

KULINARISK

EU

CA

GL



Design and Quality
IKEA of Sweden



Euskara

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



Català

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



Galego

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

EUSKARA	4
CATALÀ	38
GALEGO	72

Edukia

Segurtasun-informazioa	4	Funtzio gehigarriak	21
Segurtasun-jarraibideak	7	Aholkuak	23
Instalazioa	11	Mantentze-lanak eta garbiketa	31
Produktuaren deskribapena	11	Arazoen konponbidea	32
Kontrol-panela	12	Datu teknikoak	34
Lehen erabilera baino lehen	14	Eraginkortasun energetikoa	34
Eguneroko erabilera	15	Ingurumen-gaiak	35
Erloju-funtzioak	19	IKEA BERMEA	35
Programa automatikoak	20		
Osagarrien erabilera	20		

Aldaketarik ezean.

 Segurtasun-informazioa

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

Haurren eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

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

- KONTUZ: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Mantendu haurrak eta maskotak gailutik urrun, erabiltzen den eta hozten den bitartean.
- Gailuak haurrentzako segurtasun-blokeoa badu, aktibatu egin behar duzu.
- Produktuaren garbiketa- eta mantentze-lanak ezin izango dute ikuskatu gabeko hurrek egin.

Segurtasun-jarraibide orokorrak

- Gailu hau janaria prestatzeko soilik diseinatu da.
- Gailu hau etxe barruan erabiltzeko diseinatu da.
- Gailu hau bulegoetan, hotel-logeetan, Bed&Breakfast-etako geletan, landetxeetan eta bestelako ostatueta erabil daiteke, baldin eta etxeko zereginetarako soilik (batezbestekoan) erabiltzen bada.
- Langile kualifikatuek bakarrik instalatu dezakete gailua eta kablea ordeztu.
- KONTUZ: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Jarri arreta handia erresistentziak ez ukitzeko.
- Erabili beti laberako eskularruak edo eskuzorroak osagarriak edo ontziak kendu edo sartzeko.
- Mantentze-lanak egin aurretik, moztu korrante elektrikoa.
- KONTUZ: Ziurtatu gailua itzalita dagoela bonbilla aldatu aurretik, deskarga elektrikoaren arriskua saihesteko.
- Ez erabili gailua landatuko egiturara instalatu aurretik.
- Ez erabili lurrun bidezko garbigarriak gailua garbitzeko.

- Ez erabili garbiketa-produktu urratzaile latzik, ezta metal zorrotzeko arraskatzailerik ere plakaren estalki abisagratuen kristala garbitzeko, azalera urratu nahi ez baduzu, horrek kristala txikitzea eragin bailezake.
- Elikadura-kableak kalterik izanez gero, fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzu teknikoak edo profesional batek aldatu egin beharko dute, arriskuak saihesteko.
- Ez piztu gailua hutsik dagoenean. Barrunbe barruko pieza metalikoek arku elektrikoa sor dezakete.
- Euste-errailak kentzeko, lehenik eta behin, tiratu errailaren aurrealdetik, eta, ondoren, bereizi atzeko muturra eta alboko hormak. Jarri euste-errailak alderantzizko ordenan.
- Ateak edo atearen itxiturak kalteak baditu, ez duzu gailua ukitu behar pertsona kualifikatu batek konpondu arte.
- Pertsona kualifikatu batek bakarrik egin ditzake konponketa- edo mantentze-lanak, mikrouhin-labearen energia-esposiziotik babesten duen tapa bat erauzteko.
- Ez da likidorik edo bestelako elikagairik berotzen ontzi hermetikoetan. Eztanda egin lezakete.
- Ezin dira elikagaien eta edarien edukiontzi metalikoak erabili mikrouhin-labea egosten den bitartean. Baldintza hori ez da aplikatuko fabrikatzaileak mikrouhin-labearekin egosteko edukiontzi metaliko egokien tamaina eta forma zehazten badu.
- Erabili mikrouhin-labeetarako egokiak diren tresnak bakarrik.
- Paperezko edo plastikozko ontzietan elikagaiak berotzen dituzunean, zaindu gailua, sute-arriskua baitago.

- Gailua elikagaiak eta edariak berotzeko diseinatuta dago. Elikagaiak edo arropa lehortzeak eta kuxin termikoak, pantuflak, belakiak, trapu hezeak eta antzekoak berotzeak lesioak edo su hartzea eragin dezake.
- Kea sortzen bada, itzali edo deskonektatu gailua eta utzi atea itxita sugarrak itzaltzeko.
- Mikrouhin-labean edariak berotuz gero, bat-batean eta astiro irakin daiteke. Kontuz ibili ontziak manipulatzeko dituzunean.
- Biberoien eta haurtxoentzako janari-potoen edukia astindu edo mugituko da, eta tenperatura kontrolatuko da kontsumitu aurretik, erredurak saihesteko.
- Arrautza oskoldunak eta arrautza gogor osoak ez dira gailuan berotu behar, eztanda egin baitezakete, mikrouhin-labean berotzen amaitu ondoren ere.
- Garbitu tresna erregulartasunez eta kendu janari-hondarrak.
- Gailua egoera garbian mantentzen ez bada, gainazala hondatu egin daiteke, eta kalte egin diezaioke gailuaren bizitza baliagarriari eta arrisku-egoerak eragin ditzake.

Segurtasun-jarraibideak

Instalazioa



KONTUZ! Teknikari kualifikatu batek soilik instalatu dezake gailua.

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

Armairuaren gutxieneko altuera (armairuaren gutxieneko altuera sukalde-gainekoaren azpian)	444 (460) mm
Armairuaren zabalera	560 mm
Armairuaren sakonera	550 (550) mm
Gailuaren aurrealdearen altuera	455 mm
Gailuaren atzealdearen altuera	440 mm
Gailuaren aurrealdearen zabalera	595 mm
Gailuaren atzealdearen zabalera	559 mm
Gailuaren sakonera	567 mm
Gailuaren sakonera landatua	546 mm
Sakonera ate irekiarekin	882 mm
Aireztapen-irekiduraren gutxieneko tamaina. Atzeko beheko aldean dagoen irekidura	560 x 20 mm
Elikadura-kablearen luzera. Kablea atzealdeko eskuineko izkinan dago.	1500 mm
Muntatze-torlojuak	3,5 x 25 mm

- Ziurtatu ezaugarrien plakaren parametroak bateragarriak direla hornidura elektrikoaren balio elektrikoekin.
- Erabili beti behar bezala instalatutako lurrerako konexio-isolamendua duen hargune bat.
- Ez erabili entxufe anizkoitzen egogigailurik, ezta kable luzatzailerik ere.
- Ziurtatu ez duzula kalterik eragiten ez entxufean ez sareko kablean. Gailuaren elikadura-kablea aldatu behar bada, laguntza teknikoko zerbitzu baimenduak aldatu behar du.
- Ekidin sareko kableak gailuaren atea edo gailuaren azpiko zuloa ukitzea, batez ere funtzionatzen duen bitartean edo atea bero dagoenean.
- Korrontea duten eta isolatuta dauden osagarrien deskarga elektrikoen aurkako babes-mekanismoak finkatu egin behar dira, tresnarik erabili gabe lasaitu ezin daitezen.
- Konektatu entxufea korronte-hargunera, instalazioa amaitutakoan bakarrik. Ziurtatu sare-horniduraren entxuferako sarbidea duzula instalazioa amaitutakoan.
- Korronte-hargunea ahul badago, ez konektatu entxufea.
- Ez deskonektatu gailua sarera konektatzeko kabletik tiraka. Tiratu beti entxufetik.
- Erabili soilik isolamendu-gailu egokiak: zirkuitulaburren aurkako babesa duen linea, fusibleak (euskarritik ken daitezkeen torloju motakoak), lurrera ihes egiteko gailuak eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak isolamendu-gailu bat izan behar du, gailua sareko polo guztietatik deskonektatzeko. Isolamendu-gailuak gutxienez 3 mm-ko irekidura izan behar du kontaktuen artean.

Konexio elektrikoa

 **KONTUZ!** Suteak eta deskarga elektrikoak gertatzeko arriskua.

- Konexio elektriko guztiak elektrikari kualifikatuek egin behar dituzte.
- Gailua lurrera konektatu behar da.

Erabilera



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

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



KONTUZ! Gailua hondatzeko arriskua.

- Esmaltean kalteak edo dekolazioak saihesteko:
 - Ez jarri aluminiozko papera zuzenean gailuaren barrualdearen behealdean.
 - Ez jarri urik zuzenean gailua bero dagoenean.
 - Ez utzi plater hezerik edo elikagairik gailuan egostea amaitutakoan.
 - Kontuz ibili osagarriak kentzean edo instalatzean.

- Esmaltearen edo altzairu herdoilgaitzaren kolorea galtzeak ez dio eragiten gailuaren errendimenduari.
- Erabili erretilu sakona pastel hezeetarako. Fruta-zukuek orban iraunkorrak eragiten dituzte.
- Kozinatu beti gailuaren atea itxita edukita.
- Gailua altzari baten panel baten atzean instalatzen bada (adibidez, ate baten atzean), ziurtatu atea ez dagoela inoiz itxita gailuak funtzionatzen duen bitartean. Beroa eta hezetasuna armairuko panel itxi baten atzean pilatu daitezke, eta kalteak eragin gailuari, ostatuari edo lurzoruari. Ez itxi armairuko panela erabili ondoren erabat hoztu arte.

Mantentze-lanak eta garbiketa



KONTUZ! Lesioak izateko edo gailua hondatzeko arriskua.

- Mantentze-lanak egin aurretik, itzali gailua eta deskonektatu entxufea saretik.
- Ziurtatu gailua hotz dagoela. Kristalezko panelak apurtu egin daitezke.
- Aldatu berehala kaltetutako ateko kristalezko panelak. Jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu teknikoarekin.
- Ziurtatu barrunbea eta atea erabilera bakoitzaren ondoren lehortzen direla. Gailuaren funtzionamenduan sortutako lurrina barrunbearen hormetan kondentsatzen da eta korrosioa eragin dezake.
- Garbitu gailua aldian-aldian, gainazaleko materiala ez hondatzeko.
- Gailuaren barruko janari- edo koipe-hondarrek sutea eta arku elektrikoak eragin ditzakete mikrouhin-labearen funtzioa erabiltzen denean.
- Labeak garbitzeko aerosolak erabiltzen badituzu, bete ontziaren jarraibideak.

Beirateriaren erabilera

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

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

Utzi beirateria saretan, heldugailu edo oihalekin baten gainean hozten.

Ziurtatu beirategia behar adina hoztu dela garbitu, hoztu edo izoztu aurretik.

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

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

Barne-argiztapena

 **KONTUZ!** Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua.

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

Laguntza teknikoa

- Gailua konpontzeko, jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu-entzerekin.
- Erabili soilik jatorrizko ordezkoko piezak.

Baztertzea

 **KONTUZ!** Lesioak izateko edo itotzeko arriskua dago.

- Deskonektatu gailua saretik.
- Moztu kable elektrikoa gailutik gertu eta bota.
- Kendu atea haurrak eta maskotak gailuan itxita gera ez daitezkeen.
- **Bilgarri-materialak:** bilgarri-material guztiak birziklagarriak dira. Plastikozko piezak nazioarteko laburdurekin identifikatzen dira, hala nola PE, PS, etab. Baztertu bilgarri-materiala garbiketaz zerbitzuek horretarako dituzten edukiontzietan.

Instalazioa

⚠ KONTUZ! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Muntaketa

i Kontsultatu instalazioaren muntaketa-argibideak.

Instalazio elektrikoa

⚠ KONTUZ! Utzi instalazio elektrikoa profesional kualifikatu baten esku.

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

Labe hau elikatzeko kable batekin bakarrik hornitzen da.

Kablea

Instalatzeko edo aldatzeko kable mota egokiak:

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

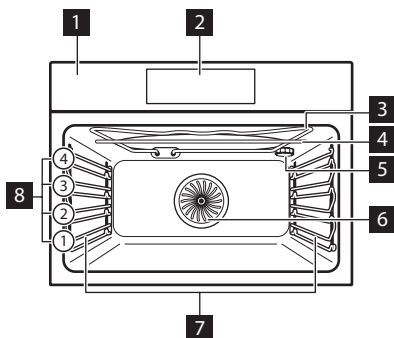
Kablearen sekzioari dagokionez, kontsultatu ezaugarrien plakan agertzen den potentzia osoa. Taula ere kontsulta dezakezu:

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

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

Produktuaren deskribapena

Laburpen orokorra



- 1** Kontrol-panela
- 2** programatzaile elektronikoa
- 3** Grilla
- 4** Mikrouhin-sorgailua
- 5** Bonbilla
- 6** Haizagailua
- 7** Euste-erraila, ateragarria
- 8** Parrillen posizioak

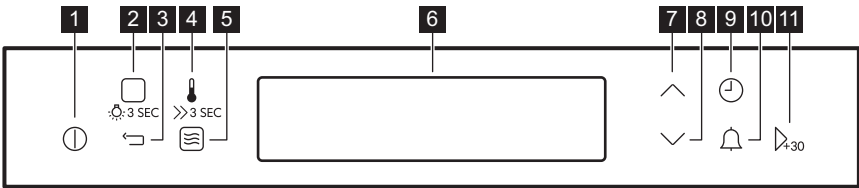
Osagarriak

- **Parrilla** x 1
Laberako erretiluatarako, moldeko pasteletarako, errekiatarako.
- **Erretilua** x 1

- Bizkotxoak eta galletak egiteko.
- **Mikrouhin-labearen beheko kristalezko platera** x 1
Euskarri gisa mikrouhinen moduan.

Kontrol-panela

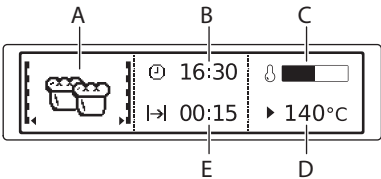
Programatzaile elektronikoa



	Ikurra	Funtzioa	Iruzkina
1		PIZTU/ITZALI	Gailua aktibatu eta desaktibatzeko.
2		Egosteko funtzioak edo Egosceta lagundua	Sakatu behin Egosteko funtzioak atzitzeko. Sakatu beste behin Egosceta lagundua funtziora aldatzeko. Argia aktibatu edo desaktibatzeko, ukitu ☐ 3 segundoz.
3		Atzera egiteko tekla	Menuan maila bat atzera egiteko. Menu nagusia bistaratzeko, ukitu sentsorea 3 segundoz.
4		Tenperatura hautatzea	Tenperatura doitzeko edo gailuaren uneko tenperatura bistaratzeko.
5		Mikrouhin-funtzioa	Mikrouhin-funtzioa aktibatzeko. Mikrouhin-funtzioa Iraupena funtzioarekin eta Konb. moduan 7 minutuz baino gehiagoz erabiltzean, mikrouhinen potentziak ezin ditu gainditu 600 W-ak.
6	-	Pantaila	Gailuaren uneko ezarpenak erakusten ditu.
7		Gora egiteko tekla	Menuan gora egiteko.
8		Behera egiteko tekla	Menuan behera egiteko.

