktuari buruzko informazioa

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| Hornitzailearen izena         | IKEA                 |
| Modeloaren identifikazioa     | FRILLESBO 406.002.84 |
| Energia-efizientiaren indizea | 61.9                 |

|                                                                                                                                                          |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Energia-efizientzia mota                                                                                                                                 | A++                  |
| Energia-kontsumoa karga estandarrarekin eta modu arruntan                                                                                                | 1.09 kWh/ziklo       |
| Energia-kontsumoa karga estandarrarekin eta haiza-gailu bortxatuaren moduarekin                                                                          | 0.52 kWh/ziklo       |
| Barrunbeen kopurua                                                                                                                                       | 1                    |
| Bero-iturria                                                                                                                                             | Elektrizitatea       |
| Bolumena                                                                                                                                                 | 70 l                 |
| Labe mota                                                                                                                                                | Labe integratu altua |
| Masa                                                                                                                                                     | 36.5 kg              |
| IEC/EN 60350-1 - Etxeko sukalderako etxetresna elektrikoak - 1. atala: Sukaldeak, labeak, lur-run-labeak eta grillak - Errendimendua neurtzeko metodoak. |                      |

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

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Energia kontsumoa erreserban                                                            | 0.8 W  |
| Ekipamenduak potentzia baxuko modura automatikoki iristeko behar duen gehieneko 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-islatzaileak, energia gehiago aurrezteko.

Ez berotu etxetresna elektrikoak 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 badu, 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 elektrikoak 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.

### **Horneado húmedo + ventilador (Laberatzte hezea + haizagailua)**

Funtzio hau egosketan zehar energia aurrezteko diseinatuta dago.

Funtzio hau erabiltzen duzunean, argia automatikoki itzaliko da 30 segundoren ondoren. Argia piztu dezakezu, baina hori eginez gero, ez duzu hainbeste energia aurreztuko.

## **Jasangarritasunari buruzko gaiak**

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

bota  ikurrarekin markatutako etxetresna elektrikoak 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 elektrikoak 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. Ordezitutako 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. Estaltzen 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 ordeztingo du.

### **Zer ez du bermeak estaltzen?**

- Ohiko erabileraren ondoriozko narriadura.
- Nahita egindako edo erabilerazabarraren ondoriozko kalteak, funtzionamendu-

argibideei ez jarraitzetik eratorritako kalteak, instalazio okerra edo tentsio okerrean konektatutako instalazioa, erreakzio kimiko edo elektrokimikoez 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 garbiketarako 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-hornitzailea edo zerbitzu-kide baimenduak etxetresna elektrikoak barnearen baldintzen arabera konpontzen edo ordeztzen badu, zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzu-kide baimenduak konpondutako tresna berrinstalatu edo ordeztutakoa instalatuko du, beharrezkoa izanez gero.

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

### Nola aplikatuko dira herrialdeko legeak?

IKEA-ren bermeak tokiko eskakizunak estali edo gainditzen 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 zehaztepen teknikoak;
- Muntaketa-argibideak eta Erabiltzailearen eskuliburuak 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 kablirik 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.



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.



### **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   | 36 | Ús d'accessoris          | 51 |
| Instruccions de seguretat | 38 | Consells i trucs         | 53 |
| Installació               | 40 | Cura i neteja            | 57 |
| Descripció del producte   | 41 | Resolució de problemes   | 60 |
| Tauler de control         | 42 | Dades tècniques          | 62 |
| Abans del primer ús       | 43 | Eficiència energètica    | 62 |
| Ús diari                  | 44 | Qüestions mediambientals | 64 |
| Funcions addicionals      | 49 | GARANTIA D'IKEA          | 64 |
| Funcions del rellotge     | 50 |                          |    |

Subjecte a canvis sense preavís.

## Informació de seguretat

Abans d'instalar 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.

- Utilitzeu només la sonda tèrmica recomanada per a aquest aparell.

## 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.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

### 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 antixoc 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 afloixar 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 desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu 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 desconectar 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.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

 **Avís!** Risc d'espallar l'aparell.

- Per evitar que l'esmalt perdi color o es faci malbé:
  - No poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell
  - 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 coccio.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- La pèrdua de color 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.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafo d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafo 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 plafo del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

### Coccio al vapor



**Avís!** Risc de cremades o d'espallar l'aparell.

- El vapor alliberat pot causar cremades:
  - Teniu cura quan obriu la porta de l'aparell si la funció està activada. Podria sortir-ne vapor.
  - Obriu amb compte la porta de l'aparell després de cuinar al vapor.

### Cura i neteja



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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre de servei autoritzat.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- El greix i les restes de menjar de l'interior de l'aparell poden provocar incendis.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de l'envàs.

## 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.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell correctament.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Tal·leu 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 seguim 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

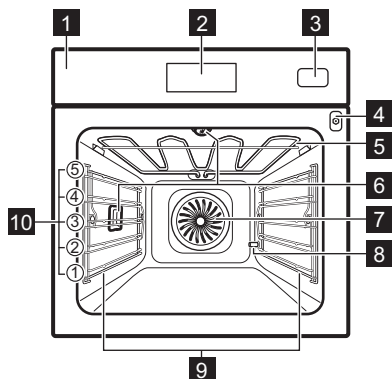
Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

| Potència total (W) | Secció del cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| 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



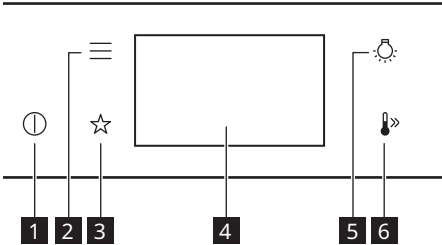
- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Dipòsit d'aigua
- 4 Sòcol del sensor d'aliments
- 5 Element d'escalfament
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Sortida del tub de descalcificació
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

### Accessoris

- **Graella** x 1  
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata d'enfornar** x 1  
Per a pastissos i galetes.
- **Safata d'enfornar / gratinar** x 1  
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **AirFry: Graella metàl·lica** x 1  
Per fregir aliments amb menys oli o sense paper de forn.  
No adient per a funcions de vapor.  
Càrrega màxima: 5.kg
- **Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)** x 1  
Per mesurar la cocció del menjar.
- **Guies telescòpiques** x 1 paquet  
Per a prestatgeries i safates.
- **Conjunt per a vapor** x 1  
Un contenidor sense perforar i un de perforat.  
El conjunt per a vapor buida l'aigua condensada del menjar durant la cuina de vapor. Feu-lo servir per preparar verdures, peix i pit de pollastre. El conjunt no és adequat per als aliments que necessita per remullar a l'aigua, per exemple, arròs, polenta, pasta.

Tauler de control

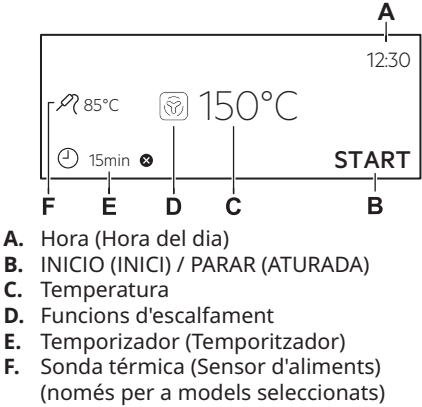
Visió general del tauler de control



|   |                                                                                                                                  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <b>Encendido/ON / Apagado/OFF</b><br>Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell.                                        |
| 2 | <b>Menú</b><br>Enumera les opcions i configuració de les funcions de l'aparell.                                                  |
| 3 | <b>Favoritos (Predilectes)</b><br>Enumera els ajustes favorits.                                                                  |
| 4 | <b>Pantalla</b><br>Mostra la configuració actual de l'aparell.                                                                   |
| 5 | <b>Interruptor del llum</b><br>Per encendre i apagar el llum.                                                                    |
| 6 | <b>Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)</b><br>Per activar i desactivar la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid). |

Pantalla

Pantalla amb les funcions de teclat establertes.



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

| Indicadors de pantalla |                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| OK                     | Per confirmar la selecció/ajust.                                   |
| <                      | Per anar un nivell enrere del menú.                                |
| ↶                      | Per desfer la darrera acció.                                       |
| ☐                      | Per activar i desactivar les opcions.                              |
| 🔒                      | L'electrodomèstic està bloquejat.                                  |
| 🔔                      | La funció del so d'alarma està activada.                           |
| 🔔 STOP                 | La funció del so d'alarma i la de parar la cocció estan activades. |
| 🔔                      | Només s'activa el missatge emergent.                               |
| 🕒                      | La funció Inicio retardado (Inici diferit) està activada.          |
| ✖                      | Per cancel·lar l'ajust.                                            |

**i** 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), Dureza del agua (Dureza de l'aigua), 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. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Consulteu Ús diari. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.
3. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
4. Seleccioneu 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.

### Posició: Dureza del agua (Dureza de l'aigua)

Quan connecteu l'aparell al subministrament elèctric, heu d'establir el grau de duresa de l'aigua.

Feu servir la tira de paper de prova o poseu-vos en contacte amb la companyia subministradora de l'aigua per saber-ne la duresa.

1. Poseu la tira de prova a l'aigua de l'aixeta durant 1 s. No poseu la tira de prova sota aigua corrent.
2. Sacsegeu la tira de prova per eliminar l'aigua que pugui haver-hi.
3. Espereu 1 min i comproveu la duresa de l'aigua amb la taula següent.
4. Definiu el nivell de duresa de l'aigua: Menú / Ajustes (Configuració) / Configuración (Configuració) / Dureza del agua (Dureza de l'aigua).

Els colors de la tira de prova continuen canviant. Comproveu la duresa de l'aigua en 1 min després de la prova.

Podeu canviar el grau de duresa de l'aigua al menú: Ajustes (Configuració) / Configuración (Configuració) / Dureza del agua (Dureza de l'aigua).