	Ikurra	Funtzioa	Iruzkina
9		Funtzio gehigarriak eta denbora-funtzioak	Hainbat funtzio programatzeko. Egosceta-funtzio bat martxan dagoenean, ukitu ikurra tenporizadorea edo funtzio hauek doitzeko: Blokeo-tekla, Gogokoak, Berotu eta beroa mantendu, Doitu + Hasi.
10		Ohartarazlea	Abisua funtzioa doitzeko.
11		Ados/Mikrouhin-labearen abiarazte bizkorra	Hautapena edo ezarpenak berresteko. Mikrouhin-funtzioa aktibatzeko. Gailua itzalita dagoenean ere erabil dezakezu.

Pantaila



- A. Egosceta-funtzioa edo mikrouhin-funtzioa
- B. Oraingo ordua
- C. Berotze-adierazlea
- D. Mikrouhin-tenperatura edo potentzia
- E. Funtzio baten iraupena edo amaiera-ordua

Pantailako beste adierazle batzuk

Ikurra	Funtzioa	
	Ohartarazlea	Funtzioa erabiltzen ari da.
	Oraingo ordua	Oraingo ordua bistaratzen da pantailan.
	Iraupena	Beharrezko egosceta-denbora bistaratzen da pantailan.
	Amaiera-ordua	Egasketaren amaiera-ordua bistaratzen da pantailan.
	Temperatura	Temperatura bistaratzen da pantailan.
	Denbora-adierazlea	Egosteko funtzioak zenbat denboraz egon behar duen martxan adierazten da pantailan. Sakatu $\vee$ eta $\wedge$ aldi berean ordua berrezartzeko.
	Berotze-adierazlea	Labearen tenperatura bistaratzen da pantailan.

Ikurra	Funtzioa	
	Pisu automatikoa	Pantailak pisu automatikoaren sistemak funtzionatzen duela adierazten du, edo pisua aldatu egin daitekeela.
	Berotu eta beroa mantendu	Funtzioa erabiltzen ari da.

Lehen erabileraren aurretik

 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Hasierako garbiketa

Kendu labetik atara daitezkeen osagarri eta euste-errail guztiak.

 Kontsultatu "Mantentze-lanak eta garbiketa" kapitulua.

Garbitu labea eta osagarriak lehen aldiz erabili aurretik.

Jarri osagarri eta euskarri teleskopiko ateragarriak hasierako posizioan.

Lehen konexioa

Labea korrnontera lehen aldiz konektatzean edo hornidura elektrikoa eten ondoren, hizkuntza, pantailaren kontrastea eta distira, eta ordua hautatu behar dituzu.

- 1. Sakatu   balioa doitzeko.
- 2. Sakatu  berresteko.

Aurreberoketa

Lehenengo erabilera baino lehen, aurreberotu labea barruan parrillak eta erretiluak soilik daudela. Kendu mikrouhin-laberako beheko kristalezko platera.

- 1. Doitu Ohiko egosketa funtzioa  eta gehieneko tenperatura.
- 2. Utzi labea ordubete funtzionatzen.
- 3. Doitu Aire beroa funtzioa  eta gehieneko tenperatura.
- 4. Utzi labea funtzionatzen 15 minutuz.

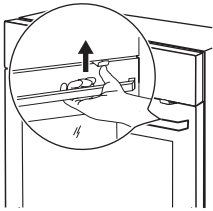
Baliteke osagarriak ohi baino gehiago berotzea. Labeak usainak eta keak sor ditzake aurreberotzean. Ziurtatu gela ondo aireztatuta dagoela.

Atearen segurtasun-blokeoaren erabilera

Labeak haurrentzako segurtasun-blokeoa du instalatuta. Labearen eskuineko aldean dago, kontrol-panelaren azpian.

Labeko atea segurtasun-blokeoarekin irekitzeko.

- 1. Tiratu segurtasun-blokeoaren heldulekutik eta eduki ezazu irudian adierazten den posizioan.



- 2. Ireki atea. Itxi labeko atea haurrentzako segurtasun-blokeotik tiratu gabe. Haurrentzako segurtasun-blokeoa kentzeko, ireki labeko atea eta kendu blokeoa giltza hexagonalarekin. Giltza hexagonala osagarrien poltsan dago.

Estutu torlojua berririo segurtasun-blokeoa kendu ondoren.



KONTUZ! Ziurtatu kontrol-panela ez duzula marratzen.

Eguneroko erabilera



KONTUZ! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Menuetan zehar mugitzea

1. Piztu labea.
 2. Erabili menuko aukerak hautatzeko.
 3. Sakatu azpimenuetara joateko edo ezarpenak onartzeko.
- Menu nagusira edonoz itzultzeko, sakatu .

Menuen deskribapena

Menu nagusia

Ikurra / Menuaren elementua	Aplikazioa
Egosteko funtzioak	Egosteko funtzioen zerrenda bat dauka.
Egosceta lagundua	Programa automatikoen zerrenda bat dauka. Programen errezetak errezeta-liburuan daude.
Gogokoenak	Erabiltzaileak sortutako gogoko egosceta-programen zerrenda bat du.
Oinarrizko ezarpenak	Gailuaren konfigurazioa doitzeko erabiltzen da.
Plater bereziak	Egosteko funtzio gehigarrien zerrenda bat dauka.

Oinarrizko ezarpenen azpimenua

Ikurra / Menuaren elementua	Deskribapena
Ordua doitzea	Ordua ezartzen du erlojuari.
Denboraren adierazpena	Aktibatuta badago, oraingo ordua bistaratuko da pantailan gailua itzaltzean.
Doitu + Hasi	Funtzio bat doitzeko eta geroago aktibatzeko kontrol-paneleko edozein ikur sakatuz.
Berotu eta beroa mantendu	Elikagaiak bero mantentzen ditu 30 minutuz egosceta amaitu ondoren.
Gehitu denbora	Denbora gehigarria funtzioa aktibatzen eta desaktibatzen du.
Pantailaren kontrastea	Pantailaren kontrastea pixkanaka doitzen du.
Pantailaren distira	Pantailaren distira pixkanaka doitzen du.
Hizkuntza	Pantailan bistaratutako hizkuntza doitzen du.
Txirrinarren bolumena	Pixkanaka doitzen ditu seinaleen bolumena eta teklen sakatzetoneak.

Ikurra / Menuaren elementua	Deskribapena
 Teklen tonuak	Ukipen-eremuen tonua aktibatzen eta desaktibatzen du. Ezin da desaktibatu PIZTU/ITZALI ukipen-agintearen tonua.
 Alarma- eta erre-tonuak	Alarma-tonuak aktibatzen eta desaktibatzen ditu.
 Laguntza teknikoak	Konfigurazioa eta softwarearen bertsioa erakusten ditu.
 Jatorrizko ezarpenak	Jatorrizko ezarpen guztiak berrezartzen ditu.

Egosteko funtzioak

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Aire beroa	Aldi berean parrillako 2 posiziotan labekatzeko eta elikagaiak lehortzeko. Doitu tenperatura Ohiko egosketa funtziorako baino 20 eta 40 °C gutxiago.
 Ohiko egosketa	Elikagaiak erretiluan laberatzeko eta erretzeko.
 Pizza funtzioa	Pizza laberatzeko. Txigortze biziagoa eta oinarri kurruskatsuagoa lortzeko
 Egosketa motela	Erreki samur eta zukutsuak prestatzeko.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Beheko beroa	Oinarri kurruskaria duten pastelak laberatzeko eta elikagaiak kontserbatzeko.
 Izoztuak	Aurrez prestatutako produktu kurruskarietarako (patata frijituak, patatazatiak edo udaberri-biribilkiak).
 Grilla	Grillean lodiera gutxiko elikagaiak erretzeko eta ogia txigortzeko.
 Grill azkarra	Grillean lodiera gutxiko elikagai kopuru handiak erretzeko eta ogia txigortzeko.
 Grill turbo	Erretiluan haragi-zati handiak edo hezurrak dituzten hegaztiak erretzeko. Gratinatzeko eta urrezatzeko.

Plater bereziak

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Ogia labekatzea	Ogia laberatzeko.
 Gratinatzea	Lasagna, patata gratinatu eta antzeko plateretarako. Gratinatzeko eta urrezatzeko.
 Masak txantxartzea	Masa altxatzeko laberatu aurretik. Funtzio hori erabiltzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Platerak berotzekoa	Platerak aurrez berotzeko zerbitzatu aurretik.
 Kontserbatzea	Barazkiak kontserbatzeko (adibidez, ozpinetakoak).
 Elikagaiak lehortzea	Fruta-xerrak, barazkiak eta barrengorriak lehortzeko.
 Bero mantentzea	Elikagaiak bero mantentzeko.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Desizoztea	Elikagaiak (barazkiak eta frutak) desizozteko. Desizozteko denbora elikagai izoztuen kantitatearen eta tamainaren arabera da. Funtzio hori erabiltzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren.

Egosceta-funtzio baten doikuntza

- 1. Kendu mikrouhin-labearen beheko kristalezko platera.
- 2. Piztu labea.
- 3. Doitu Egosceta-funtzioak menua.
- 4. Sakatu  ₄₃₀ berresteko.
- 5. Hautatu egosceta-funtzioa.
- 6. Sakatu  ₄₃₀ berresteko.
- 7. Doitu tenperatura.
- 8. Sakatu  ₄₃₀ berresteko.

Mikrouhin-funtzioak

Funtzioak	Deskribapena
Mikrouhin-labeak	Beroa elikagaian zuzenean sortzen du. Erabil ezazu plater eta edariak berotzeko, haragi edo fruta desizozteko, eta barazkiak eta arraina egosteko.
Konb.	Erabil ezazu egosceta-funtzioa eta mikrouhin modua aldi berean erabiltzeko. Erabil ezazu elikagaiak denbora laburrenean prestatzeko eta haiek txigortzeko. Funtzio honen gehieneko potentzia 600 W da.
Abiarazte bizkorra	Erabili mikrouhin-funtzioa  ₄₃₀ ikurra ukituz potentziarik handienarekin eta funtzionamendu-denbora laburrarekin (30 segundo) aktibatzeko.

Mikrouhin-funtzioaren doikuntza

- 1. Kendu osagarri guztiak.
- 2. Sartu mikrouhin-labearen beheko kristalezko platera.
- 3. Piztu labea.
- 4. Sakatu  mikrouhin-funtzioa aktibatzeko.
- 5. Sakatu  ₄₃₀. Iraupena funtzioa 30 segundoan ezartzen da, eta mikrouhin-labea funtzionatzen hasten da.

-  Δ_{30} sakatzen den bakoitzean, 30 segundo gehitzen dira Iraupena funtzioaren.
-  Δ_{30} sakatu ezean, gailua itzali egingo da 20 segundo igarotzean.
- 6. Sakatu  Iraupena funtzioa hautatzeko. Kontsultatu "Erloju-funtzioen doikuntza".
-  Iraupena funtziorako gehieneko denboraren doikuntza 90 minutukoa da.
-  Edonoiz alda ditzakezu mikrouhin-labearen potentzia (sakatu  eta, ondoren, $\wedge$ o $\vee$) eta Iraupena funtzioa  mikrouhin-funtzioa martxan dagoenean.
- 7. Programatutako denbora amaitzen denean, soinu bat entzungo da 2 minutuz. Mikrouhin-funtzioa automatikoki itzaltzen da. Soinua desaktibatzeko, sakatu edozein ikur.
-  Mikrouhin-funtzioa desaktibatzeko, sakatu .
-   sakatuz edo atea irekiz gero, funtzioa geldituko da. Berriz hasteko, sakatu Δ_{30} .

Konb. funtzioaren doikuntza

1. Kendu mikrouhin-labearen beheko kristalezko platera.
 2. Aktibatu egosketa-funtzioa. Kontsultatu "Egosketa-funtzio baten doikuntza".
 3. Sakatu  eta burutu mikrouhin-funtzioa doitzeko urrats berak.
-  Zenbait funtzioaren kasuan, mikrouhin-labea doitutako tenperaturara iristean aktibatuko da.

Konb. funtzioarekin erabili ezin diren funtzioak: Gogokoak, Amaiera-ordua, Doitu + Hasi, Berotu eta beroa mantendu.

Mikrouhin-labearen Abiarazte bizkorra funtzioaren doikuntza

1. Beharrezkoa bada, sakatu  gailua desaktibatzeko.
 2. Sakatu Δ_{+30} Abiarazte bizkorra aktibatzeko.
- Δ_{+30} sakatzen den bakoitzean, 30 segundo gehitzen dira Iraupena funtzioaren denboran.
-  Mikrouhin-labearen potentzia alda dezakezu (kontsultatu "Mikrouhin-funtzioa doitzea" atala).
3. Ukitu  Iraupena funtzioaren denbora doitzeko. Kontsultatu "Erloju-funtzioak" kapitulua, Erloju-funtzioen doikuntza.

Berotze-adierazlea

Egosketa-funtzio bat aktibatzean, pantailako barra piztuko da. Barrak adierazten du labearen tenperatura igo egiten dela. Seinale akustikoak 3 aldiz jotzen du tenperatura iristen denean; barrak dir-dir egiten du, eta, ondoren, desagertu egiten da.

Berotze azkarra

Funtzio horrek berotze-denbora murrizten du.

-  Ez jarri elikagairik labeaz azkar berotzeko funtzioa erabiltzen denean.

Funtzioa aktibatzeko, mantendu sakatuta  3 segundoz. Txandakako berotze-adierazlea.

Funtzio hau ez dago erabilgarri labeko funtzio batzuetarako.

Hondar-beroa

Labea itzaltzean, pantailak hondar-beroa bistaratuko du. Beroa elikagaia bera mantentzeko erabil daiteke.

Erloju-funtzioak

Erloju-funtzioen taula

erloju-funtzioa	Aplikazioa
 Ohartarazlea	Atzerako kontaketa bat programatzeko (geh. 2 h 30 min). Funtzio honek ez du eraginik labearen funtzionamenduan. Erabili  funtzioa aktibatzeke. Sakatu $\wedge$ edo $\vee$ minutuak doitzeko eta sakatu $\triangleright_{30}$ hasteko.
$\rightarrow $ Iraupena	Labearen funtzionamendu-iraupena doitzeko (geh. 23 h 59 min).
$\rightarrow $ Amaiera-ordua	Egosketa-funtzio baten deskonexio-ordua programatzeko (geh. 23 h eta 59 min).

Erloju-funtzio baten iraupena programatzen baduzu, atzerako kontaketa 5 segundoren buruan hasten da.



Iraupena edo Amaiera-ordua erloju-funtzioak erabiltzean, labearen erresistentziak itzali egingo dira programatutako denboraren % 90 igarotzean. Labeak hondar-beroa erabiltzen du egosketa-prozesuarekin jarraitzeko, denbora amaitu arte (3-20 minutu).

Erloju-funtzioen doikuntza



Iraupena edo Amaiera-ordua funtzioa erabiltzen duzunean, lehenbizi egosketa-funtzioa eta tenperatura programatu behar dituzu. Labea automatikoki itzaltzen da. Iraupena edo Amaiera-ordua funtzioak aldi berean erabil ditzakezu, labea ordu jakin batean automatikoki aktibatu eta desaktibatu nahi baduzu.

1. Hautatu egosketa-funtzio bat.
2. Sakatu $\odot$ behin eta berriz, pantailan nahi duzun erloju-funtzioa eta dagokion ikurra bistaratzen den arte.
3. Sakatu $\wedge$ o $\vee$ dagokion ordua programatzeko.
4. Sakatu $\triangleright_{30}$ berresteko. Denbora amaitzen denean, seinale batek joko du. Labea itzali egingo da. Pantailan mezu bat agertzen da.
5. Soinua desaktibatzeke, sakatu edozein ikur.