La taula mostra el grau de duresa de l'aigua amb el corresponent nivell de classificació de l'aigua. Ajusteu el nivell del descalcificador segons la taula.

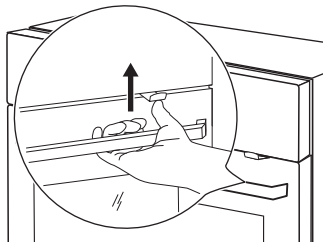
| Nivell de duresa de l'aigua | Tira de prova                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - tova                    |  |
| 2 - moderadament dura       |  |
| 3 - dura                    |  |
| 4 - molt dura               |  |

### 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.

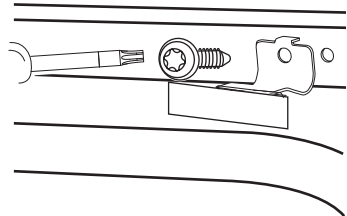
Per obrir la porta del forn amb el bloqueig infantil:

- 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)

|  |                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill</b><br>Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.                                                                                                                                                       |
|  | <b>Grill Turbo (Graella turbo)</b><br>Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.                                                                                            |
|  | <b>Aire caliente (Aire calent)</b><br>Per rostir carn i pastissos al forn. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocción convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn. |
|  | <b>Congelados (Aliments congelats)</b><br>Perfecte per a menjar preparat (p. ex., patates fregides, croquetes o rotlles de primavera).                                                                                          |

|  |                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Cocción convencional (Cocción convencional)</b><br>Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.                                         |
|  | <b>Función Pizza (Función pizza)</b><br>El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.                     |
|  | <b>AirFry</b><br>Fregir amb menys oli i sense paper de forn                                                                                         |
|  | <b>Calor inferior</b><br>Seleccioneu aquesta funció després de la cocción per daurar més el menjar a la base. Poseu el presatge al nivell més baix. |

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

## PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Conservar (Mantenir calent)</b><br>Per conservar fruites i verdures, col·loqueu pots de conserva en una safata de forn plena amb 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. |
|    | <b>Desecar alimentos (Deshidratar)</b><br>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.                      |
|    | <b>Calientaplatos (Escalfar plata)</b><br>Per preescalfar els plats abans de servir-los.                                                                                                                                                                                     |
|    | <b>Descongelar</b><br>Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.                                                                                                                       |
|    | <b>Gratinar</b><br>Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar i daurar.                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Cocción lenta (Cocció lenta)</b><br>Cocció a baixa temperatura. Ideal per cuinar menjar delicat (p. ex., bou, vedella o xai).                                                                                                                                             |
|  | <b>Mantener caliente (Mantenir calent)</b><br>Per mantenir els aliments calents. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Si cal, tapeu els plats.                                                               |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)</b><br>Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. Es fa servir la calor residual. La potència de calor es pot reduir. Per a més informació, consulteu Ús diari, Notes sobre: Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació). |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## VAPOR

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>EasySteam</b><br>Feu servir vapor per a vaporitzar, estofar, acabar cruixents, fornats i rostits.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <b>Regenerar con vapor (Regeneració de vapor)</b><br>Reescalfar els aliments amb vapor evita que la superfície s'assequi. La calor es distribueix d'una manera suau i uniforme que permet recuperar el sabor i l'aroma dels aliments com si s'haguessin acabat de preparar. Aquesta funció es pot fer servir per reescalfar menjar directament d'un plat. Podeu reescalfar més d'un plat alhora fent servir diferents nivells. |
|  | <b>Horneado de pan (Cocció de pa)</b><br>Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruixent, color i resultats professionals.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Leudar masas (Prova la massa)</b><br>Per fer que la massa pugui més ràpid. Tapeu la superfície de la massa per evitar que s'assequi.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Vapor solo (Vapor màxim)</b><br>Per fer al vapor verdures, guarnicions o peix.                                                                                                                                             |
|  | <b>Humedad alta (Humitat alta)</b><br>Aquesta funció és adient per fer plats delicats com ara natilles, flams, terrines i peix.                                                                                               |
|  | <b>Humedad baja (Humitat baixa)</b><br>Aquesta funció és adient per a carns, aviram, plats al forn i estofats. Gràcies a la combinació de vapor i escalfor, la carn té una textura tendra i sucosa i una superfície cruixent. |

### Notes sobre: Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.

Per veure les instruccions de cocció, consulteu Consells i trucs, Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació).

### Posició: Funcions d'escalfament

1. Engegueu l'aparell. La pantalla indica la temperatura i funció de cocció 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.

### Ajust: EasySteam : Funció de cocció al vapor

1. Engegueu l'aparell. Seleccioneu el símbol de la funció d'escalfament i premeu-lo per entrar al submenú.
2. Premeu . Ajusteu la funció de cocció al vapor.
3. Premeu OK. La pantalla indica els ajustos de temperatura.
4. Seleccioneu la temperatura. El tipus de funció de cocció al vapor depèn de la temperatura ajustada:
  - a. **Vapor para cocinar al vapor (Vapor per cuinar al vapor)** 50 - 100°C: per fer al vapor verdures, cereals, llegums, marisc, terrines i postres de cuillera.
  - b. **Vapor para guisar (Vapor per guisar)** 105 - 130°C: per fer guisats de carn o peix, pa i aviram, a més de pastissos de formatge i cassoles.
  - c. **Vapor para un crujiente suave (Vapor per a menjar cruixent)** 135 - 150°C: per a carn, guisats, verdures farcides, peix i gratinats. Gràcies a la combinació de vapor i escalfor, la carn té una textura tendra, sucosa i una superfície cruixent. Si ajusteu el temporitzador, la funció Grill s'engega automàticament en els últims minuts de cocció per gratinar suauement el plat.
  - d. **Vapor para hornear y asar (Vapor per rostir i enforar)** 155 - 230°C: per a plats de carn rostida i al forn, peix, aviram, pasta de full farcida, pastissos, magdalenes, verdures i rebosteria. Si ajusteu el temporitzador i poseu el menjar al primer nivell, s'engega

automàticament la funció d'escalfament inferior en els darrers minuts de la cocció per donar al menjar un fons cruixent.

5. Premeu OK.
6. Premeu la coberta del dipòsit d'aigua per obrir-lo.
7. Ompliu el dipòsit amb aigua freda fins al màxim (uns 950 ml) fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge. Hi ha prou aigua per a uns 50 minuts min. No ompliu el dipòsit d'aigua per sobre de la seva capacitat màxima. Es podrien produir fuites d'aigua, sobreiximents i fer malbé en el mobiliari.

**⚠️ Avís!** Feu servir només aigua freda de l'aixeta. No feu servir aigua filtrada (desmineralitzada) o aigua destil·lada. No feu servir altres líquids. No hi poseu líquids inflamables o que continguin alcohol.

8. Empenyeu el dipòsit d'aigua fins a la seva posició inicial.

9. Premeu START.

El vapor triga uns 2 min a sortir. Quan l'aparell arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.

10. Quan el dipòsit d'aigua es queda sense, sona el senyal. Torneu a omplir el dipòsit d'aigua.

11. Apagueu l'aparell.

12. Buideu el dipòsit d'aigua després de cada cocció al vapor per evitar l'acumulació de restes de calç.

Vegeu Cura i neteja, Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit).

13. Un cop acabada la cocció, obriu amb compte la porta del forn. L'aigua residual es pot condensar a l'interior del forn.

14. Quan l'aparell estigui fred, eixugueu l'interior del forn amb un drap suau.

**⚠️ Avís!** L'aparell és calent. Hi ha risc de cremades. Aneu amb compte quan buideu el dipòsit de l'aigua.

## Menú

Premeu  per entrar al menú.

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

| Submenú                                          | Descripció                                                                                     |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Desecar (Assecat)                                | Procediment per assecar la condensació de la cavitat després de cuinar al vapor.               |
| Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit) | Procés per eliminar l'aigua residual del dipòsit després de fer servir les funcions amb vapor. |
| Limpieza vapor (Neteja amb vapor)                | Neteja suau.                                                                                   |

| Submenú                                      | Descripció                                                                                                      |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Limpeza a vapor Plus (Neteja per vapor plus) | Neteja a fons.                                                                                                  |
| Descalcificaci3n (Descalcificaci3n)          | Netejar dels residus de calç del circuit del generador de vapor.                                                |
| Aclarado (Esbandida)                         | Procés d'esbandir i netejar el circuit del generador de vapor després d'utilitzar sovint les funcions de vapor. |

Submenú per a: Opciones (Opcions)

| Submenú                                            | Descripció                                                                                  |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luz (Llum)                                         | Encén i apaga el llum.                                                                      |
| Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)           | Evita que l'aparell s'enguegui accidentalment.                                              |
| Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)           | Escurça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions d'escalfament. |
| Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)          | Activa i desactiva el recordatori.                                                          |
| Opci3n de hora digital (Estil de rellotge digital) | Canvia el format de la indicaci3n de temps.                                                 |

Submenú per a: Ajustes (Configuraci3n)

Configuraci3n (Configuraci3n)

| Submenú                                           | Descripció                                                                                 |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Idioma                                            | Estableix l'idioma de l'aparell.                                                           |
| Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla) | Ajusta la brillantor de la pantalla.                                                       |
| Tono de teclas (Tons de les tecles)               | Activa i desactiva el so de les tecles tàctils. No és possible silenciar els sons per a ①. |
| Volumen del timbre (Volum del brunzidor)          | Ajusta el volum del so de les tecles i senyals.                                            |
| Dureza del agua (Duresa de l'aigua)               | Ajusta la duresa de l'aigua.                                                               |
| Hora (Hora del dia)                               | Estableix el dia i l'hora actuals.                                                         |

Asistencia (Manteniment i reparaci3n)

| Submenú                                                    | Descripció                                    |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Versi3n del software (Versi3n del programari)              | Informaci3n sobre la versi3n del programari.  |
| Restaurar todos los ajustes (Restaura tots els paràmetres) | Restableix els valors per defecte de fàbrica. |

### Ajust: Cocció asistida (Cocció assistida)

El submenú Cocció asistida (Cocció assistida) consta de funcions i programes addicionals dissenyats per a plats concrets. Cada plat del submenú ve acompanyat dels ajustos corresponents. Podeu canviar el temps i la temperatura durant la cocció.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Sonda tèrmica (Sensor d'aliments). El grau de cocció 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. Engegueu l'aparell.
2. Premeu .
3. Premeu . Introduïu Cocció asistida (Cocció assistida).
4. Trieu un plat o un tipus de menjar.
5. Poseu el menjar dins l'aparell i premeu START.