Berotu eta beroa mantendu

Funtzioa aktibatzeke baldintzak:

- Doitutako tenperatura 80 °C-tik gorakoa izatea.
- Iraupena funtzioa doitu egin da.

Berotu eta beroa mantendu funtzioak jada prestatutako elikagaiak 80 °C-an mantentzen ditu, 30 minutuz. Laberatze- edo erretze-prozesua bukatzean aktibatzen da.

Funtzioa Oinarrizko ezarpenak menuan aktiba edo desaktiba daiteke.

1. Piztu labea.
2. Hautatu egosketa-funtzioa.
3. Doitu tenperatura 80 °C-tik gorako balio batera.
4. Sakatu $\odot$ behin eta berriz, pantailan hau bistaratzen den arte: Berotu eta beroa mantendu.
5. Sakatu $\triangleright_{30}$ berresteko.

Denbora amaitzen denean, seinale batek joko du.

Gehitu denbora

Gehitu denbora funtzioak egosketa-funtzioak Iraupena amaitu ondoren jarraitzea ahalbidetzen du.

i Iraupena edo Pisu automatikoa duten egosketa-funtzio guztiei aplikatzen zaie.

1. Egosketa-denbora amaitzen denean, seinale bat entzungo da. Sakatu edozein tekla.
Pantailan mezua bistaratzen da.
2. Sakatu  aktibatzeko edo bertan behera uzteko.
3. Doitu egosketaren iraupena.
4. Sakatu +30.

Programa automatikoak

⚠ KONTUZ! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Online errezetak

i Labe honetako programa automatikoetarako errezetak gure web-orrian aurkituko dituzu: www.ikea.com. Errezeta-liburu egokia aurkitzeko, egiaztatu gailuaren barrunbearen aurreko aldean dagoen artikuluzenbakia.

Egosketa lagundua

Labe honek erabil ditzakezun hainbat errezeta ditu. Errezeta horiek finkoak dira, eta ezin dira aldatu.

1. Piztu labea.
2. Doitu menua: Egosketa lagundua. Sakatu +30 berresteko.
3. Aukeratu kategoria eta platera. Sakatu +30 berresteko.
4. Hautatu errezeta bat. Sakatu +30 berresteko.

Osagarrien erabilera

⚠ KONTUZ! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

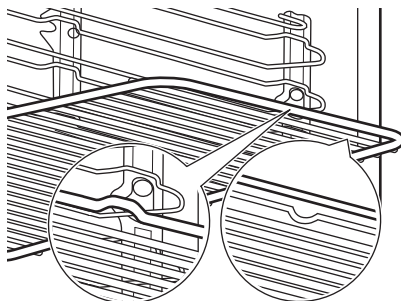
Osagarriak jartzea

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

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

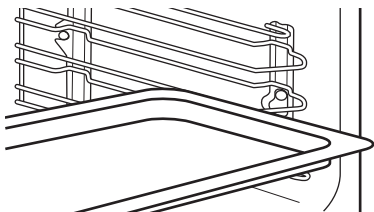
Parrila:

Sartu apala euskarriaren gida-barren artean eta ziurtatu hankak behera begira daudela.



Erretilua:

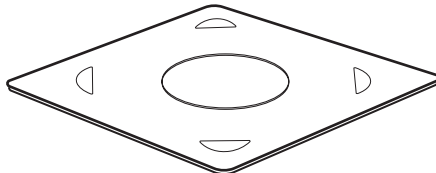
Sartu erretilua euste-errailaren giden artean.



Mikrouhin-laberako kristalezko beheko platera:

Erabili beheko kristalezko platera mikrouhin-laberako, mikrouhin-labearen

funtzioarekin soilik. Ez da egokia mikrouhin-labearen funtzio konbinaturako (adibidez, grill mikrouhin-labea). Jarri osagarria barrunbearen hondoa. Elikagaiak mikrouhin-laberako kristalezko beheko plateran jar ditzakezu zuzenean.



Funtzio gehigarriak

Gogokoenak

Gogokoen dituzun doikuntzak gorde ditzakezu, hala nola iraupena, tenperatura edo egosketa-funtzioa. Gogokoak menuan daude. 20 programa gorde daitezke.

- i** Mikrouhin-funtzioak eta Konb. mikrouhin-labearen funtzioak ezin dira gorde gogoko programa gisa.

Gorde programa bat

1. Piztu labea.
2. Doitu egosketa-funtzio bat edo programa automatiko bat.
3. Sakatu behin eta berriz, pantailan hau bistaratzen den arte: GORDE.
4. Sakatu berresteko. Pantailan memorian libre dagoen lehen posizioa agertuko da.
5. Sakatu berresteko.
6. Sartu programaren izena. Lehen letrak dir-dir egiten du.
7. Sakatu edo letra aldatzeko.
8. Sakatu .
- Hurrengo letrak dir-dir egingo du.
9. Errepikatu 7. urratsa behar adina aldiz.
10. Mantendu sakatuta gordetzeko.

Memoriako posizio bat gainidatz dezakezu. Pantailak memoriako lehen posizio librea bistaratzean, sakatu eta sakatu lehendik dagoen programa bat gainidatzeko.

Programa baten izena alda daiteke menu honetan: Editatu prog. izena.

Programa aktibatzea

1. Piztu labea.
2. Doitu Gogokoak menua.
3. Sakatu berresteko.
4. Aukeratu gogokoen duzun programaren izena.
5. Sakatu berresteko.

Haurrentzako segurtasun-blokeoaren erabilera

Haurrentzako segurtasun-blokeoa aktibatuta dagoenean, ezin da labea piztu.

1. Sakatu pantaila pizteko.
2. Sakatu eta aldi berean, pantailan mezu bat eta giltza baten ikurra agertu arte.

Segurtasun-blokeoa desaktibatzeko, errepikatu 2. urratsa.

Blokeatzeko tekla

Funtzio honek egosketa-funtzioa nahi gabe aldatzea saihesten du. Labea funtzionatzen ari denean soilik aktiba daiteke.

- 1. Piztu labea.
- 2. Hautatu doikuntza edo egosketa-funtzioa.
- 3. Sakatu  behin eta berriz, pantailan hau bistaratzen den arte: Blokeatzeko tekla.
- 4. Sakatu  berresteko.

Funtzioa desaktibatzeko, sakatu . Pantailan mezu bat agertzen da. Sakatu  behin eta berriz, eta, ondoren,  berresteko.

 Labea itzaltzean, funtzioa ere desaktibatzen da.

Doitu + Hasi

Funtzioak funtzio (edo programa) bat definitzeko aukera ematen du, geroago erabil daitekeena sentsorea behin sakatuz.

- 1. Piztu labea.
- 2. Hautatu egosketa-funtzio bat.
- 3. Sakatu  behin eta berriz, pantailan hau bistaratzen den arte: Iraupena.
- 4. Doitu nahi duzun denbora.
- 5. Sakatu  behin eta berriz, pantailak hau bistaratzen duen arte: Doitu + Hasi.
- 6. Sakatu  berresteko.

Sakatu ikur bat ( izan ezik) Doitu + Hasi funtzioa abiarazteko. Programatutako egosketa-funtzioa abiaraziko da.

Egosketa-funtzioa amaitzen denean, seinale bat entzungo da.

- 
- Blokeatzeko tekla aktibatuta dago egosketa-funtzioa aktibatuta dagoen bitartean.
 - Oinarrizko ezarpenak menuaren bidez, Doitu + Hasi funtzioa aktibatu eta desaktiba daiteke.

Deskonexio automatikoa

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

Temperatura (°C)	Deskonexio-ordua (h)
30-115	12,5
120-195	8,5
200-230	5,5

-  Deskonexio automatikoa ez zaie aplikatzen funtzio hauei: Argia, Iraupena, Amaiera-ordua.

Pantailaren distira

Pantailaren distirarako bi modu daude:

- Gaueko distira: labea itzalita dagoenean, pantailaren distira txikiagoa da 22:00etatik 06:00etara.
- Eguneko distira:
 - Labea piztuta dagoenean.
 - Gaueko distiran edozein ikur ukituz gero (Piztu/Itzali izan ezik), pantaila eguneko distira modura itzultzen da hurrengo 10 segundoetan zehar.

Hozte-haizagailua

Labea funtzionatzen ari den bitartean, hozte-haizagailua automatikoki jartzen da martxan, labearen gainazalak hotz mantentzeko. Labea itzaltzen denean, haizagailuak funtzionatzen jarraituko du labea erabat hoztu arte.

Segurtasun-termostatoa

Labearen edo osagai akastunen funtzionamendu desegokiak gainberotze arriskutsuak eragin ditzake. Hori saihesteko, labeak elikadura eteten duen segurtasun-

termostato bat du. Temperatura jaisten denean, labea automatikoki pizten da berriro.

Aholkuak

Egasketarako gomendioak

Aurretik berotzen duzunean, kendu parrillak eta erretiluak barrunbetik, errendimendu azkarragoa lortzeko.

Labeak lau maila ditu. Konta itzazu parrillen kokapenak beheko aldetik.

Labeak sistema berezi bat du airea zirkularazteko eta lurruna etengabe birziklatzeko. Sistema horri esker, janaria lurrun-ingurune batekin presta dezakezu, eta elikagaiak barrualdean bigun eta kanpoaldean kurruskari mantendu. Horrela, egosketa-denbora eta energia-kontsumoa ahalik eta gehien murrizten dira.

Baliteke hezetasuna labean edo kristalezko ateko paneletan kondentsatzea egosten den bitartean. Aldendu labetik atea irekitzen duzunean.

Labea hozten denean, garbitu barrualdea zapi leun batekin.

Gozogintza

Ez ireki labearen atea ezarritako egosketa-denboraren 3/4 zati igaro baino lehen.

Bi erretilu aldi berean erabiltzen badituzu, utzi bien artean maila libre bat.

Haragia eta arraina

Haragia zatitu aurretik, itxaron 15 bat minutu, gutxienez, zukuak atxiki ditzan.

Labean ke askorik ez sortzeko, gehitu ur pixka bat erretilu sakonean. Kea kondentsatu ez dadin, gehitu ura lehortzen den bakoitzean.

Mikrouhin-laberako gomendioak

Jarri janaria mikrouhin-labeako kristalezko platerean, barrunbearen oinarrian.

Eman buelta haragiari egosteko denboraren erdian, uniformeki gorritzeko.

Estali janaria prestatzeko eta berriz berotzeko.

Jarri koilara botilan edo edalontzia edariak berotzean, beroa hobeto banatzeko.

Sartu janaria labean, bilgarririk gabe. Ontziratutako janariak mikrouhin-laberako egokiak badira bakarrik sar daitezke hartan (kontsultatu informazioa bilgarrian).

Mikrouhin-labe bidezko egosketa

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

Ez kozinatu platerak gehiegi, potentzia eta denbora luzeegiak doitzuz. Janaria lehortu edo erre daiteke.

Ez erabili labea arrautzak edo barraskiloak oskolarekin prestatzeko, agian lehertu egingo dira eta. Zulatu arrautza frijituen gorringoa berriro berotu aurretik.

Zulatu elikagaien azala hainbat aldiz sardexka batekin prestatu aurretik.

Moztu barazkiak tamaina bereko zatitxoetan.

Mugitu noizean behin plater likidoak.

Zerbitzatu aurretik, nahastu janaria.

Labea itzali ondoren, atera janaria eta utzi geldirik minutu batzuez.

Mikrouhin-labean desizoztea

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

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

Mikrouhin-laberako ontzi eta material egokiak

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

Materiala/Ontzia	Mikrouhin-funtzioa		Konb. mikrouhin-labearen funtzioa
	Desizoztea	Berotu, Janaria prestatu	
Metalezko osagairik gabeko laberako kristala eta portzelana, adibidez, beira termikoa	✓	✓	✓
Beira eta portzelana ez dira egokiak zilar, urre, platino eta metalezko dekoraziorik gabeko laberako	✓	x	x
Kristala eta bitrozeramika, laberako eta izozteko egokia den materialez egina	✓	✓	✓
Kuartzorik eta osagai metalikorik gabeko zeramika eta buztina, edo metalak dituen beiraztatua	✓	✓	x
Zeramika, portzelana edo buztin egosia, beiratu gabeko hondoarekin edo zulo txikiekin (adibidez, heldulekuetan).	x		x
200 °C-rainoko beroa jasaten duen plastikoa (plastikozko tresnak erabili aurretik, egiaztatu beti haien zehaztapenak)	✓	✓	x
Kartoia, papera	✓		x
Elikagaietarako filma	✓		x
Mikrouhin-labeetarako egokia den itxitura duen erreketarako filma (plastikozko filmak erabili aurretik, egiaztatu beti haien zehaztapenak)	✓	✓	x
Metalezko azpilak; adib., esmaltea eta burdinurtua	x	x	✓

Materiala/Ontzia	Mikrouhin-funtzioa		Konb. mikrouhin-labearen funtzioa
	Desizoztea	Berotu, Janaria prestatu	
Moldeak, berniz beltza edo silikonazko estalgarria (moldeak erabili aurretik, egiaztatu beti haien zehaztapenak)	x	x	✓
Erretilua	x	x	x
Parrilla	x	x	✓
Mikrouhin-laberako kristalezko beheko platera	✓	✓	x
Mikrouhin-laberako tresnak, adibidez, Crostino	x	✓	x

Desizoztea mikrouhin-labean

Elikagaia	Potentzia (wattak)	Denbora (min)	Geldialdi-denbora (min)
Xerra (0,2 kg)	100	5-7	5-10
Haragi txikitua (0,5 kg)	200	8-12	5-10
Oilaskoa (1 kg)	100	30-35	10-20
Oilasko-bularkia (0,15 kg)	100	5-9	10-15
Oilasko-izterrak (0,15 kg)	100	5-9	10-15
Arrain osoa (0,5 kg)	100	10-15	5-10
Arrain-xerrak(0,5 kg)	100	12-15	5-10
Gurina (0,25 kg)	100	4-6	5-10
Gazta birrindua (0,2 kg)	100	2-4	10-15
Legamia-bizkotxo (1 unitate)	200	2-3	15-20
Gazta-tarta (1 unitate)	100	2-4	15-20
Pastel lehorra adibidez: (arrautza-ogia) (1 unitate)	200	2-4	15-20
Ogia (1 kg)	200	15-18	5-10
Ogi ebakia (0,2 kg)	200	3-5	5-10

Elikagaia	Potentzia (wattak)	Denbora (min)	Geldialdi-denbora (min)
Ogitxoak (4 unitate)	200	2-4	2-5
Fruta (0,25 kg)	100	5-10	10-15

Berriz berotzea

Elikagaia	Potentzia (wattak)	Denbora (min)	Geldialdi-denbora (min)
Haurrentzako elikagaiak pototan (0,2 kg), eragin eta egiaztatu tenperatura	300	1-2	-
Haurrentzako esnea (180 ml); jarri koilara biberoian, eragin eta egiaztatu tenperatura	600	0:20-0:40	-
Aurrez prestatutako janaria (0,5 kg)	600	6-9	2-5
Aurrez prestatutako plater izoztuak (0,5 kg)	400	10-15	2-5
Esnea (200 ml)	1.000	1-1:30	-
Ura (200 ml)	1.000	1:30-2	-
Saltsa (200 ml)	600	1-3	-
Zopa (300 ml)	600	3-5	-

Urtu

Elikagaia	Potentzia (wattak)	Denbora (min)	Geldialdi-denbora (min)
Txokolatea/Estalgarria (0,15 kg)	300	2-4	-
Gurina (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Mikrouhin-labe bidezko egosketa

Egosketa

Elikagaia	Potentzia (wattak)	Denbora (min)	Geldialdi-denbora (min)
Arrain osoa (0,5 kg)	500	8-10	2-5
Arrain-xerrak(0,5 kg)	400	4-7	2-5
Barazki freskoak (0,5 kg + 50 ml ur)	600	5-15	-
Barazki izoztuak (0,5 kg + 50 ml ur)	600	10-20	-
Patata gainerreak (0,5 kg)	600	7-10	-
Arroza (0,2 kg + 400 ml ur)	600	15-18	-
Krispetak	1.000	1:30-3	-

Konb. mikrouhin-labearen funtzioa

Erabili funtzio hau elikagaiak denbora gutxian egiteko eta haiek txigortzeko.

Elikagaia	Funtzioa	Potentzia (wattak)	Temperatura (°C)	Denbora (min)	Parrillaren kokapena	Oharrak
Patata gainerreak (1,1 kg)	Turbo grilla + mikrouhinak	400	180-190	40-45	1	Eman buelta ontziari denboraren erdia aldera. Geldialdi-denbora: 2-5 min.
Pastela (0,7 kg)	Egosketa arrunta + mikrouhinak	100	180-200	25 - 30	2	Eman buelta ontziari denboraren erdia aldera. Geldialdi-denbora: 5 min.
Txerri errea (1,5 kg)	Aire beroa + mikrouhinak	200	180-190	85-90	1	Eman buelta haragiari egosteko denboraren 30 minutu igarotzean. Geldialdi-denbora: 2-5 min.

Elikagaia	Funtzioa	Potentzia (wattak)	Temperatura (°C)	Denbora (min)	Parrillaren kokapena	Oharrak
Lasagna	Egosceta arrunta + mikrouhinak	200-300	170-190	30 - 40	1	Eman buelta ontziari denboraren erdia aldera. Geldialdi-denbora: 2-5 min.
Oilaskoa (1 kg)	Turbo grilla + mikrouhinak	400	210-230	35-40	2	Eman buelta ontziari denboraren erdia aldera. Geldialdi-denbora: 2-5 min.

Mikrouhin-labeari buruzko aholkuak

Egasketaren/ Desizoztearen emaitza	Kausa posiblea	Konponbidea
Janaria lehorregi dago.	Potentzia handiegia zen. Denbora gehiegizkoa zen.	Hurrengoan, hautatu mikrouhin-potentzia txikiago bat, eta denbora luzeagoa.
Egosceta-denboraren amaieran, elikagaia oraindik ez da desizoztu, berotu edo kozinatu.	Denbora laburregia zen.	Hautatu denbora luzeago bat. Ez handitu mikrouhin-potentzia.
Elikagaia gainberotu egin da ertzetan, baina ez da egin erdialdean.	Potentzia handiegia zen.	Hurrengoan, hautatu mikrouhin-potentzia txikiago bat, eta denbora luzeagoa.

Egosceta-aplikazioen adibideak potentziaren doikuntzetarako

Taulako datuak gutxi gorabeherakoak dira.

Potentziaren doikuntza	Gailuaren erabilera
1.000 watt 900 watt 800 watt 700 watt	Likidoak berotzea Egosceta-prozesu baten hasieran irakiten jartzea Barazkiak kozinatzea

Potentziaren doikuntza	Gailuaren erabilera
600 watt 500 watt	Plater izoztuak desizoztea eta berotzea Banako platerak berotzea Eltzekoak prestatzen amaitzea Arrautzak dituzten platerak egostea
400 watt 300 watt	Elikagaiak egostea lehen irakinaldiaren ondoren Elikagai delikatuak kozinatzea Haurtxoentzako elikagaiak berotzea Arroza puztea Elikagai delikatuak berotzea Gazta, txokolatea, gurina urtzea
200 watt 100 watt	Haragia, arraina desizoztea Gazta, esnegaina, gurina desizoztea Fruta eta pastelak desizoztea Ogia desizoztea

Proba-institutuetarako informazioa

Grill azkarra

Berotu aurretiaz labe hutsa 3 minutuz.

Grilla gehieneko tenperaturarekin

Erabili hirugarren maila.

Elikagaia	Grillean egoteko tartea (min)	
	1. aldea	2. aldea
Ogi txigortua	1-3	1-3

Mikrouhin-funtzioa

Elikagaia	Grillean egoteko tartea (min)	
	1. aldea	2. aldea
Hanburgesak	9-13	8-10

IEC 60705 arauaren araberako probak.

Elikagaia	Potentzia (wattak)	Kantitatea (kg)	Parrillaren kokapena 1)	Denbora (min)	Oharrak
Bizkotxoak	600	0,475	Oinarria	7-9	Haragia egosteko denboraren erdian, biratu ontzia bira osoaren laurden bat.
Haragi-pastela	400	0,9	2	25-32	Haragia egosteko denboraren erdian, biratu ontzia bira osoaren laurden bat.

Elikagaia	Potentzia (wattak)	Kantitatea (kg)	Parrillaren kokapena 1)	Denbora (min)	Oharrak
Arrautz-budina	500	1	Oinarria	18	-
Haragia desizoztea	200	0,5	Oinarria	8-12	Eman buelta haragiari egosteko denboraren erdian.

1) Erabili parrilla, kontrakoa adierazi ezean.

Konb. mikrouhin-labearen funtzioa

IEC 60705 arauaren araberako probak.

Elikagaia	Funtzioa	Potentzia (wattak)	Temperatura (°C)	Parrillaren kokapena 1)	Denbora (min)	Oharrak
Pastela (0,7 kg)	Aire beroa + mikrouhinak	100	180	2	29-31	Haragia egosteko denboraren erdian, biratu ontzia bira osoaren laurden bat.
Patata gainerreak (1,1 kg)	Turbo grilla + mikrouhinak	400	180	1	40-45	Haragia egosteko denboraren erdian, biratu ontzia bira osoaren laurden bat.
Oilaskoa (1,1 kg)	Turbo grilla + mikrouhinak	200	200	1	45-55	Jarri haragia kristalezko ontzi biribilean eta eman iezaiozu buelta egosketa-denboraren 20 minutu igarotakoan.

1) Erabili parrilla, kontrakoa adierazi ezean.

Egosketa-etaulak

Egosketa-etaula gehigarriak nahi izanez gero, kontsultatu gure www.ikea.com webguneko

errezeta-liburua. Errezeta-liburu egokia aurkitzeko, egiaztatu gailuaren barrunbearen aurreko markoan dagoen datu-plakako gai-zenbakia.

Mantentze-lanak eta garbiketa

⚠ KONTUZ! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Garbiketari buruzko oharrak

 Agente garbigarriak	Garbitu labearen aurrealdea ur epel eta xaboi leunarekin bustitako zapi leunarekin.
	Erabili garbiketa-produktu bat gainazal metalikoak garbitzeko.
	Garbitu orbanak detergente leun batekin.
 Eguneroko erabilera	Garbitu barrualdea erabilera bakoitzaren ondoren. Koipea edo bestelako hondakinak metatzeak sutea sor dezake. Kendu elikagaien hondakinak eta gangako koipea labetik.
	Ez gorde janaria labeen 20 minutu baino luzarago. Labea erabili ondoren, lehortu barrualdea zapi leun batekin.
 Osagarriak	Garbitu osagarri guztiak erabilera bakoitzaren ondoren eta utzi lehortzen. Erabili ur berotan bustitako zapi leun bat eta detergente leuna. Ez garbitu osagarriak ontzi-garbigailuan
	Ez erabili garbigarri urratzailerik edo objektu zorrotzik osagarri itsasgaitzak garbitzeko.

Altzairu herdoilgaitzezko edo aluminiozko labeak

Garbitu labearen atea belaki edo zapi heze batekin soilik. Lehortu zapi leun batekin.

Ez erabili produktu urratzaile, azido edo altzairuzko espartzurik, labearen gainazala kalte dezakete eta. Garbitu arreta berberarekin labearen aginte-panela.

Ateko juntura garbitzea

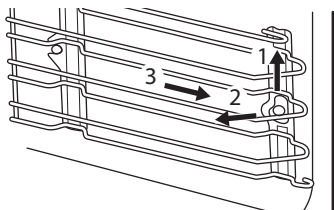
Egiaztatu aldizka ateko juntura. Ateko junturak labearen barne-markoa inguratzen du. Ez erabili labea ateko juntura kaltetuta badago. Jar zaitez harremanetan

baimendutako zerbitzu tekniko batekin. Ateko juntura garbitu nahi baduzu, irakurri garbiketari buruzko informazio orokorra.

Euste-errailak ateratzea

Mantentze-lanen aurretik, ziurtatu labea guztiz hotz dagoela. Erretzeko arriskua dago. Labea garbitzeko, kendu euste-errailak.

1. Egin tira kontuz euskailuetatik gorantz eta aurreko suspentsiotik kanporantz.



- 2. Egin tira euste-errailaren aurreko muturretik hormatik urruntzeko.
- 3. Atera atzeko suspentsioaren euskarriak. Jarri albo-errailak alderantzizko ordenan.

Bonbilla aldatzea

Jarri zapi bat labearen barnealdeko hondoan. Hala, lanparako kristalezko estalkia eta barrunbea kaltetzeko aukera saihestuko da.

⚠ KONTUZ! Elektrokuzio-arriskua!
Deskonektatu fusiblea lanpara aldatu aurretik.
Litekeena da labeko lanpara eta kristalezko estalkia bero egotea.

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

- 1. Itzali labea.
- 2. Kendu fusibleak fusible-kutxatik edo deskonektatu disjuntorea.
- 3. Biratu kristalezko estalkia ezkererantz ateratzeko.
- 4. Garbitu kristalezko estalkia.
- 5. Ordeztu labearen bonbilla ezaugarri hauek dituen beste batengatik: 25 W, 230 V (50 Hz), beroarekiko erresistentea, 300 °C-ra arte (konexio mota: G9).
- 6. Ezarri kristalezko estalkia.

Arazoen konponketa

⚠ KONTUZ! Kotsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer egin honako hau gertatzen bada?

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbidea
Labeak ez du berotzen.	Labea itzalita dago.	Piztu labea.
Labeak ez du berotzen.	Erlojuak ez du ordu zuzena markatzen.	Doitu ordua.
Labeak ez du berotzen.	Ez dira konfiguratuta beharrezko ezarpenak.	Ziurtatu ezarpenak zuzenak direla.
Labeak ez du berotzen.	Deskonexio automatikoa aktibatuta dago.	Kontsultatu "Deskonexio automatikoa" atala.
Labeak ez du berotzen.	Haurrentzako segurtasun-blokeoa aktibatuta dago.	Kontsultatu "Segurtasun-blokeoaren erabilera".

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbidea
Labeak ez du berotzen.	Atea ez dago ondo itxita.	Itxi guztiz atea.
Labeak ez du berotzen.	Fusibleak salto egin du.	Egiaztatu fusiblea funtzionamendu-arazoaren arrazoia den. Fusiblea bat-batean erretzen bada, jarri harremanetan elektrikari gaitu batekin.
Bonbillak ez du funtzionatzen.	Bonbillak akatsak ditu.	Ordeztu bonbilla.
Taula honetan agertzen ez den errore-kode bat agertzen da pantailan.	Huts elektriko bat dago.	• Itzali labea etxeko fusiblearen edo fusible-kutxako segurtasun-etengailuaren bidez, eta piztu ezazu berriro. • Errore-kodea berriro agertzen bada, jarri harremanetan Laguntza-zentro teknikoarekin.
Lurruna eta kondentsazioa metatzen da elikagaietan eta labearen barrunbean.	Platera denbora gehiegi egon da labearen barruan.	Egosceta-prozesua amaitu ondoren, ez utzi platerak labe barruan 15-20 minutu baino luzaroago.

Zerbitzuaren datuak

Arazoa ezin baduzu konpondu, jarri harremanetan laguntza-zentro teknikoarekin.

Laguntza-zentro teknikoak behar dituen datuak ezaugarrien plakan

daude. Erregimen-plaka labearen barrunbeko aurreko markoan dago. Ez kendu ezaugarrien plaka labeko barrunbetik.

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

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barnekoak)	Zabalera Altuera Hondoa	480 mm 217 mm 411 mm
Bolumen aplikagarriak	43 l	
Erretiluaren azalera	1424 cm ²	
Goiko erresistentzia	1900 W	
Beheko erresistentzia	1000 W	
Grilla	1900 W	
Uztaia	1650 W	
Gutzizko potentzia	3000 W	
Tentsioa	220-240 V	
Maiztasuna	50 Hz	
Funtzioen kopurua	17	

Energia-eraginkortasuna

Energia aurreztea



Labeak eguneroko janari-prestaketan energia aurrezten laguntzen duten ezaugarriak ditu.

Aholku orokorrak

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

Erabili metalezko platerak energia aurrezteko, baina mikrouhin-labea ez den funtzio bat erabiltzen duzunean bakarrik.

Ahal den neurrian, ez berotu labea janariak barruan sartu aurretik.

30 minutu baino gehiagoko egosketetan, jaitsi labearen tenperatura egosketa-

denbora amaitu baino 3-10 minutu lehenago, egosketak irauten duenaren arabera. Labeko hondar-beroak janaria prestatzen jarraituko du.

Erabili hondar-beroa beste plater batzuk berotzeko.

Murritzu ahalik eta gehien laboratzeen arteko denbora plater bat baino gehiago aldi berean prestatzen dituzunean.

Egosketa haizagailuarekin

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

Hondar-beroa

Labearen funtzio batzuetan, denbora-hautaketa duen programa bat aktibatuta badago (Iraupena edo Amaiera), eta egosketa-denbora 30 min baino gehiagokoa

bada, erresistentziak lehenago desaktibatzen dira automatikoki.

Bonbillak eta haizagailuak funtzionatzen jarraitzen dute.

Beroari eustea

Hondar-beroa elikagaiak bero mantentzeko erabili nahi baduzu, hautatu ahalik eta

tenperatura-doikuntzarik baxuena. Hondar-beroaren edo tenperaturaren adierazleak pantailan agertzen dira.

Egosceta bonbilla itzalita dagoela

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

Ingurumen-gaiak

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

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

IKEA BERMEA

Zenbat denborarako bermea ematen du IKEA-k?

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

Nor arduratzen da zerbitzuaz?

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

Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak IKEA-n erosketa egin ostean material- edo fabrikazio-akatsak eragindako gailuaren akatsak estaltzen ditu. Bermea etxeko tresnetarako soilik da aplikagarria. Salbuespenak "Zer ez du bermeak estaltzen?" atalean zehazten dira. Berme-aldian akatsa konpontzeak eragindako kostuak estaltzen ditu, hala nola konponketak, piezak, eskulana eta garraioa, baldin eta gailua kostu gehigarriak ordaindu gabe irisgarri badago eta akatsa bermeak estaltzen duen fabrikazio- edo material-akats baten ondorioa bada. Baldintza horien pean

aplikatuko dira EBren zuzentarauak (99/44/GE) eta herrialde bakoitzean indarrean dagoen legeria. Ordezkatuko piezak IKEA-ren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

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

Zer ez du bermeak estaltzen?