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

## Funcions addicionals

### Favoritos (Predilectes) ☆

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

1. Engegueu l'aparell.
2. Trieu l'ajust preferit.
3. Premeu .
4. Seleccioneu: Favoritos (Predilectes) / Desar ajustos 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. Engegueu 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                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temporitzador (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).         |
| 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.                                                       |
|                                  | 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. |

| Funcions                                 | Descripció                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inicio retardado (Inici diferit)         | Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.                                                                                                                                               |
| 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. Seleccionau 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

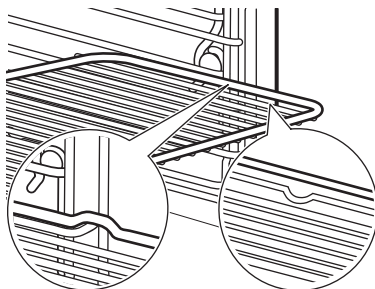


**Avís!** Consulteu els capítols de seguretat.

### Inserció d'accessoris

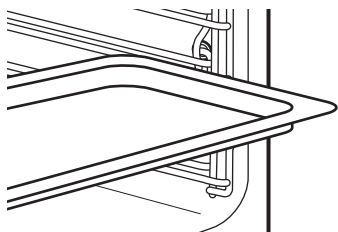
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

### Graella metàl·lica



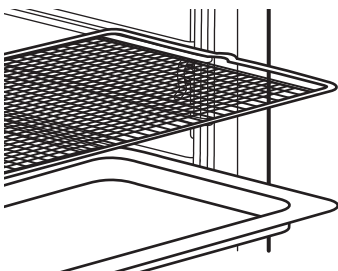
Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals. Assegureu-vos que la graella toqui la part posterior de l'interior del forn.

**Safata de pastisseria / Safata fonda**



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



Col·loqueu AirFry la graella metàl·lica al tercer nivell. Poseu la safata de forn a sota.

No feu servir la graella AirFry amb les guies telescòpiques perquè l'oli pot fer que la superfície rellisqui i reduir-ne així l'estabilitat.

### Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments. Podeu fer-la servir en cada funció de cocció.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C - la temperatura de dins de l'aparell. Com a mínim, la temperatura ha de ser 25 °C més alta que la temperatura interna dels aliments.
- ℞ - la temperatura interna del menjar.

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.

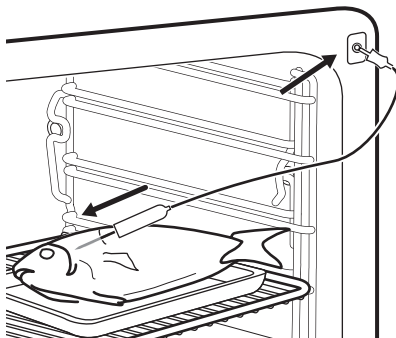
L'aparell calcula el temps de finalització de cocció aproximat. Dependrà de la quantitat d'aliments, la funció d'escalfament i la temperatura.

### 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.

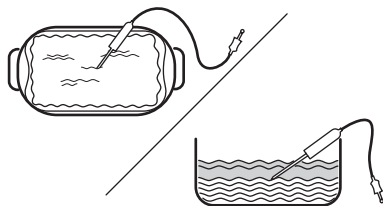
1. Engegueu l'aparell.
2. Establiu una funció de cocció o un plat i, si cal, la temperatura del forn.
3. Inserir la sonda tèrmica en el menjar: **Carn, aviram i peix**  
Inseriu tota l'agulla de la sonda tèrmica en la carn o el peix per la part més gruixuda.



### 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. Endol·leu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Consulteu 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. Seleccioneu l'opció i premeu repetidament OK per anar a la pantalla principal.
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

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    |
| °C                                                                                  | Temperatura             |
|  | Accessori               |
|  | Contenidor (Gastronorm) |
|  | Pes (kg)                |
|  | Nivell                  |
|  | Temps de cocció (min)   |

### Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació): accessoris recomanats

Feu servir recipients i motlles foscos que no siguin reflectors. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors clars i reflectors.

- **Safata per a pizza:** fosca, no reflectora, diàmetre 28 cm
- **Safata de forn:** fosca, no reflectora, diàmetre 26 cm
- **Motlles Ramequins:** ceràmica, diàmetre 8 cm, alçada 5 cm
- **Motlle de flam:** fosc, no reflector, diàmetre 28 cm

**Horneado húmedo + ventilador  
(Cocció amb ventilació)**

Per a millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rotlles dolços, 16 peces                                                          | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Braç de gitano                                                                    | safata de forn o safata profunda                                                  | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Peix sencer, 0,2 kg                                                               | safata de forn o safata profunda                                                  | 180 | 3                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Galetes, 16 peces                                                                 | safata de forn o safata profunda                                                  | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macaroons, 24 peces                                                               | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 160 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 peces                                                                 | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Pasta salada, 20 peces                                                            | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Galetes de pasta trencada, 20 peces                                               | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 140 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Pastisssets, 8 peces                                                              | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |

**Informació pels organismes de proves i assaigs**

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

**Enfornar a un nivell**

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Biscuit sense greix                                                                 | Aire caliente (Aire calent)                                                         | Graella metàl·lica                                                                  | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biscuit sense greix                                                               | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | Graella metàl·lica                                                                | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastís de poma <sup>1)</sup>                                                      | Aire caliente (Aire calent)                                                       | Graella metàl·lica                                                                | 160  | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastís de poma <sup>1)</sup>                                                      | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | Graella metàl·lica                                                                | 180  | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Galetes Shortbread                                                                | Aire caliente (Aire calent)                                                       | Safata de pastisseria                                                             | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Galetes Shortbread                                                                | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | Safata de pastisseria                                                             | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastissos petits, 20 per safata <sup>2)</sup>                                     | Aire caliente (Aire calent)                                                       | Safata de pastisseria                                                             | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Pastissos petits, 20 per safata <sup>2)</sup>                                     | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | Safata de pastisseria                                                             | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Torrades <sup>3)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Graella metàl·lica                                                                | màx. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

1) 2 motlles en diagonal (Ø 20 cm). El de la dreta hauria d'anar més al davant que el de l'esquerra.

2) Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

3) Preescalfeu l'aparell buit durant 5 min.

Enfornat en diversos nivells

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Galetes Shortbread                                                                  | Aire caliente (Aire calent)                                                         | Safata de pastisseria                                                               | 140 | 25 - 45                                                                             | 2 i 4                                                                               |
| Pastissos petits, 20 per safata <sup>1)</sup>                                       | Aire caliente (Aire calent)                                                         | Safata de pastisseria                                                               | 150 | 25 - 35                                                                             | 2 i 4                                                                               |
| Biscuit sense greix                                                                 | Aire caliente (Aire calent)                                                         | Graella metàl·lica                                                                  | 160 | 45 - 55                                                                             | 2 i 4                                                                               |

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastís de poma                                                                    | Aire caliente<br>(Aire calent)                                                    | Graella metàl·lica                                                                | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 i 4                                                                             |

1) Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de la funció: Vapor solo (Vapor màxim)

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

Ajusteu la temperatura a 100 °C.

|  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Broccoli 1) 2)                                                                    | 2/3 Conjunt per a vapor perforat                                                  | 0.3                                                                               | 3                                                                                 | 8 - 9                                                                             |
| Broccoli 1) 2)                                                                    | 2/3 Conjunt per a vapor perforat                                                  | màx.                                                                              | 3                                                                                 | 10 - 11                                                                           |
| Pèsols, congelats 2)                                                              | 2 x 2/3 Conjunt per a vapor perforat                                              | 2 x 1,5                                                                           | 2 i 4                                                                             | Fins que la temperatura del punt més fred sigui de 85 °C.                         |

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 al primer nivell de prestatge, amb el pendent cap a la part posterior de l'interior del forn.

Receptes al vapor addicionals

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Plat combinat al vapor (2 porcions) 1)                                            | Vapor solo (Vapor màxim)                                                          | Safata Gastro-nom perforada 1/2 (patates i bròquil); sense perforació (salmó)     | 2 (Salmó)<br>4 (Bròquil i patates)                                                | 100 | 40 (patates)<br>18 - 20 (Salmó)<br>10 - 12 (Bròquil)                              |
| Púding de caramel (6 porcions)                                                    | Humedad alta (Humitat alta)                                                       | Plats rodons de porcellana sobre la graella                                       | 2                                                                                 | 90  | 35 - 45                                                                           |
| Crema                                                                             | Vapor solo (Vapor màxim)                                                          | Safata Gastro-nom sense perforació 1/2                                            | 2                                                                                 | 85  | 35 - 45                                                                           |
| Pa blanc                                                                          | Horneado de pan (Cocció de pa)                                                    | Safata de pastisseria 2)                                                          | 2                                                                                 | 180 | 40 - 50                                                                           |

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |     |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | °C  |  |
| Pollastre <sup>3)</sup>                                                           | Humedad baja<br>(Humitat baixa)                                                   | Graella metàl·lica                                                                | 2                                                                                 | 200 | 60 - 70                                                                           |

1) Poseu els ingredients dins del forn consecutivament en el moment adequat perquè tots els aliments es cuinin alhora. Podeu cuinar dues porcions alhora.

2) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

3) Poseu la safata de forn al primer nivell de prestatge per recollir el greix que pugui gotejar.

## Cura i neteja

**⚠️ Avis!** 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.
- 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.

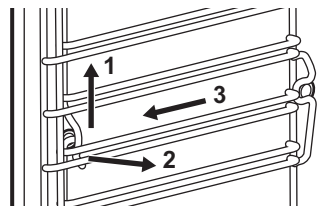
#### Accessoris

- 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 cap enfora l'extrem del davant del suport del prestatge de la paret lateral.
4. 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.

### Limpeza vapor (Neteja amb vapor)

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals extraïbles.
3. Netegeu la part inferior de l'interior i el vidre interior de la porta amb un drap suau, aigua tèbia i un detergent suau.

4. Ompliu el dipòsit d'aigua al màxim fins que soni el senyal o la pantalla indiqui el missatge.
5. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja).

| Opció                                         | Descripció                                                                            |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Neteja amb vapor                              | Neteja suau<br><b>Durada:</b> 30 min                                                  |
| Limpieza a vapor Plus (Neteja per vapor plus) | Neteja estàndard<br>Polvoritzeu la cavitat amb un detergent.<br><b>Durada:</b> 75 min |

6. Premeu START .Seguiu les instruccions de la pantalla.  
Quan acaba el procés de neteja, sona un senyal.
7. Premeu qualsevol símbol per apagar el senyal acústic.
8. Apagueu l'aparell.
9. Quan l'aparell estigui fred, eixugueu la cavitat amb un drap suau.
10. Deixeu la porta del forn oberta i espereu fins que l'interior del forn estigui sec.



El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

### Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)

Quan aparegui el recordatori, es recomana netejar l'aparell.

Feu servir la funció: Limpieza a vapor Plus (Neteja per vapor plus).

### Descalcificación (Descalcificació)

Utilitzeu-los per descalcificar el sistema de vapor.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Assegureu-vos que el dipòsit d'aigua estigui buit. Vegeu Cura i neteja, Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit).  
**Durada de la primera part:** uns 100 min

4. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Descalcificación (Descalcificació).
5. Poseu la safata per a grill o per a rostir a la posició més baixa.
6. Poseu 250 ml de descalcificador al dipòsit d'aigua.
7. Ompliu la part restant del dipòsit amb 700 ml d'aigua fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
8. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla. Comença la primera part de la descalcificació.  
**Durada de la segona part:** uns 35 min
9. Poseu 950 ml d'aigua al dipòsit fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
10. Quan acabi la funció, traieu la safata per a grill o per a rostir.
11. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
12. Netegeu l'interior del forn amb un drap suau.
13. Deixeu la porta del forn oberta i espereu fins que la cavitat s'assequi.

Si queda algun residu de calç a l'aparell després de la descalcificació, a la pantalla se us demanarà que repetiu el procediment.

### Recordatori de desdesament

L'aparell genera dos avisadors de descalcificació. No es pot desactivar l'avisador de descalcificació.

- Avisador flux: recomana descalcificar l'aparell.
- Avisador fort: obliga a descalcificar l'aparell. Si no descalcifiqueu l'aparell quan l'avisador fort està activat, les funcions de vapor es desactiven.

### Aclarado (Esbandida)

Utilitzeu-lo per netejar el sistema de vapor si feu servir sovint aquesta funció.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Poseu la paella fonda a la primera posició.

4. Ompliu el dipòsit d'aigua al màxim fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
5. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Aclarado (Esbandida).

**Durada:** uns 30 min

6. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla.
7. Quan acabi la funció, traieu la paella fonda.

 El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

### Desecar (Assecat)

Feu-lo servir després de cuinar amb alguna funció d'escalfament de vapor o després de netejar la cavitat amb vapor per assecar.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Desecar (Assecat).
4. Seguiu les instruccions de la pantalla.

### Recordatori d'assecatge

Després de cuinar amb alguna funció d'escalfament de vapor, la pantalla indica que cal assecar l'aparell.

Premeu **SÍ** per eixugar l'aparell.

### Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit)

Feu-lo servir després de cuinar amb la funció d'escalfament amb vapor per eliminar l'aigua residual del dipòsit.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Poseu la paella fonda a la primera posició.
4. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit).

**Durada:** 6 min

5. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla.

6. Quan acabi la funció, traieu la paella fonda.

 El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

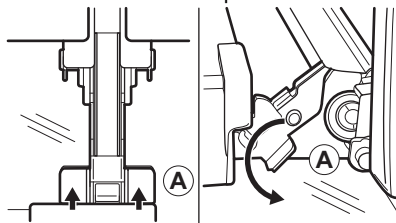
### Treure i instal·lar la porta

Podeu treure la porta i el vidres interiors per netejar-los. El nombre de plafons de vidre és diferent per a cada model.

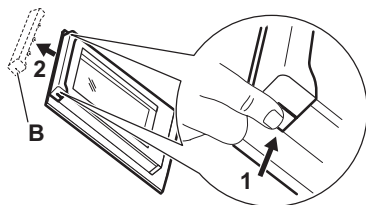
 **Avís!** La porta pesa molt.

 **PRECAUCIÓ!** Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.

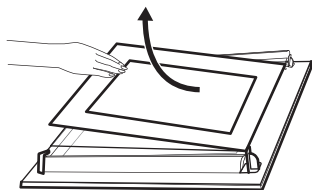
1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Obriu la porta completament.
3. Premeu les palanques de fixació **A** a les dues frontisses de la porta.



4. Tanqueu la porta del forn a la primera posició d'obertura (angle de 70°) aprox.
5. Aguanteu la porta amb una mà a cada costat i estireu en direcció ascendent i cap enfora.
6. Col·loqueu la porta amb la part exterior cap avall sobre un drap suau i una superfície estable.
7. Agafeu l'embellidor **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



8. Tibeu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
9. Agafeu els plafons de vidre de la porta per la vora superior un per un i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies.



10. Netegeu el panell de vidre amb aigua i sabó. Assequeu el plafó de vidre amb cura. No renteu els vidres al rentaplats. Després de la neteja, feu els passos anteriors en l'ordre oposat. Instal·leu primer el plafó més petit, després el més gran i la porta.

Assegureu-vos que els plafons de vidre estiguin instal·lats en la posició correcta, o la superfície de la porta es podria sobreescalfar.

### Substitució de la bombeta

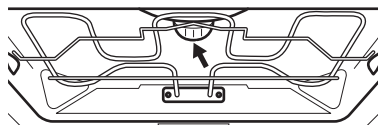


**Avís!** Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Desconnecteu l'electrodomèstic de la presa de corrent.
3. Poseu un drap a la base del forn.

### Llum superior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.



2. Retireu l'anella metàl·lica i netegeu la coberta de vidre.
3. Substituiu la bombeta per una de resistent a temperatures de 300 °C.
4. Fixeu l'anella metàl·lica a la coberta de vidre i instal·leu-la.

### Llum lateral

1. Traieu el suport de la reixeta esquerra per accedir a la bombeta.
2. Utilitzeu un tornavís Torx 20 per retirar la coberta.
3. Netegeu la coberta de vidre.
4. Substituiu la bombeta per una de resistent a temperatures de 300 °C.
5. Col·loqueu el marc de metall i el segell. Colleu els cargols.
6. Instal·leu el suport de la reixeta esquerra.

## 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.<br>Per ajustar el rellotge, vegeu Funcions del rellotge.                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                  | La porta no està ben tancada.                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                  | El fusible s'ha fos.<br>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.<br>Per a més informació, vegeu Cura i neteja.                                                                     |
|  La neteja sempre s'atura si es talla el subministrament elèctric. Repetiu la neteja si es para per un tall de corrent elèctric. |                                                                                                                                                            |

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                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102:</b> la porta no està completament tancada o el pany està fet malbé.                 | Tanqueu la porta.<br>Apagueu i torneu a engegar l'aparell.                                     |
| <b>F111:</b> la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal. | Endolheu correctament la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) al terminal.                        |
| <b>F240, F439:</b> els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.                         | Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils. |
| <b>F908:</b> el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control.   | Apagueu i torneu a engegar l'aparell.                                                          |

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 sèrie (S.N.): |  |
| Número de producció (PNC): |  |                         |  |

Dades tècniques

Dades tècniques

|                                 |                                   |                            |
|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Dimensions (interior)           | Amplada<br>Alçària<br>Profunditat | 478 mm<br>356 mm<br>414 mm |
| Superfície de la safata de forn | 1424 cm <sup>2</sup>              |                            |
| Element tèrmic superior         | - W                               |                            |
| Element tèrmic inferior         | 1000 W                            |                            |
| Grill                           | 2300 W                            |                            |
| Placa                           | 2400 W                            |                            |
| Classificació total             | 3500 W                            |                            |
| Voltatge                        | 220 - 240 V                       |                            |
| Freqüència                      | 50 Hz                             |                            |
| Nombre de funcions              | 23                                |                            |

Eficiència energètica

Fitxa de producte i informació del producte d'acord amb la normativa d'etiquetatge energètic i Ecodesign de la UE

|                                                           |                      |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| Nom del proveïdor                                         | IKEA                 |
| Identificació de model                                    | FRILLESBO 406.002.84 |
| Índex d'eficiència energètica                             | 61.9                 |
| Classe d'eficiència energètica                            | A++                  |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional   | 1.09 kWh/cicle       |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació | 0.52 kWh/cicle       |

|                                                                                                                                              |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Nombre de cavitats                                                                                                                           | 1             |
| Font de calor                                                                                                                                | Electricitat  |
| Volum                                                                                                                                        | 70 l          |
| Tipus de forn                                                                                                                                | Forn encastat |
| Massa                                                                                                                                        | 36,5 kg       |
| IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment. |               |

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

|                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 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).