- Higadura eta haustura arruntak.
- Nahita edo arduragabekeriarengatik eragindako kalteak, funtzionamendu-argibideak ez betetzearen ondoriozko kalteak, instalazio okerra edo tentsioa oker konektatuz egindako instalazioa, erreazio kimikoak edo elektrokimikoak eragindako kalteak, oxido, korrosio edo uraren ondoriozko kalteak, ur-hornidurako gehiegiko kare-inkrustazioengatik egon daitezkeen

kalteak barne, eta ezohiko ingurune-baldintzek eragindako kalteak.

- Atal suntsikorrak, pilak eta bonbillak barne.
- Gailuaren ohiko erabileran eraginik ez duten pieza ez-funtzionalak eta apaingarriak, marradurak eta kolore-ezberdintasun posibleak barne.
- Garbitzeko erabiltzen diren objektu edo substantzia arrotzek eragindako istripuzko kalteak edo iragazki, drainatze-sistema edo detergente-kutxak libratzerakoan eragindako kalteak.
- Honako pieza hauetako kalteak: bitrozeramika, osagarriak, mahai-tresnetarako eta baxerarako saskiak, elikadura- eta hustubide-hodiak, material zigilatzaile eta isolatzaileak, bonbillak eta bonbillen estalkiak, bisore digitalak, aginteak, karkasa eta karkasaren piezak. Kalte horiek fabrikazio-akatsen eraginez sortu direla frogatu ahal bada salbu.
- Zerbitzu-teknikariaren aurrean akatsik hauteman ezin izan den kasuak.
- Hornitzaileak baimendu ez duen zerbitzu teknikoko zentro batek egindako edo pieza originalak erabili ez diren konponketak.
- Instalazio okerraren edo zehaztapenak betetzen ez dituen instalazioaren ondoriozko konponketak.
- Etxetresna elektrikoak etxean erabiltzen ez badira, adibidez, esparru profesionalen erabiltzen badira.
- Garraioak eragindako kalteak. Bezero batek produktua bere etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko garraioan zehar sor daitezkeen kalteen erantzukizuna. Hala ere, IKEA produktua bezeroak emandako helbidean entregatzeaz arduratzen bada, bermeak garraioan zehar sor daitezkeen kalteak estaliko ditu.
- IKEA-ko etxetresna elektrikoek hasierako instalazioa egiteagatikoa kostua. Dena den, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaile batek edo bere zerbitzuaren kide baimenduak gailua bermearen baldintzei jarraikiz konpondu edo ordezkatzan badu, zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzuaren

kide baimenduak konpondutako edo ordezko gailua instalatuko du, behar denaren arabera.

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

Nola aplikatzen da herrialdeetako legedia?

IKEA-ren bermeak tokiko betekizun legal guztiak estali edo gainditzen dituzten legezko eskubide espezifikoak ematen dizkizu.

Baliteke betekizun horiek herrialdearen arabera aldatzea.

Balio-eremuak

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

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

IKEA-ren gailuetarako Saldu osteko zerbitzu espezializatua:

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

1. Bermearen baldintzen arabera erreklamazio bat jarri.
2. IKEA sukalde-altzari egokietan IKEA-ren gailua instalatzeari buruzko argibideak eskatu. Zerbitzuak ez du hauekin lotutako informaziorik eskainiko:
 - IKEA sukaldearen instalazio orokorra;
 - konexio elektrikoak (makina entxufe edo kablerik gabe badator) edo hidraulikoak edo gas-konexioak,

tekniko profesional homologatu batek burutu behar baititu.

3. IKEA gailuaren erabiltzailearen eskuliburuko edukiari eta zehaztapenei buruzko azalpenak eskatu.

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

Nola jar zaitezke harremanetan gurekin gure laguntza behar duzunean?



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

- i** Zerbitzu azkarragoa eskaini diezazugun, erabili eskuliburuaren amaieran aurkituko duzun zerrendako telefono-zenbaki espezifikoak. Kontsultatu beti laguntza behar duzun gailu espezifikoaren liburuxkako zenbakiak.

Deitu aurretik, eduki eskura IKEA-ren gaiaren zenbakia (8 digituko kodea) eta laguntza behar duzun gailuaren serie-zenbakia (ezaugarrien plakan aurki dezakezun 8 digituko kodea).

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

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

Laguntza gehiago behar duzu?

Contingut

Informació sobre seguretat	38	Funcions addicionals	55
Instruccions de seguretat	41	Consells	57
Instal·lació	45	Manteniment i neteja	65
Descripció del producte	45	Solució de problemes	66
Panell de control	46	Dades tècniques	68
Abans del primer ús	48	Eficàcia energètica	68
Ús diari	49	Aspectes mediambientals	69
Funcions del rellotge	53	GARANTIA IKEA	69
Programes automàtics	54		
Ús dels accessoris	54		

Excepte modificacions.

Informació sobre seguretat

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

Seguretat d'infants i persones vulnerables

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

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

Instruccions generals de seguretat

- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per cuinar.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar en oficines, habitacions d'hotel, habitacions de bed & breakfast, cases de camp i altres allotjaments similars on aquest ús no excedeixi (de mitjana) els nivells d'ús domèstic.
- Només personal qualificat pot instal·lar aquest aparell i substituir el cable.
- ADVERTÈNCIA: El forn i les peces accessibles s'escalfen molt durant el funcionament. Posa molta atenció per tal de no tocar les resistències.
- Utilitza sempre guants o manyoples per a forn per retirar o introduir accessoris o recipients.
- Abans de dur a terme les tasques de manteniment, talla el corrent elèctric.
- ADVERTÈNCIA: Assegura't que l'aparell estigui apagat abans de canviar la bombeta per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- No utilitzis l'aparell abans d'instal·lar-lo en l'estructura encastada.
- No utilitzis un netejador a vapor per netejar l'aparell.

- No utilitzis productes de neteja abrasius aspres ni rascadors de metall afilat per netejar el vidre de les tapes amb frontisses de la placa si no vols ratllar-ne la superfície, ja que podria fer que el vidre es trenqués.
- Si el cable d'alimentació pateix cap dany, el fabricant, el seu servei tècnic autoritzat o un professional hauran de canviar-lo per tal d'evitar riscos.
- No encenguis l'aparell quan estigui buit. Les peces metàl·liques a l'interior de la cavitat poden generar un arc elèctric.
- Per retirar els carrils de suport, estira primer frontal carril i, a continuació, separa l'extrem del darrere de les parets laterals. Installa els carrils de suport en l'ordre invers.
- Si la porta o els tancaments de la porta pateixen danys, no has d'operar l'aparell fins que una persona qualificada l'hagi reparat.
- Només una persona qualificada pot efectuar tasques de reparació o manteniment que impliquin l'extracció d'una tapa que protegeix contra l'exposició a l'energia del microones.
- No escalfis líquids ni altres aliments en recipients hermètics. Podrien explotar.
- No es poden utilitzar contenidors metàl·lics d'aliments i begudes durant la cocció amb microones. Aquest requisit no s'aplica si el fabricant especifica la mida i la forma dels contenidors metàl·lics apropiats per a la cocció amb microones.
- Utilitza només estris aptes per a forns de microones.
- Quan escalfis aliments en recipients de paper o plàstic, vigila l'aparell per la possibilitat d'incendi.

- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'asseccament d'aliments o roba i l'escalfament de coixinets tèrmiques, pantofles, esponges, draps humits i similars poden provocar risc de lesions, ignició o incendi.
- Si es genera fum, apaga o desendolla l'aparell i deixa la porta tancada per sufocar les possibles flames.
- L'escalfament de begudes al microones pot provocar un bullit brusc i lent. Extrema la precaució quan manipulis els recipients.
- El contingut dels biberons i dels pots de menjar per a nadons s'agitarà o remourà, i es controlarà la temperatura abans de consumir-los per evitar cremades.
- Els ous amb closca i els ous durs sencers no s'han d'escalfar en l'aparell, ja que poden explotar, fins i tot després que hagi acabat l'escalfament al microones.
- Neteja l'aparell amb regularitat i elimina les restes de menjar.
- Si no es manté l'aparell net, la superfície podria deteriorar-se i afectar negativament la vida útil de l'aparell i provocar situacions de risc.

Instruccions de seguretat

Instal·lació



ADVERTÈNCIA: Només un tècnic qualificat pot instal·lar l'aparell.

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

Altura mínima de l'armari (altura mínima de l'armari sota el taulell)	444 (460) mm
Ample de l'armari	560 mm
Profunditat de l'armari	550 (550) mm
Altura de la part frontal de l'aparell	455 mm
Altura de la part posterior de l'aparell	440 mm
Ample de la part frontal de l'aparell	595 mm
Ample de la part posterior de l'aparell	559 mm
Fons de l'aparell	567 mm
Fons encastat de l'aparell	546 mm
Fons amb la porta oberta	882 mm
Mida mínima de l'obertura de ventilació. Obertura situada a la part posterior inferior	560x20 mm
Longitud del cable d'alimentació. El cable és a la cantonada dreta de la part posterior.	1500 mm
Cargols de muntatge	3.5x25 mm

- Assegura't que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb els valors elèctrics del subministrament elèctric.
- Utilitza sempre una presa amb aïllament de connexió a terra que estigui instal·lada correctament.
- No utilitzis adaptadors d'endolls múltiples ni cables prolongadors.
- Procura no provocar danys a l'endoll ni al cable de xarxa. Si cal canviar el cable d'alimentació de l'aparell, el centre de servei tècnic autoritzat se n'haurà d'encarregar.
- Evita que el cable de xarxa toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o amb el buit que hi ha sota l'aparell, especialment mentre funciona o si la porta està calenta.
- Els mecanismes de protecció contra descàrregues elèctriques de components amb corrent i aïllats s'han de fixar de manera que no puguin esfluïxar sense utilitzar eines.
- Connecta l'endoll a la presa de corrent únicament quan la instal·lació hagi acabat. Assegura't de tenir accés a l'endoll del subministrament de xarxa un cop finalitzada la instal·lació.
- Si la presa de corrent està fluixa, no connectis l'endoll.
- No desconnectis l'aparell estirant el cable de connexió a la xarxa. Tira sempre l'endoll.
- Utilitza únicament dispositius d'aïllament apropiats: línia amb protecció contra els curtcircuits, fusibles (tipus cargol que puguin retirar-se del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de tots els pols de la xarxa. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una obertura mínima entre contactes de 3 mm com a mínim.

Connexió elèctrica



ADVERTÈNCIA: Risc d'incendis i descàrregues elèctriques.

- Totes les connexions elèctriques han de ser realitzades per electricistes qualificats.
- L'aparell ha de connectar-se a terra.

Ús



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

- No canviïs les especificacions d'aquest aparell.
- Assegura't que les obertures de ventilació no estiguin bloquejades.
- No deixis l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apaga l'aparell després de cada ús.
- Ves amb compte en obrir la porta de l'aparell mentre funciona. Pot alliberar-se aire calent.
- No utilitzis l'aparell amb les mans mullades ni en contacte amb l'aigua.
- No exerceixis pressió sobre la porta oberta.
- No utilitzis l'aparell com a superfície de treball ni per dipositar objectes.
- Obre la porta de l'aparell amb compte. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixis que espurnes ni flames obertes entrin en contacte amb l'aparell quan obris la porta.
- No col·loquis productes inflamables o articles mullats amb productes inflamables dins, a prop o sobre l'aparell.
- No utilitzis la funció de microones per preescalfar l'aparell.



ADVERTÈNCIA: Risc de danys en l'aparell.

- Per evitar danys o descoloriment en l'esmalt:
 - no col·loquis paper d'alumini directament a la part inferior de l'interior de l'aparell.
 - no introduïxis aigua directament en l'aparell mentre estigui calent.
 - no deixis plats humits ni aliments en l'aparell un cop finalitzada la cocció.
 - tingues compte en retirar o instal·lar els accessoris.

- La pèrdua de color de l'esmalt o l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Utilitza una safata profunda per a pastissos humits. Els suc de les fruites provoquen taques permanents.
- Cuina sempre amb la porta de l'aparell tancada.
- Si l'aparell s'installa darrere d'un panell d'un moble (per exemple, una porta) assegura't que la porta mai estigui tancada mentre funciona l'aparell. La calor i la humitat poden acumular-se darrere d'un panell de l'armari tancat i provocar danys a l'aparell, l'allotjament o el sòl. No tanquis el tauler de l'armari fins que l'aparell s'hagi refredat completament després de fer-lo servir.

Manteniment i neteja



ADVERTÈNCIA: Risc de lesions o de malmetre l'aparell.

- Abans de procedir amb el manteniment, apaga l'aparell i desconnecta l'endoll de la xarxa.
- Assegura't que l'aparell s'hagi refredat. Els panells de vidre poden trencar-se.
- Canvia immediatament els panells de vidre de la porta que estiguin danyats. Posa't en contacte amb el servei tècnic autoritzat.
- Assegura't que la cavitat i la porta s'assequin després de cada ús. El vapor produït durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.
- Neteja l'aparell periòdicament per evitar que el material de la superfície es deteriori.
- Les restes de menjar o greix a l'interior de l'aparell podrien provocar un incendi i arcs elèctrics quan s'utilitza la funció de microones.
- Si utilitzes aerosols de neteja per a forns, segueix les instruccions de l'envàs.

Ús de la cristalleria

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

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

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

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

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

Il·luminació interna



ADVERTÈNCIA: Risc de descàrrega elèctrica.

- Pel que fa a les bombetes d'aquest producte i les bombetes de recanvi venudes per separat: aquestes bombetes estan destinades a suportar condicions físiques extremes dins dels aparells domèstics (com ara la temperatura, la vibració, la humitat), o estan pensades per oferir informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per utilitzar-se en altres aplicacions i no són adequades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte conté una font lluminosa de la classe d'eficiència energètica G.
- Utilitza només bombetes de les mateixes característiques.

Assistència tècnica

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

Eliminació



ADVERTÈNCIA: Hi ha risc de lesions o asfíxia.

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

Instal·lació

⚠ ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Muntatge

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

Instal·lació elèctrica

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

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

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

Cable

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

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

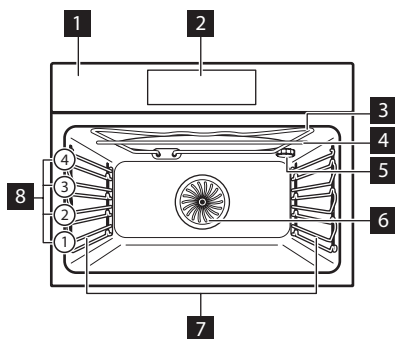
Pel que fa a la secció del cable, consulta la potència total que figura a la placa de característiques. També pots consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm ²)
màxim 1.380	3 x 0,75
màxim 2.300	3 x 1
màxim 3680	3 x 1,5

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

Descripció del producte

Resum general



- 1** Tauler de control
- 2** programador electrònic
- 3** Graella elèctrica
- 4** Generador de microones
- 5** Bombeta
- 6** Ventilador
- 7** Carril de suport, extraïble
- 8** Posicions de les graelles

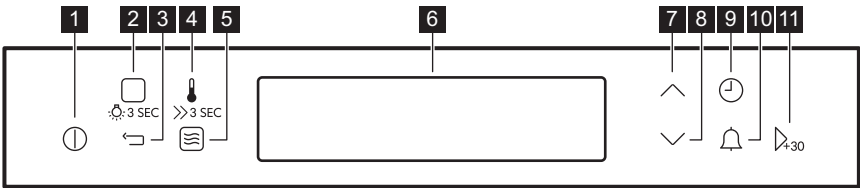
Accessoris

- **Graella elèctrica** x 1
Per a safates de forn, pastís en motlle, rostits.
- **Safata** x 1

- Per a bescuit i galetes.
- **Plat inferior de cristall del microones** x 1
Com a suport en el mode de microones.

Tauler de control

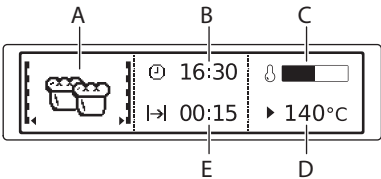
Programador electrònic



	Símbol	Funció	Comentari
1		ENCÈS/APAGAT	Per activar i desactivar l'aparell.
2		Funcions de coccio o Coccio assistida	Prem una vegada per accedir al menú Funcions de coccio. Torna a prémer-lo per canviar a Coccio assistida. Per activar o desactivar el llum, toca ☐ durant 3 segons.
3		Tecles Enrere	Per retrocedir un nivell en el menú. Per mostrar el menú principal, toca el sensor durant 3 segons.
4		Selecció de la temperatura	Per ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual de l'aparell.
5		Funció de microones	Per activar la funció de microones. Quan facis servir la funció de microones amb la funció: Duració durant més de 7 minuts i en mode Combi, la potència del microones no pot superar els 600 W.
6	-	Pantalla	Mostra els ajustos actuals de l'aparell.
7		Tecla Amunt	Per desplaçar-se cap amunt al menú.
8		Tecla Avall	Per desplaçar-se cap avall al menú.

	Símbol	Funció	Comentari
9		Funcions addicionals i de temps	Per programar diferents funcions. Quan estigui activada una funció de cocció, toca el símbol per ajustar el temporitzador o les funcions: Tecla de bloqueig, Favorits, Escalfar i mantenir, Ajustar + Començar.
10		Avisador	Per ajustar la funció: Avisador.
11		OK/Inici ràpid del microones	Per confirmar la selecció o els ajustos. Per activar la funció de microones. També pot utilitzar-la quan l'aparell està apagat.

Pantalla



- A. Funció de cocció o funció de Microones
- B. Hora actual
- C. Indicador d'escalfament
- D. Temperatura o potència del microones
- E. Temps de durada o hora de finalització
d'una funció

Altres indicadors de la pantalla:

Símbol	Funció	
	Avisador	S'usa la funció.
	Hora actual	La pantalla mostra l'hora actual
	Duració	La pantalla mostra el temps de cocció necessari.
	Hora de finalització	La pantalla indica quan acaba la durada de la cocció.
	Temperatura	La pantalla mostra la temperatura.
	Indicació Temps	La pantalla indica quant temps ha de funcionar la funció de cocció. Prem ∨ i ∧ simultàniament per restablir l'hora.
	Indicador d'escalfament	La pantalla mostra la temperatura del forn.

Símbol	Funció	
	Pes automàtic	La pantalla indica que el sistema de pes automàtic funciona o que el pes pot canviar-se.
	Escalfar i mantenir	S'usa la funció.

Abans del primer ús

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

Neteja inicial

Retira tots els accessoris i carrils de suport extraïbles del forn.

 Consulta el capítol "Manteniment i neteja".

Neteja el forn i els accessoris abans del primer ús.
Col·loca els accessoris i suports telescòpics extraïbles en la posició inicial.

Primera connexió

En connectar el forn a la xarxa per primera vegada o després de produir-se una interrupció del subministrament elèctric, has de seleccionar l'idioma, el contrast i la lluminositat de la pantalla, així com l'hora del dia.

- 1. Prem  o  per ajustar el temporitzador.
- 2. Prem  per confirmar.

Preescalfament

Abans del primer ús, preescalfa el forn només amb els prestatges de reixeta i les safates dins. Has de retirar el plat inferior de vidre del microones.

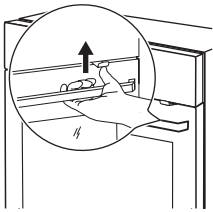
- 1. Ajusta la funció: Cocció convencional  i la temperatura màxima.
- 2. Deixa funcionar el forn durant 1 hora.
- 3. Ajusta la funció: Aire calent () i la temperatura màxima.
- 4. Deixa funcionar el forn durant 15 minuts.

Els accessoris es poden escalfar més del que és habitual. El forn pot emetre olors i fums durant el preescalfament. Assegura't que hi hagi una bona ventilació a l'habitació.

Ús del bloqueig de seguretat de la porta

El forn té el bloqueig de seguretat per a infants instal·lat. Es troba al costat dret del forn, sota el tauler del control.
Per obrir la porta del forn amb el bloqueig de seguretat.

- 1. Estira i mantén la manilla de bloqueig de seguretat com s'indica en la imatge.



- 2. Obre la porta.
Tanca la porta del forn sense estirar el bloqueig de seguretat per a infants.
Per treure el bloqueig de seguretat per a infants, obre la porta del forn i retira el bloqueig amb la clau hexagonal. La clau hexagonal es troba a la borsa d'accessoris.

Torna a cargolar aquesta peça després de retirar el bloqueig de seguretat.

 **ADVERTÈNCIA:** Ves amb compte per no ratllar el panell de control.

Ús diari

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

Desplaçament pels menús

- 1. Encén el forn.
 - 2. Utilitza  o  per seleccionar l'opció del menú.
 - 3. Prem  per accedir a un submenú o acceptar l'ajust.
-  Pots tornar al menú principal en qualsevol moment prement .

Descripció dels menús

Menú principal

Símbol/element del menú	Aplicació
 Funcions de cocció	Conté una llista de les funcions de cocció.
 Cocció assistida	Conté una llista dels programes automàtics. Les receptes d'aquests programes es troben al llibre de receptes.
 Favorits	Conté una llista dels programes de cocció favorits creats per l'usuari.
 Ajustos bàsics	S'utilitza per ajustar la configuració de l'aparell.
 Plats especials	Conté una llista de funcions de cocció addicionals.

Submenú per a: Ajustos bàsics

Símbol/element del menú	Descripció
 Ajustar l'hora	Posa en hora el rellotge.
 Indicació temps	Si està activat, la pantalla indica l'hora actual quan s'apaga l'aparell.
 Ajustar + Començar	Per ajustar una funció i activar-la després, prem qualsevol símbol del tauler de control.
 Escalfar i mantenir	Manté calents els aliments preparats durant 30 minuts després de finalitzar la cocció.
 Afegir temps	Activa i desactiva la funció temps addicional.
 Contrast de la pantalla	Ajusta gradualment el contrast de la pantalla.
 Brillantor de la pantalla	Ajusta gradualment la brillantor de la pantalla.
 Idioma	Ajusta l'idioma que es mostra en pantalla.
 Volum del timbre	Ajusta gradualment el volum dels senyals i els tons de les pulsacions.

Símbol/element del menú	Descripció
 Tons de les tecles	Activa i desactiva el to dels camps tàctils. El to del comandament tàctil d'ENCÈS/APAGAT no es pot desactivar.
 Tons d'alarma/ error	Activa i desactiva els tons d'alarma.
 Assistència tècnica	Mostra la configuració i la versió del programari.
 Ajustos de fàbrica	Restableix tots els ajustos als valors de fàbrica.

Funcions de cocció

Funcions de cocció	Aplicació
 Aire calent	Per enfornar en fins a 2 posicions de graella alhora i per assecar aliments. Ajusta la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a la funció Cocció convencional.
 Cocció convencional	Per enfornar i rostir aliments en una posició de la safata.
 Funció pizza	Per enfornar pizza. Per obtenir un daurat més intens i una base més cruixent
 Cocció lenta	Per preparar rostits tendres i sucosos.

Funcions de cocció	Aplicació
 Calor inferior	Per preparar pastissos amb bases cruixents i conservar aliments.
 Congelats	Per a productes precuinats (per exemple, patates fregides, porcions de patata o rotllets de primavera) cruixents.
 Graella elèctrica	Per rostir aliments prims i torrar pa amb la graella elèctrica.
 Graella elèctrica ràpida	Per rostir grans quantitats d'aliments prims i torrar pa amb la graella elèctrica.
 Graella turbo	Per rostir peces de carn grans o aviram amb os en una posició de safata. Per fer gratinats i daurar.

Plats especials

Funcions de cocció	Aplicació
 Enfornat de pa	Per enfornar pa.
 Gratinar	Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per fer gratinats i daurar.
 Posar llevat a la massa	Per aixecar la massa abans d'enfornar. Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons.

Funcions de cocció	Aplicació
 Escalfaplats	Per preescalfar plats abans de servir-los.
 Conservar	Per conservar verdures (per exemple, confitats).
 Dessecar aliments	Per assecar rodanxes de fruita, verdures i xampinyons.
  Mantenir calent	Per mantenir calents els aliments.

Funcions de cocció	Aplicació
 Descongelar	Per descongelar aliments (verdures i fruites). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats. Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons.

Ajust d'una funció de cocció

- 1. Retira el plat inferior de vidre del microones.
- 2. Encén el forn.
- 3. Ajusta el menú: Funcions de cocció.
- 4. Prem +30 per confirmar.
- 5. Selecciona la funció de cocció.
- 6. Prem +30 per confirmar.
- 7. Ajusta la temperatura.
- 8. Prem +30 per confirmar.

Funcions de microones

Funcions	Descripció
Microones	Crea la calor directament a l'aliment. Utilitza-la per escalfar plats i begudes, per descongelar carn o fruita i per coure verdura i peix.
Combi	Utilitza-la per usar conjuntament la funció de cocció i la manera microones. Utilitza-la per cuinar aliments en menys temps i daurar-los. La potència màxima per a aquesta funció és de 600 W.
Inici ràpid	Fes-la servir per activar la funció del microones tocant el símbol  +30 amb la màxima potència del microones i un breu temps de funcionament: 30 segons.

Ajust de la funció del microones

- 1. Retira tots els accessoris.
- 2. Introdueix el plat inferior de vidre del microones.
- 3. Encén el forn.
- 4. Prem  per activar la funció de microones.
- 5. Prem +30. La funció: Duració s'ajusta en 30 segons i el microones comença a funcionar.

-  Cada vegada que es prem $\triangleright_{+30}$ s'afegeixen 30 segons a la funció: Duració.
-  Si no prems $\triangleright_{+30}$, l'aparell s'apagarà un cop que hagin transcorregut 20 segons.
- 6. Prem $\odot$ per seleccionar la funció: Duració. Consulta "Ajust de les funcions del rellotge".
-  L'ajust màxim de temps per a la funció: Duració és de 90 minuts.
-  Pots canviar la potència del microones (prem $\boxminus$ i després $\wedge$ o $\vee$) i la funció: Duració $\odot$ en qualsevol moment mentre la funció de microones està activada.
- 7. Quan s'acaba el temps programat, el senyal sona durant 2 minuts. La funció del microones s'apaga automàticament. Prem qualsevol símbol per desactivar el senyal.
-  Per desactivar una funció de microones, prem $\odot$.
-  Si prems $\boxminus$ o obres la porta, la funció s'atura. Per tornar a començar, prem $\triangleright_{+30}$.

Ajust de la funció Combi

- 1. Retira el plat inferior de vidre del microones.
- 2. Activa una funció de cocció. Consulta "Ajust d'una funció de cocció".
- 3. Prem $\boxminus$ i segueix els mateixos passos que per ajustar la funció de microones
-  En el cas d'algunes funcions, el microones comença quan s'assoleix la temperatura ajustada.

Funcions no disponibles per a la funció Combi: Favorits, Hora de finalització, Ajustar + Començar, Escalfar i mantenir.

Ajust de la funció Inici ràpid del microones

- 1. Si fos necessari, prem $\odot$ per desactivar l'aparell.
- 2. Prem $\triangleright_{+30}$ per activar la funció Inici ràpid.

Cada vegada que es prem $\triangleright_{+30}$ s'afegeixen 30 segons al temps de Duració.

-  Pots canviar la potència del microones (consulta "Ajust de la funció del microones").
- 3. Toca $\odot$ per ajustar el temps de la funció: Duració. Consulta el capítol "Funcions de rellotge", Ajust de les funcions del rellotge.

Indicador d'escalfament

En activar una funció de cocció, s'encendrà la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del forn augmenta. El senyal acústic sona 3 vegades quan s'assoleix la temperatura, i la barra parpelleja i, a continuació, desapareix.

Escalfament ràpid

Aquesta funció redueix el temps d'escalfament.

-  No colloquis aliments al forn quan la funció d'escalfament ràpid estigui en funcionament.

Per activar la funció, mantén premut $\gg 3 \text{ seg.}$ 3 segons. L'indicador d'escalfament altern.

Aquesta funció no està disponible per a algunes funcions del forn.

Calor residual

En apagar l'aparell, la pantalla mostrarà la calor residual. La calor pot aprofitar-se per mantenir els aliments calents.

Funcions del rellotge

Taula de funcions del rellotge

funció de rellotge	Aplicació
 Avisador	Per programar un compte enrere (màx. 2 h 30 min). Aquesta funció no influeix en el funcionament del forn. Utilitza  per activar la funció. Prem  o  per ajustar els minuts i prem  per començar.
 Duració	Per ajustar la durada de funcionament del forn (màx. 23 h 59 min).
 Hora de finalització	Per a programar l'hora de desconnexió d'una funció de cocció (màx. 23 h i 59 min).

Si programa la durada d'una funció de rellotge, el compte enrere comença al cap de 5 segons.

-  Si utilitzes les funcions de rellotge Durada, Hora de finalització, el forn apaga les resistències quan hagi transcorregut el 90 % del temps programat. El forn aprofita la calor residual per continuar el procés de cocció fins que s'acabi el temps (3 - 20 minuts).

Ajust de les funcions del rellotge

-  Quan utilitzis la funció: Durada, Hora de fi, has de programar primer la funció de cocció i la temperatura. El forn s'apaga automàticament. Pots utilitzar les funcions: Durada i Hora de fi simultàniament si vols activar i desactivar automàticament el forn a una hora determinada.

1. Selecciona una funció de cocció.
2. Prem  repetidament fins que la pantalla mostri la funció de rellotge que busca i el símbol corresponent.
3. Prem  o  per programar l'hora corresponent.
4. Prem  per confirmar.
Quan el compte enrere finalitzi, sonarà un senyal. El forn s'apaga. La pantalla mostra un missatge.
5. Prem qualsevol símbol per desactivar el senyal.

Escalfar i mantenir

Condicions perquè la funció s'activi:

- Que la temperatura ajustada sigui superior a 80 °C.
- La funció: Duració s'ha ajustat.

La funció: Escalfar i mantenir manté calents a 80 °C els aliments ja preparats, durant 30 minuts. S'activa en acabar el procés de forn o rostit.