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.

#### Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

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

segons. Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduireu l'estalvi d'energia.

## Qüestions mediambientals

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu 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 a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva 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 | 67 | Uso dos accesorios       | 83 |
| Instrucións de seguridade | 69 | Apuntamentos e consellos | 85 |
| Instalación               | 71 | Mantemento e limpeza     | 88 |
| Descrición de produto     | 72 | Resolución de problemas  | 92 |
| Panel de control          | 73 | Datos técnicos           | 93 |
| Antes do primeiro uso     | 74 | Eficiencia enerxética    | 94 |
| Uso cotián                | 75 | Preocupacións ambientais | 95 |
| Funcións adicionais       | 81 | Garantía de IKEA         | 96 |
| Funcións de reloxo        | 82 |                          |    |

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.
- Use só o sensor de comida recomendado para este electrodoméstico.

## 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.
- O electrodoméstico está equipado cun sistema de arrefriado eléctrico. Debe operarse coa alimentación eléctrica.

### 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 estea en 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.
- Use sempre vasos e xerras aprobadas a efectos de preservación.
- Non poña produtos inflamables nin artigos húmidos con produtos inflamables no electrodoméstico ou preto del.



**ADVERTENCIA!** Risco de danos ao electrodoméstico.

- Para impedir danos ou descolorido no esmalte:
  - non poña utensilios do forno ou outros obxectos directamente na parte baixa da cavidade do electrodoméstico.
  - 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.
- 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.

## Cocción ao vapor

 **ADVERTENCIA!** Risco de queimaduras e danos ao electrodoméstico.

- O vapor que se desprende pode provocar queimaduras:
  - Teña coidado cando abre a porta do electrodoméstico e a función está activada. Pode liberarse vapor.
  - Abra a porta do electrodoméstico con coidado despois da cocción ao vapor.

## 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 os paneis de vidro da porta inmediatamente cando estean danados. Contacte co Centro de servizo autorizado.
- Limpe o electrodoméstico con regularidade para impedir a deterioración do material da superficie.
- A graxa e a comida que queden no electrodoméstico poden provocar lumes.
- Se utiliza un aerosol para fornos, siga as instrucións de seguridade da embalaxe.

## 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.

- Contacte coa autoridade municipal para información sobre como desfacerse correctamente do electrodoméstico.
- 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

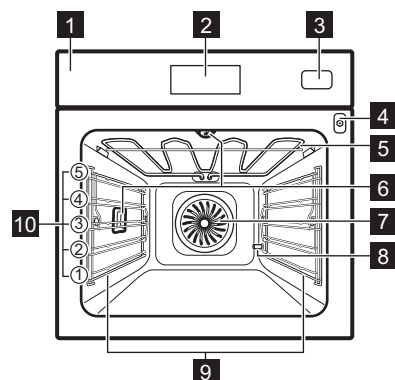
Para a sección do cable consulte a potencia total na placa de datos. Tamén pode consultar a táboa:

| Potencia total (W) | Sección do cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                            |
| 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** Depósito de auga
- 4** Enchufe para o sensor de comida
- 5** Elemento de calor
- 6** Lámpada
- 7** Ventilador
- 8** Saída de tubo de descalcificación
- 9** Soporte de bandexa, extraíble
- 10** Guías de bandexa

### Accesorios

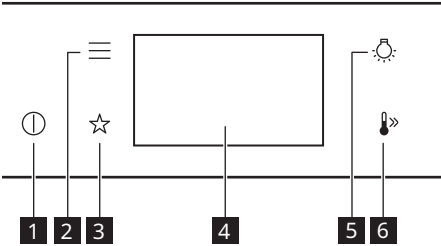
- **Grella x 1**  
Para utensilios de cociña, moldes de biscoitos, asados.
- **Bandexa de forno x 1**  
Para biscoitos e galletas.
- **Grill- / Tarteira asadora x 1**  
Para cocer e asar ou como bandexa para recoller graxas.
- **AirFry: Grella x 1**  
Para fritir comida con menos aceite ou sen papel de forno.  
Non adecuado para as funcións de vapor.  
Carga máxima: 5 kg.
- **Sonda térmica (Sensor de alimentos) x 1**  
Para medir canto tempo se coce a comida.
- **Guías telescópicas x 1 set**  
Para estantes e bandexas.
- **Set de vapor x 1**

Un recipiente de comida non perforado e un perforado.  
O set de vapor drena a auga condensada e afástaa da comida durante a cocción ao vapor. Úseo para preparar verduras,

peixe, peituga de polo. O set non é apto para comida que teña que estar en remollo na auga, coma arroz, polenta, pasta.

Panel de control

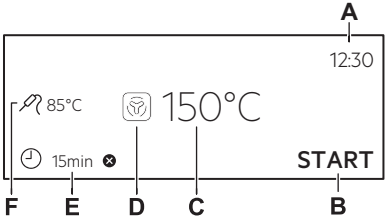
Resumen de panel de control



|   |                                                                                                                               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <b>Encendido/ON (ACENDIDO) / Apagado/OFF (APAGADO)</b><br>Preme e manteña pulsado para acender e apagar o electrodoméstico.   |
| 2 | <b>Menú</b><br>Lista as opcións do electrodoméstico e as funcións de axustes.                                                 |
| 3 | <b>Favoritos</b><br>Lista os parámetros favoritos.                                                                            |
| 4 | <b>Visor</b><br>Amosa os axustes actuais do electrodoméstico.                                                                 |
| 5 | <b>Cambiar lámpada</b><br>Para acender e apagar a lámpada.                                                                    |
| 6 | <b>Calentamiento rápido (Quecemento rápido)</b><br>Para acender e apagar a función: Calentamiento rápido (Quecemento rápido). |

Visor

Visor con funcións clave establecidas.



- A. Hora (Hora do día)
- B. INICIO / PARAR (PARADA)
- C. Temperatura
- 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.                        |
| 🔔<br>STOP              | A función de alarma con son e detención de cocción está activada. |
| 🔊                      | Só mensaxe de ventá emerxente activado.                           |

| Indicadores de monitor                                                            |                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | 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 benvinda 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), Dureza del agua (Dureza da auga), 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.

### Axuste: Dureza del agua (Dureza da auga)

Cando conecta o electrodoméstico ao suministro principal ten que establecer o nivel de dureza da auga.

Utilice o papel de proba ou contacte co seu subministrador de auga para comprobar o nivel de dureza da auga.

1. Poña o papel de proba na auga da billa durante arredor de 1 seg. Non poña o papel de proba debaixo de auga a correr.
2. Sacuda o papel de proba para quitar a auga que quede.
3. Ao cabo de 1 min, comprobe a dureza da auga coa seguinte táboa.
4. Estableza o nivel de dureza da auga: Menú / Ajustes (Axustes) / Configuración / Dureza del agua (Dureza da auga).

As cores do papel de proba seguen a cambiar. Comprobe a dureza da auga nun prazo de 1 min despois da proba.

Pode establecer o nivel de dureza da auga no menú: Ajustes (Axustes) / Configuración / Dureza del agua (Dureza da auga).

A táboa amosa un rango de durezas da auga coa correspondente clasificación do nivel da auga. Axuste o nivel de dureza da auga segundo a táboa.

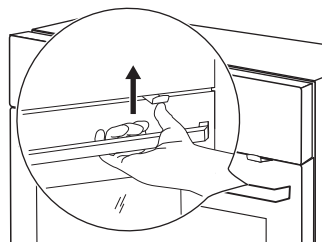
| Nivel de dureza da auga | Papel de proba                                                                    |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - brando              |  |
| 2 - moderadamente duro  |  |
| 3 - duro                |  |
| 4 - moi duro            |  |

### 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.

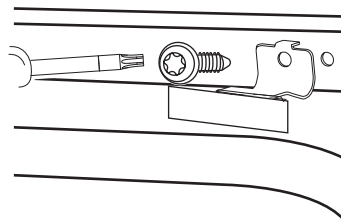
Para abrir a porta do forno co bloqueo anti-nenos:

1. Empuxar e manter cara arriba o bloqueo anti-nenos.
2. Tirar da asa da porta para abri-la. 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

|                                                                                     |                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill (Grella)</b><br>Para asar pezas delgadas de comida e tostar pan.                                                                             |
|  | <b>Grill Turbo (Grella turbo)</b><br>Para asar grandes anacos de carne ou aves de curral con ósos nunha soa guía da bandexa. Para gratinar ou dourar. |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Aire caliente (Cocción con ventilador)</b><br>Para asar carne e cocer tortas. Estableza unha temperatura máis baixa que para a Cocción convencional xa que o ventilador distribúe a calor de xeito uniforme no interior do forno. |
|  | <b>Congelados (Alimentos conxelados)</b><br>Perfecto para comidas rápidas (p. ex., patatas fritadas, croquetas ou rolos de primavera).                                                                                               |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Cocción convencional</b><br>Para cocer ou asar comida nunha soa posición do estante.                                                                          |
|  | <b>Función Pizza (Función pizza)</b><br>Para cocer pizza e outros pratos que requiran máis calor por abaixo.                                                     |
|  | <b>AirFry</b><br>Fritir comida con menos aceite e sen papel de forno                                                                                             |
|  | <b>Calor inferior</b><br>Elixa esta función despois dun proceso de cocción para dourar máis a comida por abaixo se fai falla. 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)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Conservar</b><br>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.                |
|  | <b>Desecar alimentos (Deshidrar)</b><br>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. |
|  | <b>Calientaplatos (Quentapratos)</b><br>Para prequentar fontes para servir.                                                                                                                                                                             |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Descongelar (Desconxelar)</b><br>Para desconxelar comida (verduras e froita). O tempo de desconxelación depende da cantidade e o tamaño da comida conxelada.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Gratinar</b><br>Para pratos coma lasañas ou gratinado de patacas. Para gratinar ou dourar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Cocción lenta</b><br>Proceso de cocción a baixa temperatura. É perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ex., vitela, carne de res ou año).                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Mantener caliente (Manter quente)</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador)</b><br>Esta función está deseñada para aforrar enerxía durante a cocción. Cando use esta función, a temperatura dentro do electrodoméstico pode diferir da temperatura establecida. Utilízase a calor residual. A potencia de calor podería verse reducida. Para máis información, consultar Uso cotián, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador). |