Es pot activar o desactivar la funció en el menú: Ajustos bàsics.

1. Encén el forn.
2. Selecciona la funció de cocció.
3. Ajusta la temperatura a un valor superior als 80 °C.
4. Prem  repetidament fins que la pantalla mostri: Escalfar i mantenir.
5. Prem  per confirmar.

Quan el compte enrere finalitzi, sonarà un senyal.

Afegir temps

La funció: Afegir temps fa que la funció de cocció continuï després del final de Duració.

i Aplicable a totes les funcions de cocció amb Duració o Pes automàtic.

1. Quan el temps de cocció finalitzi, sonarà un senyal. Prem qualsevol tecla.

La pantalla mostra el missatge.

2. Prem  per activar o per cancel·lar.

3. Ajusta la duració de la funció.

4. Prem +30.

Programes automàtics

⚠ ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Receptes en línia

i Trobaràs les receptes per als programes automàtics pròpies d'aquest forn a la nostra pàgina web www.ikea.com. Per trobar el llibre de receptes adequat, comprova el número d'article situat a la placa de dades en el marc frontal de la cavitat de l'aparell.

Cocció assistida

Aquest forn té una sèrie de receptes que pots utilitzar. Aquestes receptes són fixes i no pots canviar-les.

1. Encén el forn.

2. Ajusta el menú: Cocció assistida. Prem +30 per confirmar.

3. Selecciona la categoria i el plat. Prem +30 per confirmar.

4. Selecciona una recepta. Prem +30 per confirmar.

Ús dels accessoris

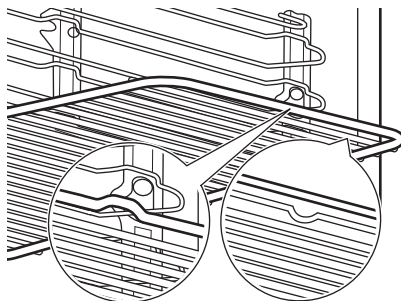
⚠ ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Inserció d'accessoris

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

Una osca petita a la part superior augmenta la seguretat. Les esquerdes també són dispositius antibolcada. La vora elevada que envolta la safata evita que els estris de cuina rellisquin de la graella.

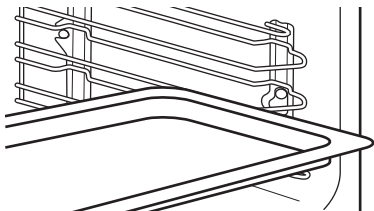
Insereix el prestatge entre les barres guia del seu suport i comprova que les potes apunten cap avall.



Graella:

Safata:

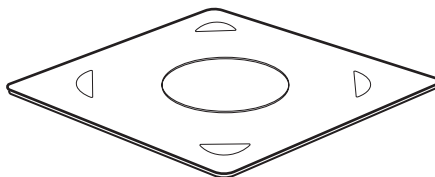
Introdueix la safata entre les guies del carril de suport.



Plat inferior de vidre per a microones:

Utilitza el plat inferior de vidre per a microones exclusivament amb la funció de

microones. No és adequat per a la funció combinada de microones (p. ex. graella microones). Col·loca l'accessori al fons de la cavitat. Pots col·locar els aliments directament en el plat inferior de vidre per a microones.



Funcions addicionals

Favorits

Pots desar els teus ajustos favorits, com la durada, la temperatura o la funció de cocció. Estan disponibles al menú: Favorits. Es poden desar 20 programes.

i No es poden guardar funcions de microones i de microones combi com a programes favorits.

Desar un programa

1. Encén el forn.
2. Ajusta una funció de cocció o un programa automàtic.
3. Prem repetidament fins que la pantalla mostri: DESAR.
4. Prem per confirmar. La pantalla mostrarà la primera posició lliure de la memòria.
5. Prem per confirmar.
6. Introdueix el nom del programa. La primera lletra parpelleja.
7. Prem o per canviar la lletra.
8. Prem .
- La següent lletra parpellejarà.
9. Repeteix el pas 7 els cops que sigui necessari.
10. Mantén premut per desar.

Pots sobreesciure una posició de memòria. Quan la pantalla mostra la primera posició lliure de memòria, prem o i prem per sobreesciure un programa existent.

Es pot canviar el nom d'un programa al menú: Editar Nom Prog.

Activació del programa

1. Encén el forn.
2. Ajusta el menú: Favorits.
3. Prem per confirmar.
4. Selecciona el nom del teu programa favorit.
5. Prem per confirmar.

Ús del bloqueig de seguretat per a infants

Quan està activat el bloqueig de seguretat per a infants, no es pot encendre el forn.

1. Prem per encendre la pantalla.
2. Prem i simultàniament fins que aparegui un missatge a la pantalla i un símbol de clau.

Per desactivar el bloqueig de seguretat, repeteix el pas 2.

Tecla de bloqueig

Aquesta funció impedeix que es produeixi accidentalment un canvi de la funció de cocció. Es pot activar únicament quan el forn estigui en funcionament.

- 1. Encén el forn.
- 2. Selecciona l'ajust o la funció de cocció.
- 3. Prem  repetidament fins que la pantalla mostri: Tecla de bloqueig.
- 4. Prem  per confirmar.

Per desactivar la funció, prem . La pantalla mostra un missatge. Prem  repetidament i després  per confirmar.

 En apagar el forn, la funció també es desactivarà.

Ajustar + Començar

La funció et permet definir una funció (o programa) i utilitzar-la després prement una vegada el sensor.

- 1. Encén el forn.
- 2. Selecciona una funció de cocció.
- 3. Prem  repetidament fins que la pantalla mostri: Duració.
- 4. Ajusta el temps desitjat.
- 5. Prem  repetidament fins que la pantalla mostri: Ajustar + Començar.
- 6. Prem  per confirmar.

Prem un símbol (excepte ) per iniciar la funció: Ajustar + Començar. S'iniciarà la funció de cocció programada.

Quan la funció de cocció acabi, sonarà un senyal.

- 
 - Tecla de bloqueig es troba activa mentre la funció de cocció està activada.
 - El menú: Ajustos bàsics permet activar i desactivar la funció Ajustar + Començar.

Desconnexió automàtica

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

Temperatura (°C)	Hora de desconnexió (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

 La desconnexió automàtica no s'aplica a les funcions: Llum, Duració, Hora de fi.

Brillantor de la pantalla

Hi ha dues maneres de configurar la brillantor de la pantalla:

- Brillantor nocturna: quan el forn està apagat, la brillantor de la pantalla és inferior entre les 22:00 h i les 06:00 h.
- Brillantor diürna:
 - quan el forn està encès.
 - Si toques qualsevol dels símbols durant el mode de brillantor nocturna (excepte ON/OFF), la pantalla torna al mode de brillantor diürna durant els 10 segons següents.

Ventilador de refredament

Quan el forn funciona, el ventilador de refredament s'engega automàticament per mantenir fredes les superfícies del forn. Una vegada apagat el forn, el ventilador seguirà funcionant fins que es refredi completament.

Termòstat de seguretat

El funcionament incorrecte del forn o els components defectuosos poden provocar sobreescalfaments perillosos. Per evitar-ho, el forn disposa d'un termòstat de seguretat

que interromp l'alimentació. El forn es torna a encendre automàticament quan descendeix la temperatura.

Consells

Recomanacions de cocció

Quan preescalfis el forn, retira les reixetes i safates de la cavitat per aconseguir un rendiment més ràpid.

El forn té quatre nivells. Compta les posicions de les graelles des de la part inferior.

El forn té un sistema especial que fa circular constantment l'aire i recicla el vapor. Gràcies a aquest sistema, pots cuinar amb un entorn de vapor i mantenir els aliments tous l'interior i cruixents a l'. D'aquesta manera es redueix al mínim el temps de cocció i el consum d'energia.

La humitat pot condensar-se al forn o als panells de cristall durant la cocció. Allunya't sempre del forn quan obris la porta.

Quan el forn s'hagi refredat, neteja l'interior amb un drap suau.

Rebosteria

No obris la porta del forn abans que transcorrin 3/4 parts del temps de cocció establert.

Si fas servir dues safates al mateix temps, deixa un nivell lliure entre les dues.

Carns i peixos

Abans de trinxar la carn, deixa-la reposar uns 15 minuts, com a mínim, perquè retingui els sucs.

Per evitar que es produeixi molt fum al forn, afegeix una mica d'aigua a la safata profunda. Per evitar la condensació de fums, afegeix aigua cada vegada que s'assequi.

Recomanacions per a microones

Col·loca el menjar al plat de vidre del microones, a la base de la cavitat.

Remena o dona la volta al menjar a la meitat del temps de cocció o descongelació.

Tapa el menjar per cuinar i reescalfar.

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

Introdueix els aliments al forn sense cap embolcall. El menjat envasat només es pot introduir en el microones si l'embalatge és apte per a microones (consulta la informació a l'embalatge).

Cocció per a microones

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

No cuines en excés els plats ajustant una potència i un temps massa elevats. El menjar pot assecar-se, cremar-se o provocar foc.

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

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

Talla les verdures en trossets de la mateixa mida.

Remena de tant en tant els plats líquids.

Remena el menjar abans de servir-lo.

Després d'apagar el forn, trau el menjar i deixa'l reposar uns minuts.

Descongelació al microones

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

Retira les peces després un cop s'hagin descongelat.

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

Recipients i materials adequats per a microones

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

Material/Recipient	Funció de microones		Funció de microones combi
	Desconge-lar	Escalfar, Cuinar	
Vidre i porcellana per forn sense components de metall, p. ex. vidre tèrmic	✓	✓	✓
Vidre i porcellana no aptes per a forn sense plata, or, platí ni decoracions de metall	✓	x	x
Vidre i vitroceràmica de material apte per forn i congelació	✓	✓	✓
Ceràmica i fang sense quars ni components metàl·lics, o vidriat que contingui metalls	✓	✓	x
Ceràmica, porcellana o fang cuit amb fons sense vidriar o amb petits orificis, p. ex., en les nanses.	x		x
Plàstic resistent a la calor fins a 200 °C (comprova sempre les especificacions de l'utensili de plàstic abans d'usarlo)	✓	✓	x
Cartó, paper	✓		x
Pel·lícula per a aliments	✓		x
Pel·lícula de rostit amb tancament apte per a microones (comprova sempre les especificacions de la pel·lícula plàstica abans d'usarla)	✓	✓	x
Fonts de metall, p. ex., esmalt, ferro colat	x	x	✓

Material/Recipient	Funció de microones		Funció de microones combi
	Descon- gelar	Escalfar, Cuinar	
Motlles, vernís negre o revestiment de silicona (consulta sempre les especificacions dels motlles abans d'usar-los)	x	x	✓
Safata	x	x	x
Graella	x	x	✓
Plat inferior de vidre per a microones	✓	✓	x
Estris per a microones, p.ex., Crostino	x	✓	x

Descongelació al microones

Aliment	Potència (watts)	Temps (min)	Temps de repòs (min)
Bistec (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Carn picada (0,5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Pollastre (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Pit de pollastre (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Cuixes de pollastre (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Peix sencer (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filet de peix (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Mantega (0,25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Formatge ratllat (0,2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Bescurit de llevat (1 unitat)	200	2 - 3	15 - 20
Pastís de formatge (1 unitat)	100	2 - 4	15 - 20
Pastís sec (p. ex. pa d'ous) (1 unitat)	200	2 - 4	15 - 20
Pa (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Pa tallat (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10

Aliment	Potència (watts)	Temps (min)	Temps de repòs (min)
Panellets (4 unitats)	200	2 - 4	2 - 5
Fruita (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Reescalfar

Aliment	Potència (watts)	Temps (min)	Temps de repòs (min)
Aliments infantils en pots (0,2 kg), remena'ls i comprova la temperatura	300	1 - 2	-
Llet infantil (180 ml); col·loca la cullera al biberó, remena-la i comprova la temperatura	600	0:20 - 0:40	-
Plats precuinats (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Plats preparats congelats (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Llet (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Aigua (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Salsa (200 ml)	600	1 - 3	-
Sopa (300 ml)	600	3 - 5	-

Fondre

Aliment	Potència (watts)	Temps (min)	Temps de repòs (min)
Xocolata/cobertura (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Mantega (0,1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

Cocció per a microones**Cocció**

Aliment	Potència (watts)	Temps (min)	Temps de repòs (min)
Peix sencer (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filet de peix (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Verdura, fresca (0,5 kg + 50 ml d'aigua)	600	5 - 15	-
Verdura, congelada (0,5 kg + 50 ml d'aigua)	600	10 - 20	-
Patates gratinades (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Arròs (0,2 kg + 400 ml d'aigua)	600	15 - 18	-
Crispetes	1000	1:30 - 3	-

Funció de microones combi

Utilitza aquesta funció per cuinar aliments en poc temps i per daurar-los.

Aliment	Funció	Potència (watts)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició de la graella	Comentaris
Patates gratinades (1,1 kg)	Graella turbo + microones	400	180 - 190	40 - 45	1	Fes girar el recipient a la meitat del temps de cocció. Temps de repòs: 2 - 5 min.
Pastel (0,7 kg)	Cocció convencional + microones	100	180 - 200	25 - 30	2	Fes girar el recipient a la meitat del temps de cocció. Temps de repòs: 5 min.
Porc rostit (1,5 kg)	Aire calent + microones	200	180 - 190	85 - 90	1	Fes girar la carn després de 30 minuts del temps de cocció. Temps de repòs: 2 - 5 min.

Aliment	Funció	Potència (watts)	Tempera- tura (°C)	Temps (min)	Posició de la graella	Comentaris
Lasanya	Cocció convencio- nal + microones	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	Fes girar el recipient a la meitat del temps de cocció. Temps de repòs: 2 - 5 min.
Pollastre (1 kg)	Graella turbo + microones	400	210 - 230	35 - 40	2	Fes girar el recipient a la meitat del temps de cocció. Temps de repòs: 2 - 5 min.

Consells per al microones

Resultat de cocció/ descongelació	Possible causa	Solució
El menjar està massa sec.	La potència estava massa alta. El temps era excessiu.	La pròxima vegada seleccionis una potència de microones més baixa i un temps més llarg.
L'aliment encara no s'ha descongelat, escalfat o cuinat al final del temps de cocció.	El temps era insuficient.	Selecciona més temps. No augmentis la potència de microones.
L'aliment s'ha sobreescal- fat a les vores, però no s'ha cuinat pel centre.	La potència estava massa alta.	La pròxima vegada seleccionis una potència de microones més baixa i un temps més llarg.

Exemples d'aplicacions de cocció per als ajustos de potència

Les dades de la taula són únicament orientatives.

Ajust de potència	Ús de l'aparell
1.000 watts 900 watts 800 watts 700 watts	Escalfar líquids Portar a ebullició a l'inici d'un procés de cocció Cuinar verdura

Ajust de potència	Ús de l'aparell
600 watts 500 watts	Descongelar i escalfar plats congelats Escalfar plats individuals Acabar de preparar cuits Coure plats amb ous
400 watts 300 watts	Coure aliments després del primer bull Cuinar aliments delicats Escalfar aliments per a nadó Inflar arròs Escalfar aliments infantils Fondre formatge, xocolata, mantega
200 watts 100 watts	Descongelar carn, peix Descongelar formatge, nata, mantega Descongelar fruita i pastissos Descongelar pa

Informació per a instituts de proves

Graella elèctrica ràpida

Preescalfa el forn buit durant 3 minuts.