## VAPOR

|                                                                                     |                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>EasySteam</b><br>Use o vapor para a cocción, estufados, alimentos suavemente crocantes, ferver e asar. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Regenerar con vapor (Rexenerar con vapor)</b><br>Requentar a comida con vapor impide que se seque a superficie. A calor distribúese de xeito suave e uniforme, permitindo recuperar o sabor e o arrecendo da comida coma se fose acabada de facer. Esta función pode utilizarse para requentar comida directamente nunha fonte. Pode requentar máis dunha fonte ao mesmo tempo, usando distintas guía de bandexa. |
|    | <b>Horneado de pan (Cocción de pan)</b><br>Use esta función para preparar pan e bolos cun resultado case profesional polo crocante, o colorido e o lustre da codia.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Leudar masas (Levedar masas)</b><br>Para que se levante máis rápido a masa léveda. Cubrir a superficie da masa para que non seque.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | <b>Vapor solo (Só vapor)</b><br>Para verduras ao vapor, acompañamentos ou peixe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | <b>Humedad alta (Humidade alta)</b><br>A función é axeitada para cocinar delicados pratos coma natillas, flans, terrinas e peixe.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Humedad baja (Humidade baixa)</b><br>A función é axeitada para carne, aves de curral, pratos ao forno e cazoladas. Grazas á combinación de vapor e calor, a carne adquire unha textura suculenta e branda ao tempo que garda unha superficie crocante.                                                                                                                                                            |

### Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador)

Esta función foi usada para cumprir coas esixencias de clase de eficacia enerxética e ecodeseño (de acordo con EU 65/2014 e EU 66/2014). Probas de acordo con: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno debería estar pechada durante a cocción para que a función non se interrompa e o forno opere coa maior eficacia enerxética posible.

Cando use esta función a lámpada apágase automaticamente ao cabo de 30 seg.

Para as instrucións de cociña consulte Apuntamentos e consellos, Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador).

### 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: EasySteam - Función de calor a vapor

1. Acenda o electrodoméstico. Seleccione o símbolo da función de calor e prémao para acceder ao submenú.
2. Prema . Estableza a función de calor a vapor.

3. Prema OK. O monitor amosa os axustes de temperatura.
4. Estableza a temperatura. O tipo de función de calor a vapor depende da temperatura establecida:
  - a. **Vapor para cocinar al vapor (Vapor para cocción ao vapor)** 50 - 100°C - para vexetais ao vapor, cereais, legumes, mariscos, terrinas e sobremesas de culler.
  - b. **Vapor para guisar (Vapor para estufar)** 105 - 130°C - para cocinar carne ou peixe guisados, pan e aves de curral, así coma tortas de queixo e cazoladas.
  - c. **Vapor para un crujiente suave (Vapor para dourar lixeiramente)** 135 - 150°C - para carnes, cazoladas, vexetais reenchidos, peixe e gratinados. Por mor da combinación de vapor e calor, a carne adquire unha textura tenra e branda ao tempo que garda unha superficie crocante. Se establece o temporizador, a función de asado acéndese automaticamente nos últimos minutos do proceso de cociñado para gratinar suavemente o prato.
  - d. **Vapor para hornear y asar (Vapor para asar e torrar)** 155 - 230°C - para pratos asados e cocidos, carne, peixe, aves de curral, empanadiñas con recheo, tortas, madalenas, gratinados, verduras e alimentos de panadería. Se establece o temporizador e pon a comida no primeiro nivel, a función de calor por abaixo acéndese automaticamente nos últimos minutos do proceso de cociñado para que a base estea máis crocante.
5. Prema OK.
6. Prema a tapa do depósito de auga para abrila.
7. Encha o depósito de auga con auga fría ata o máximo nivel (arredor de 950 ml) ata que soe o sinal ou o monitor amose a mensaxe. A subministración de auga basta durante aproximadamente 50 min.

Non encha o depósito de auga por riba da capacidade máxima. Existe risco de fuga de auga, desbordamento ou danos ao mobiliario.



**ADVERTENCIA!** Utilice só auga da billa fría. Non utilice auga filtrada (desmineralizada) ou destilada. Non utilice outros líquidos. Non verta líquidos inflamables ou alcólicos no depósito de auga.

8. Empuxe o depósito de auga ata a súa guía inicial.
  9. Prema START .  
A vapor aparece ao cabo duns 2 min. Cando o electrodoméstico acada a temperatura establecida, soa o sinal.
  10. Cando o depósito de auga esgota a auga, soa o sinal. Volva encher o depósito de auga.
  11. Apague o electrodoméstico.
  12. Baleire o depósito de auga despois de cada cocción ao vapor para impedir residuos de cal.
- Consultar Mantemento e limpeza, Vaciado del depósito (Baleirar depósito).
13. Despois de cocinar, abra con coidado a porta do forno. Pode condensarse auga residual no interior do forno.
  14. Cando estea frío o electrodoméstico, seque o interior do forno cun pano suave.



**ADVERTENCIA!** O electrodoméstico está quente. Hai risco de queimaduras. Teña coidado cando baleire o depósito de auga.

## Menú

Prema  para acceder ao menú.

| Elemento do menú                      | Descrición                      |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Cocción asistida (Axuda para cocinar) | Amosa os programas automáticos. |

| Elemento do menú   |                      | Descrición                                           |
|--------------------|----------------------|------------------------------------------------------|
| Limpieza (Limpeza) |                      | Amosa os programas de limpeza.                       |
| Favoritos          |                      | Lista os parámetros favoritos.                       |
| Opciones (Opcións) |                      | Para establecer a configuración do electrodoméstico. |
| Ajustes (Axustes)  | Configuración        | Para establecer a configuración do electrodoméstico. |
|                    | Asistencia (Servizo) | Amosa a versión e configuración de software.         |

Submenú para: Limpieza (Limpeza)

| Submenú                                       | Descrición                                                                                          |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Desecar (Secar)                               | Procedemento para secar a cavidade da condensación que quede despois dun uso das funcións de vapor. |
| Vaciado del depósito (Baleirar depósito)      | Procedemento para eliminar auga residual do depósito de auga despois dun uso das funcións de vapor. |
| Limpieza vapor (Limpeza con vapor)            | Limpeza lixeira.                                                                                    |
| Limpeza a vapor Plus (Limpeza con vapor Plus) | Limpeza profunda.                                                                                   |
| Descalcificación (Desincrustar)               | Limpeza do cal residual do circuito de xeración de vapor.                                           |

| Submenú             | Descrición                                                                                                          |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aclarado (Enxaugar) | Procedemento para aclarar e limpar o circuíto de xeración de vapor despois dun uso frecuente das funcións de vapor. |

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. |
| Aviso De Limpieza (Recordatorio de limpeza)       | Acende e apaga o recordatorio.                                                               |
| 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. |

| Submenú                                    | Descrición                                                                      |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Brillo de la pantalla (Brillo de pantalla) | Establece o brillo do visor.                                                    |
| 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.                                |
| Dureza del agua (Dureza da auga)           | Establece a dureza da auga.                                                     |
| 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 ajustes) | 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 e a temperatura 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. Escolla 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 arrefreí 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.<br>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.                                                             |
|                                    | Solo mediante mensaxe 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.                                                                                                                                                          |
| Añadir tiempo (Prolongar tempo)    | Para ampliar o tempo de cocción.                                                                                                                                                                           |

| Función                                           | Descrición                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 . 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 .

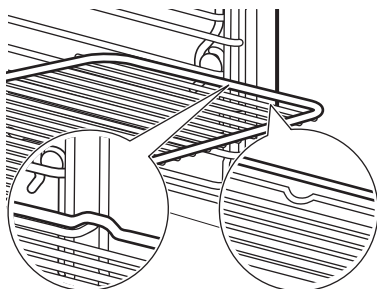
## Uso dos accesorios

 **ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

### Inserción de accesorios

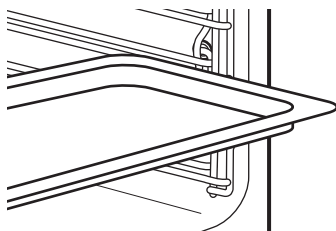
Unha pequena fenda na parte superior aumenta a seguridade e ofrece protección contra a inclinación. As fendas tamén son dispositivos contra as caídas. O borde arredor do estante impide aos utensilios de cociña escorregar e caer do estante.

#### Grella



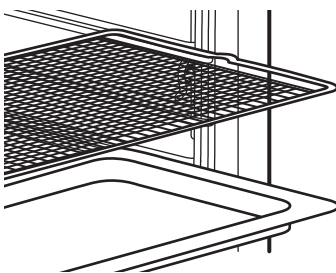
Insira o estante entre as barras guía do soporte do estante. Asegúrese de que o estante toca a parte traseira do interior do forno.

#### Bandexa de forno / Tixola



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 terceira guía. Coloque debaixo a bandexa de forno.

Non utilice a grella AirFry coas guías telescópicas, xa que o aceite podería facelas esvaradizas e reducir a estabilidade da grella.

### Sonda térmica (Sensor de alimentos)

Mide a temperatura dentro da comida. Pode usalo con cada función de calor.

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.

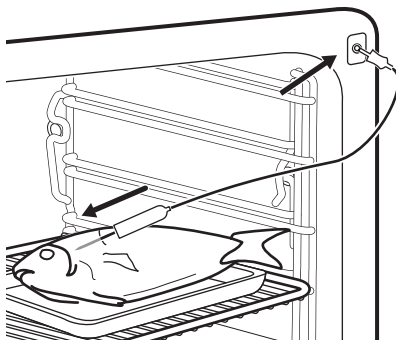
O electrodoméstico calcula a fin aproximada do tempo de cocción. Depende da cantidade de comida, da función de calor e da temperatura.

Cociñar con: Sonda térmica (Sensor de alimentos)



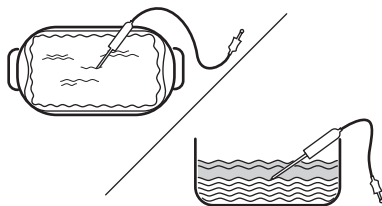
**ADVERTENCIA!** Hai risco de queimaduras a medida que quecen o Sensor de comida e o estante mais os soportes. Non toque a anga do Sensor de comida coas mans núas. Utilice sempre luvas para forno.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Estableza unha función de calor ou un prato e, se fai falta, a temperatura do forno.
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 silicona 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

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        |

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Recipiente (Gastronorm) |
|  | Peso (kg)               |
|  | Guía da bandexa         |
|  | Tempo de cocción (min)  |

Horneado húmedo + ventilador  
(Cocción húmida con ventilador) -  
accesorios recomendados

Use cazos e recipientes escuros e non reflectoras. Teñen mellor absorción da calor que as fontes reflectantes e de cor claro.

- **Tixola de pizza** - escura, non reflectora, diámetro de 28 cm
- **Fonte de cocción** - escura, non reflectora, diámetro de 26 cm
- **Cuncas** - cerámica, diámetro de 8 cm, altura 5 cm
- **Cazola básica para flans** - escura, non reflectora, diámetro de 28 cm

Horneado húmedo + ventilador  
(Cocción húmida con ventilador)

Para os mellores resultado, siga as suxestións indicadas na táboa de abaixo.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rolos doces, 16 pezas                                                             | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Rolo suízo                                                                        | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Peixe enteiro, 0,20 kg                                                            | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 3                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Cookies, 16 pezas                                                                 | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macarróns, 24 pezas                                                               | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 160 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Madalenas, 12 pezas                                                               | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Doces saborosos, 20 pezas                                                         | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Galletas de codia fina, 20 pezas                                                  | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 140 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Tortiñas, 8 pezas                                                                 | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |

Información para institutos de probas

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

Cocción nun só nivel

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Biscoito sen graxas                                                                 | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                              | Grella                                                                              | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Biscoito sen graxas                                                                 | Cocción convencional                                                                | Grella                                                                              | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Torta de mazá <sup>1)</sup>                                                         | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                              | Grella                                                                              | 160 | 55 - 65                                                                             | 2                                                                                   |
| Torta de mazá <sup>1)</sup>                                                         | Cocción convencional                                                                | Grella                                                                              | 180 | 55 - 65                                                                             | 1                                                                                   |

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Manteigadas                                                                       | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | Bandexa de forno                                                                  | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Manteigadas                                                                       | Cocción convencional                                                              | Bandexa de forno                                                                  | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Biscoitos pequenos, 20 por bandexa <sup>2)</sup>                                  | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | Bandexa de forno                                                                  | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Biscoitos pequenos, 20 por bandexa <sup>2)</sup>                                  | Cocción convencional                                                              | Bandexa de forno                                                                  | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Tosta <sup>3)</sup>                                                               | Grill (Grella)                                                                    | Grella                                                                            | máx. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

1) 2 cazolas colocadas diagonalmente (Ø 20 cm). A da dereita ha de colocarse máis cara adiante cá da esquerda.  
2) Quente previamente o electrodoméstico baleiro.  
3) Quente previamente o electrodoméstico baleiro durante 5 min.

Cocción multinivel

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Manteigadas                                                                       | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | Bandexa de forno                                                                  | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 e 4                                                                             |
| Biscoitos pequenos, 20 por bandexa <sup>1)</sup>                                  | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | Bandexa de forno                                                                  | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 e 4                                                                             |
| Biscoito sen graxas                                                               | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | Grella                                                                            | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 e 4                                                                             |
| Torta de mazá                                                                     | Aire caliente (Cocción con ventilador)                                            | Grella                                                                            | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 e 4                                                                             |

1) Quente previamente o electrodoméstico baleiro.

Información para institutos de probas

Probas para a función: Vapor solo (Só vapor)  
Probas de acordo con EN 60350-1, IEC 60350-1.  
Estableza a temperatura en 100°C.

|  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brócoli <sup>1) 2)</sup>                                                          | 2/3 Set de vapor perforado                                                        | 0.3                                                                               | 3                                                                                 | 8 - 9                                                                             |
| Brócoli <sup>1) 2)</sup>                                                          | 2/3 Set de vapor perforado                                                        | máx.                                                                              | 3                                                                                 | 10 - 11                                                                           |
| Chícharos, conxelados <sup>2)</sup>                                               | 2 x 2/3 Set de vapor perforado                                                    | 2 x 1,5                                                                           | 2 e 4                                                                             | Ata que a temperatura no lugar máis frío acadе 85°C.                              |

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

2) Poña a bandexa de forno na primeira guía., coa inclinación cara ao fondo do interior do forno.

Receitas ao vapor adicionais

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Prato combinado de vapor (2 porcións) <sup>1)</sup>                               | Vapor solo (Só vapor)                                                             | Gastronorm 1/2 perforado (patacas e brócoli) e non perforado (salmón)             | 2 (Salmón)<br>4 (Brócoli e patacas)                                               | 100 | 40 (Patacas)<br>18 - 20 (Salmón)<br>10 - 12 (Brócoli)                             |
| Pudin de caramelo (6 porcións)                                                    | Humedad alta (Humidade alta)                                                      | Fontes de porcelana redondas na grella                                            | 2                                                                                 | 90  | 35 - 45                                                                           |
| Crema de ovo                                                                      | Vapor solo (Só vapor)                                                             | Gastronorm 1/2 non perforado                                                      | 2                                                                                 | 85  | 35 - 45                                                                           |
| Pan branco                                                                        | Horneado de pan (Cocción de pan)                                                  | Bandexa de forno <sup>2)</sup>                                                    | 2                                                                                 | 180 | 40 - 50                                                                           |
| Polo <sup>3)</sup>                                                                | Humedad baixa (Humidade baixa)                                                    | Grella                                                                            | 2                                                                                 | 200 | 60 - 70                                                                           |

1) Coloque os ingredientes no forno un tras outro no momento axeitado, de maneira que que todos os compoñentes se cozan ao mesmo tempo. Pode preparar dúas porcións ao mesmo tempo.

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

3) Poña a bandexa de forno na primeira guía. para recoller a graxa que pingue.

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.
- 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.

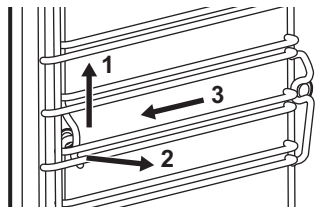
#### Accesorios

- 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 apuntados.

#### 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 retíreos da agarradoira frontal.
3. Extraia da parede lateral a parte frontal extrema do soporte de bandexas.
4. 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.

#### Limpeza vapor (Limpeza con vapor)

1. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
2. Retire todos os accesorios e soportes de bandexas extraíbles.
3. Limpe a parte inferior do interior do forno e o vidro interior da porta cun pano suave con auga morna e un deterxente suave.
4. Encha o depósito de auga ata o máximo nivel ata que soe o sinal ou o visor amose a mensaxe.
5. Selecciona: Menú / Limpeza (Limpeza).

| Opción                                        | Descrición                                                                     |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Limpeza ao vapor                              | Limpeza lixeira<br><b>Duración:</b> 30 min                                     |
| Limpeza a vapor Plus (Limpeza con vapor Plus) | Limpeza normal<br>Pulverice deterxente na cavidade.<br><b>Duración:</b> 75 min |

6. Prema START . Siga as instrucións do visor.  
O sinal soa cando a limpeza remata.
7. Prema calquera símbolo para apagar o sinal.
8. Apague o electrodoméstico.

9. Cando o electrodoméstico estea frío, seque a cavidade cun pano suave.
10. Deixe a porta do forno aberta e agarde ata que o interior do forno estea seco.

 Cando esta función estea en funcionamento, a lámpada está apagada.

### Aviso De Limpieza (Recordatorio de limpeza)

Cando aparece o recordatorio, é que se recomenda unha limpeza.

Utilice a función: Limpieza a vapor Plus (Limpieza con vapor Plus).

### Descalcificación (Desincrustar)

Utilíceo para descalcificar o sistema de vapor.

1. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
2. Retire todos os accesorios.
3. Asegúrese de que o depósito de auga estea baleiro. Consultar Mantemento e limpeza, Vaciado del depósito (Baleirar depósito).

#### Duración da primeira parte:

aproximadamente 100 min

4. Seleccione: Menú / Limpieza (Limpieza) / Descalcificación (Desincrustar).
5. Coloque a grella / bandexa do forno na primeira posición do estante.
6. Verta 250 ml do axente descalcificador no depósito de auga.
7. Encha a parte restante do depósito de auga con 700 ml de auga, ata que soe o sinal ou o visor amose a mensaxe.
8. Active a función e siga as instrucións do visor. Empeza a primeira parte da descalcificación.

#### Duración da segunda parte:

aproximadamente 35 min

9. Encha o depósito de auga con 950 ml de auga, ata que soe o sinal ou o visor amose a mensaxe.
10. Cando remate a función, retire a grella / bandexa do forno.
11. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.

12. Limpe o interior do forno cun pano suave.

13. Deixe a porta do forno aberta e agarde ata que a cavidade estea seca.

Se queda residuo de cal no electrodoméstico despois da descalcificación, o visor indica que se repita o procedemento.

### Recordatorio de descalcificación

O electrodoméstico ofrece dous recordatorios para a descalcificación. O recordatorio de descalcificación non se pode desactivar.

- Primeiro recordatorio: recoméndalle que descalcifique o electrodoméstico.
- Segundo recordatorio: obrigao a descalcificar o electrodoméstico. Se non descalcifica o electrodoméstico cando se active o segundo recordatorio, desactívanse as funcións de vapor.

### Aclarado (Enxaugar)

Úseo para limpar o sistema de vapor despois dun uso frecuente das funcións de vapor.

1. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
2. Retire todos os accesorios.
3. Coloque a tixola na primeira posición do estante.
4. Encha o depósito de auga con auga ata o máximo nivel ata que soe o sinal ou o visor amose a mensaxe.
5. Seleccione: Menú / Limpieza (Limpieza) / Aclarado (Enxaugar).

**Duración:** aproximadamente 30 min

6. Active a función e siga as instrucións do visor.
7. Cando remate a función, retire a tixola.

 Cando esta función estea en funcionamento, a lámpada está apagada.

### Desecar (Secar)

Utilícea despois de cociñar cunha función de calor por vapor ou da limpeza con vapor para secar a cavidade.

1. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
2. Retire todos os accesorios.
3. Selecciona: Menú / Limpieza (Limpieza) / Desecar (Secar).
4. Siga as instrucións do visor.

### Recordatorio de secado

Despois de cociñar cunha función de calor por vapor o visor indica que fai falla secar o electrodoméstico.

Prema SI para secar o electrodoméstico.

### Vaciado del depósito (Baleirar depósito)

Úseo despois de cociñar coa función de calor ao vapor para eliminar a auga residual do depósito de auga.

1. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
2. Retire todos os accesorios.
3. Coloque a tixola na primeira posición do estante.
4. Selecciona: Menú / Limpieza (Limpieza) / Vaciado del depósito (Baleirar depósito).

**Duración:** 6 min

5. Active a función e siga as instrucións do visor.
6. Cando remate a función, retire a tixola.

 Cando esta función estea en funcionamento, a lámpada está apagada.

### Retirar e instalar a porta

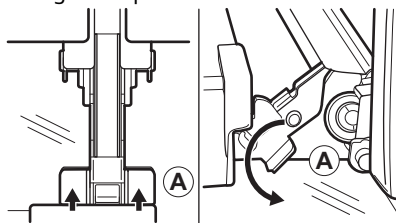
Pode retirar a porta e os paneis de vidro internos para limpalos. O número de paneis de vidro difire segundo os distintos modelos.

 **ADVERTENCIA!** A porta pesa moito.

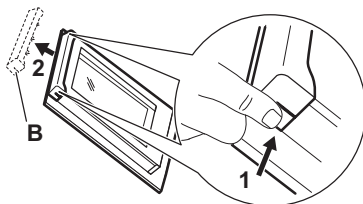
 **PRECAUCIÓN!** Manexe o vidro con coidado, sobre todo arredor dos bordes do panel frontal. O vidro pode escachar.

1. Asegúrese de que o electrodoméstico está frío.

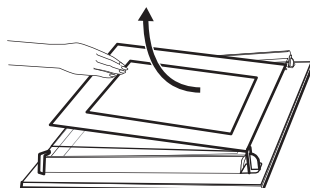
2. Abra completamente a porta.
3. Prema as pancas de suxeición **A** nas dúas bisagras da porta.



4. Peche a porta do forno na primeira guía de apertura (nun ángulo aproximado de: 70°).
5. Terme da porta cunha man en cada lado e extraia do forno nun ángulo inclinado cara arriba.
6. Poña a porta co lado exterior cara abaixo enriba dun pano suave e nunha superficie estable.
7. Terme do embelecador da porta **B** no extremo superior dela polos dous lados e empurre cara dentro para soltar o precinto de suxeición.



8. Turre do embelecador da porta cara adiante para retirala.
9. Terme dos paneis de vidro da porta polo seu borde superior un a un e quíteos da guía cara arriba.



10. Limpe o panel de vidro con auga e xabón. Seque o panel de vidro con

coidado. Non limpe os paneis de vidro no lavalouza.

Despois de limpar, proceda cos pasos anteriores na secuencia inversa. Instale o panel máis pequeno primeiro, e logo o máis grande e a porta.

Asegúrese de que os paneis de vidro están inseridos na posición correcta, se non podería quecer de máis a superficie da porta.

### Substituír a lámpada

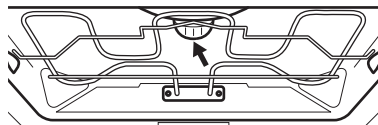
**⚠ ADVERTENCIA!** Risco de descarga eléctrica.

A lámpada pode estar quente.

1. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
2. Desconecte o electrodoméstico da alimentación eléctrica.
3. Poña o pano no chan do forno.

#### Lámpada superior

1. Xire a tapa de vidro para extraela.



2. Retire o anel de metal e limpe a tapa de vidro.
3. Substitúa a lámpada por unha bombilla axeitada e termo-resistente a 300°C.
4. Pegue o anel de metal á tapa de vidro e instáleala.

#### Lámpada lateral

1. Retire o soporte do estante esquerdo para acceder á lámpada.
2. Use un desparafusador Torx 20 para retirar a tapa.
3. Limpe a tapa de vidro.
4. Substitúa a lámpada por unha bombilla axeitada e termo-resistente a 300°C.
5. Instale o marco de metal e o precinto. Aperte os parafusos.
6. Instale o soporte de estante esquerdo.

## 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.<br>Para axustar o reloxo consulte Funcións de reloxo.                                                       |
|                                                            | A porta non está correctamente pechada.                                                                                                 |
|                                                            | Estoupou o fusible.<br>Asegúrese de que o fusible é a causa do problema. Se persiste o problema, contacte cun electricista cualificado. |
|                                                            | Bloqueo de seguridade (Bloqueo infantil) está activado.                                                                                 |

| Descrición do problema                                                                                          | Causa e solución                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A lámpada está apagada.                                                                                         | A lámpada queimouse. Substituír a lámpada.<br>Para máis detalles, consultar Mantemento e limpeza. |
| ❶ Os cortes de corrente deteñen sempre a limpeza. Repita a limpeza se se interrompe por falta de electricidade. |                                                                                                   |

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                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> - a porta non está totalmente pechada ou o bloqueo da porta está avariado.     | Peche a porta.<br>Apague e acenda o electrodoméstico.                               |
| <b>F111</b> - Sonda térmica (Sensor de alimentos) non está correctamente inserido na toma. | Enchufe totalmente Sonda térmica (Sensor de alimentos) na toma.                     |
| <b>F240, F439</b> - os campos táctiles do visor non funcionan correctamente.               | Limpe a superficie do visor. Asegúrese de que non hai sucidade nos campos táctiles. |
| <b>F908</b> - o sistema do electrodoméstico non pode conectar co panel de control.         | Apague e acenda o electrodoméstico.                                                 |

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<br>Altura<br>Profundidade | 478 mm<br>356 mm<br>414 mm |
| Zona da bandexa de forno | 1424 cm <sup>2</sup>              |                            |

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Elemento de calor superior | - W         |
| Elemento de calor inferior | 1000 W      |
| Grella                     | 2300 W      |
| Anel                       | 2400 W      |
| Avaliación total           | 3500 W      |
| Tensión                    | 220 - 240 V |
| Frecuencia                 | 50 Hz       |
| Número de funcións         | 23          |

Eficiencia enerxética

Ficha de información de produto e información de produto conforme á normativa de etiquetado enerxético e ecodeseño da UE

|                                                                                                                                                |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Nome do proveedor                                                                                                                              | IKEA                 |
| Identificación do modelo                                                                                                                       | FRILLESBO 406.002.84 |
| Índice de eficiencia enerxética                                                                                                                | 61,9                 |
| Clase de eficiencia enerxética                                                                                                                 | A++                  |
| Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo convencional                                                                                     | 1.09 kWh/ciclo       |
| Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo ventilador forzado                                                                               | 0.52 kWh/ciclo       |
| Número de cavidades                                                                                                                            | 1                    |
| Fonte de calor                                                                                                                                 | Electricidade        |
| Volume                                                                                                                                         | 70 l                 |
| Tipo de forno                                                                                                                                  | Forno integrado      |
| Masa                                                                                                                                           | 36.5 qg              |
| IEC/EN 60350-1 - Electrodomésticos de cociña en fogar - Parte 1: Fogóns, fornos, fornos de vapor e grellas: métodos de medición do rendemento. |                      |

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

|                                                                                                  |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 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.

Non quente previamente o electrodoméstico antes de cociñar, 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 cociñado. 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.

#### Cociñar coa lámpada apagada

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

#### Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador)

A función está deseñada para aforrar enerxía durante a cocción.

Cando use esta función a lámpada apágase automaticamente ao cabo de 30 seg. Pode volver acender a lámpada, pero esta acción reducirá o aforro de enerxía esperado.

## Preocupacións ambientais

Recicle os materiais co símbolo . Meta a embalaxe nos contedores pertinentes para reciclala. Axude a protexer o medio

ambiente e a saúde humana reciclando os residuos de aparatos eléctricos e electrónicos. Non bote ao lixo os aparellos marcados co símbolo  xunto cos residuos

domésticos. Devolva o produto ao seu centro de reciclaxe local ou póñase 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 venta 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 provedor 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 provedor 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 provedor 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 cobre 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 diferencias 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 Servizo de posventa específico para electrodomésticos de IKEA:**

Non dubide en poñerse en contacto co Servizo 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 levarlas 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.

 Para brindarlle un servizo máis rápido, recomendámoslle 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.

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



86738742-A-342025