Graella elèctrica amb la temperatura ajustada al màxim

Utilitza el tercer nivell.

Aliment	Període amb la graella elèctrica (min.)	
	1a cara	2a cara
Torrades	1 - 3	1 - 3

Funció de microones

Aliment	Període amb la graella elèctrica (min.)	
	1a cara	2a cara
Hamburgueses	9 - 13	8 - 10

Proves conforme a l'IEC 60705.

Aliment	Potència (watts)	Quantitat (kg)	Posició de la graella 1)	Temps (min)	Comentaris
Bescuit	600	0,475	Base	7 - 9	Fes girar el recipient un quart, a mitjans del temps de cocció.
Pastís de carn	400	0,9	2	25 - 32	Fes girar el recipient un quart, a mitjans del temps de cocció.

Aliment	Potència (watts)	Quantitat (kg)	Posició de la graella 1)	Temps (min)	Comentaris
Púding d'ou	500	1	Base	18	-
Descongelar carn	200	0,5	Base	8 - 12	Fes girar la carn a la meitat del temps de cocció.

1) Fes servir la graella, tret que s'indiqui el contrari.

Funció de microones combi

Proves conforme a l'IEC 60705.

Aliment	Funció	Potència (watts)	Temperatura (°C)	Posició de la graella 1)	Temps (min)	Comentaris
Pastel (0,7 kg)	Aire calent + microones	100	180	2	29 - 31	Fes girar el recipient un quart, a mitjans del temps de cocció.
Patates gratinades, (1,1 kg)	Graella turbo + microones	400	180	1	40 - 45	Fes girar el recipient un quart, a mitjans del temps de cocció.
Pollastre (1,1 kg)	Graella turbo + microones	200	200	1	45 - 55	Col·loca la carn al recipient de vidre rodó i fes-la girar després de 20 minuts del temps de cocció.

1) Fes servir la graella, tret que s'indiqui el contrari.

Taula de cocció

Per a més taules de cocció, consulta el llibre de receptes al nostre lloc web www.ikea.com. Per trobar el llibre de receptes adequat,

comprova el número d'article situat a la placa de dades en el marc frontal de la cavitat del forn.

Manteniment i neteja

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

Notes sobre la neteja

 Agents netejadors	Neteja la part davantera del forn amb un drap suau humitejat en aigua temperada i sabó suau.
	Utilitza un producte de neteja per netejar les superfícies metàl·liques.
	Neteja les taques amb un detergent suau.
 Ús diari	Neteja l'interior després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi. Retira els residus d'aliments i el greix de la volta del forn.
	No guardis el menjar al forn més de 20 minuts. Eixuga l'interior amb un drap suau després de cada ús.
 Accessoris	Neteja tots els accessoris després de cada ús i deixa'ls assecar. Usa un drap suau humitejat en aigua calent i detergent suau. No netegis els accessoris al rentaplats
	No netegis accessoris antiadherents amb un netejador abrasiu o objectes afilats.

Forns d'acer inoxidable o alumini

Neteja la porta del forn únicament amb una esponja o un drap humits. Eixuga-la amb un drap suau.

No utilitzis productes abrasius, àcids ni fregalls d'acer, ja que poden danyar la superfície del forn. Neteja el panell de comandaments del forn tenint en compte les mateixes precaucions.

Neteja de la junta de la porta

Verifica periòdicament la junta de la porta La junta de la porta envolta el marc de l'interior del forn. No utilitzis el forn si la junta de la porta està danyada. Posa't en contacte amb un servei tècnic autoritzat.

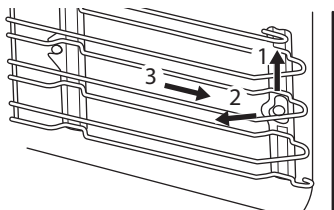
Si vols netejar la junta de la porta, consulta la informació general sobre neteja.

Extracció dels carrils de suport

Abans del manteniment, comprova que el forn estigui completament fred. Hi ha el risc de cremar-se.

Per netejar el forn, trau els carrils de suport.

1. Estira els suports cap amunt i cap a fora del límit davanter de la suspensió davantera.



- 2. Estira l'extrem davanter del carril de suport per separar-lo de la paret.
 - 3. Extrau els suports de la suspensió posterior.
- Col·loca els carrils laterals en l'ordre invers.

Canvi de la bombeta

Col·loca un drap al fons de l'interior del forn. Així evitaràs que es faci malbé la tapa de vidre del llum i la cavitat.

ADVERTÈNCIA: Perill d'electrocució! Desconnecta el fusible abans de canviar la làmpada. La làmpada del forn i la tapa de vidre poden estar calents.

- PRECAUCIÓ:** Agafa sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar cremar els residus de greix.
- 1. Apaga el forn.
 - 2. Retira els fusibles de la caixa de fusibles o desconnecta el disjuntor.
 - 3. Gira la tapa de cristall cap a l'esquerra per extraure-la.
 - 4. Neteja la tapa de vidre.
 - 5. Substitueix la bombeta del forn per una altra de 25 W, 230 V (50 Hz), resistent a la calor fins a 300 °C (tipus de connexió: G9).
 - 6. Col·loca la tapa de vidre.

Solució de problemes

ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
El forn no escalfa.	El forn està apagat.	Encén el forn.
El forn no escalfa.	El rellotge no està en hora.	Ajusta l'hora.
El forn no escalfa.	No s'han configurat els ajustaments necessaris.	Assegura't que els ajustos siguin correctes.
El forn no escalfa.	La desconnexió automàtica està activada.	Consulta l'apartat "Desconnexió automàtica".
El forn no escalfa.	El bloqueig de seguretat per a infants està activat.	Consulta "Ús del bloqueig de seguretat".

Problema	Possible causa	Solució
El forn no escalfa.	La porta no està ben tancada.	Tanca completament la porta.
El forn no escalfa.	Ha saltat el fusible.	Comprova si el fusible és la causa de la fallada de funcionament. Si el fusible es fon repetidament, consulta a un electricista qualificat.
La bombeta no funciona.	La bombeta és defectuosa.	Substueix la bombeta.
La pantalla mostra un codi d'error que no figura en aquesta taula.	Hi ha una fallada elèctrica.	• Apaga al forn amb el fusible domèstic o l'interruptor de seguretat de la caixa de fusibles i torna a encendre'l. • Si torna a aparèixer el codi d'error, posa't en contacte amb el Centre de servei tècnic.
S'acumula vapor i condensació en els aliments i en la cavitat del forn.	El plat ha estat al forn massa temps.	No deixis els plats al forn més de 15 a 20 minuts després de finalitzar el procés de cocció.

Dades de servei

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

Les dades que necessites per al centre de servei tècnic es troben a la placa de

característiques. La placa de règim es troba al marc davanter de la cavitat del forn. No retiris la placa de característiques de la cavitat del forn.

Et recomanem que anotis les dades aquí:	
Model (MOD)	
Número de producte (PNC)	
Número de sèrie (S.N.)	

Dades tècniques

Dades tècniques

Mesures (internes)	Ample Alt Fons	480 mm 217 mm 411 mm
Volums aplicables	43 l	
Àrea de la safata	1424 cm²	
Resistència superior	1900 W	
Resistència inferior	1000 W	
Graella elèctrica	1900 W	
Anell	1650 W	
Potència total	3000 W	
Voltatge	220 - 240 V	
Freqüència	50 Hz	
Nombre de funcions	17	

Eficàcia energètica

Estalvi d'energia



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

Consells generals

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

Utilitza plats de metall per millorar l'estalvi energètic (només quan utilitzis una funció de forn no microones).

En la mesura del possible, no preescalfis el forn abans de col·locar els aliments dins.

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

un mínim de 3 a 10 minuts abans d'arribar al final de la cocció. La calor residual dins del forn seguirà cuinant.

Aprofita l'escalfor residual per escalfar altres plats.

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

En algunes funcions del forn, si està activat un programa amb selecció de temps (Durada o Finalització) i el temps de cocció és superior a 30 min, les resistències es desactiven abans automàticament.

La bombeta i el ventilador segueixen funcionant.

Mantenir la calor

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

de calor residual o la temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció amb la bombeta apagada

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

Aspectes mediambientals

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

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

GARANTIA IKEA

Què termini de validesa té la garantia d'IKEA?

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

Qui es farà càrrec del servei?

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

Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix defectes de l'aparell causats per fallades de material o de fabricació a partir de la data de compra a IKEA. La garantia només és vàlida per a aparells d'ús domèstic. Les excepcions s'especifiquen en l'apartat "Què no cobreix la garantia?". Durant el termini de la garantia queden coberts els costos que comporti la correcció de la fallada, com ara: reparacions, peces, mà d'obra i desplaçament, sempre que per accedir a l'aparell no hagi calgut

incórrer en despeses especials i que la fallada estigui relacionat amb algun defecte de fabricació o material cobert per la garantia. De conformitat amb aquestes condicions s'aplicaran les directrius de la UE (Núm. 99/44/GE) i la legislació vigent a cada país. Les peces substituïdes es convertiran en propietat d'IKEA.

Què farà IKEA per corregir el problema?

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

Què no cobreix la garantia?

- El desgast i els trencaments normals.
- El dany deliberat o negligent, el dany causat per incompliment de les instruccions de funcionament, instal·lació incorrecta o connexió a un voltatge incorrecte, el dany originat per reaccions químiques o electroquímiques, òxid,

corrosió o danys produïts per aigua, incloent-hi els danys causats per excés de calç, sense limitar-se només a aquests, el dany causat per condicions ambientals anormals.

- Les parts fungibles, incloses les piles i les bombetes.
- Les peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'aparell, incloent-hi les ratllades les possibles diferències en el color.
- El dany accidental causat per objectes o substàncies estranyes o per la neteja o desmuntatge de filtres, sistemes de descàrrega o dosificadors de detergent.
- El dany de les peces següents: vitroceràmica, accessoris, cistells de coberts i vaixel·la, tubs d'alimentació i descàrrega, material segellant o aïllant, bombetes i tapes de bombeta, visors digitals, comandaments, carcassa i peces de la carcassa. Llevat que es pugui provar que aquests danys han estat causats per defectes de fabricació.
- Casos en què no s'ha pogut apreciar una fallada durant la visita del tècnic de servei.
- Reparacions realitzades per un centre de servei tècnic no autoritzat pel proveïdor o en què no s'hagin utilitzat peces originals.
- Reparacions causades per una instal·lació defectuosa o que no estigui d'acord amb les especificacions.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, per exemple, per a ús professional.
- Danys causats durant el transport. Si un client transporta el producte al seu domicili o a una altra adreça, IKEA no es farà responsable dels danys que puguin produir-se durant el transport. No obstant això, si IKEA s'encarrega de lliurar el producte a l'adreça subministrada pel client, aquesta garantia cobrirà els danys que puguin produir-se durant el transport.
- Cost per realitzar la instal·lació inicial de l'aparell d'IKEA. No obstant això, si un proveïdor de servei d'IKEA o el seu centre

de servei autoritzat repara o substitueix l'aparell d'acord amb les condicions d'aquesta garantia, el proveïdor de servei o el centre de servei autoritzat reinstallaran l'aparell reparat o instal·laran l'aparell de substitució, segons sigui necessari.

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

Com s'aplica la legislació dels països?

La garantia d'IKEA t'atorga drets legals específics que cobreixen o superen tots els requisits legals locals i que poden variar d'un país a l'altre.

Àrea de validesa

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

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

Servei postvenda especialitzat en aparells d'IKEA:

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

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

3. aclariments sobre el contingut i les especificacions del manual de l'usuari de l'aparell IKEA.

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

Com pots localitzar-nos quan necessitis el nostre servei?



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

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

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

Necessites més ajuda?

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

Contido

Información sobre seguridade	72	Funcións adicionais	89
Instrucións de seguridade	75	Consellos	91
Instalación	79	Mantemento e limpeza	99
Descrición do produto	79	Solución de problemas	100
Panel de control	80	Datos técnicos	102
Antes do primeiro uso	82	Eficacia enerxética	102
Uso diario	83	Aspectos ambientais	103
Funcións do reloxo	87	GARANTÍA IKEA	103
Programas automáticos	88		
Uso dos accesorios	88		

Salvo modificacións.

 Información sobre seguridade

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

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

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

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

Instrucións xerais de seguridade

- Este aparello está deseñado exclusivamente para cociñar.
- Este aparello está deseñado para un uso doméstico en interiores.
- Este aparello pódese utilizar en oficinas, habitacións de hotel, servizos de aloxamento e almorzo, casas de campo e outros aloxamentos similares onde o seu uso non exceda (en media) os niveis de uso doméstico.
- Soamente persoal cualificado poderá instalar este aparello e substituír o cable.
- ADVERTENCIA: O forno e as pezas accesibles quéntanse moito durante o funcionamento. Presta moita atención para non tocar as resistencias.
- Utiliza sempre luvas ou manoplas de forno para retirar ou meter accesorios ou recipientes.
- Antes de realizar tarefas de mantemento, corta a corrente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrate de que o aparello está apagado antes de cambiar a lámpada para evitar o risco de descarga eléctrica.
- Non utilices o aparello antes de instalalo na estrutura encaixada.
- Non utilices un limpador a vapor para limpar o aparello.

- Non utilices produtos de limpeza abrasivos ásperos nin rasquetas de metal afiado para limpar o vidro das tampas articuladas da placa se non queres raiar a súa superficie, o que podería escachizar o vidro.
- Se o cable de alimentación sofre algún dano, o fabricante, o servizo técnico autorizado ou un profesional terán que cambialo para evitar riscos.
- Non acendas o aparello cando estea baleiro. As pezas metálicas no interior da cavidade poden xerar arco eléctrico.
- Para retirar os raís de apoio, tira primeiro da fronte do raíl e, despois, separa o extremo traseiro das paredes laterais. Instala os raís de apoio na orde inversa.
- Se a porta ou os peches da porta sofren danos, non debes operar o aparello ata que unha persoa cualificada o repare.
- Só unha persoa cualificada pode realizar tarefas de reparación ou mantemento que impliquen a extracción dunha tampa que protexe contra a exposición á enerxía do microondas.
- Non quentes líquidos nin outros alimentos en recipientes herméticos. Poden explotar.
- Non se poden utilizar contedores metálicos de alimentos e bebidas durante a cocción con microondas. Este requisito non se aplica se o fabricante especifica o tamaño e a forma dos contedores metálicos apropiados para a cocción con microondas.
- Utiliza soamente utensilios aptos para fornos microondas.
- Cando quentes alimentos en recipientes de papel ou plástico, vixía o aparello pola posibilidade de incendio.

- O aparello está deseñado para quentar alimentos e bebidas. O secado de alimentos ou roupa e o quecemento de almofadas térmicas, pantuflas, esponxas, trapos húmidos e similares poden provocar risco de lesións, ignición ou incendio.
- De xerarse fume, apaga ou desenchufa o aparello e deixa a porta pechada para sufocar as posibles lapas.
- Quecer bebidas no microondas pode facer que fervan brusca e lentamente. Extrema a precaución cando manipules os recipientes.
- Axita ou remove o contido dos biberóns e dos tarros de comida para bebés e controla a súa temperatura antes da alimentación para evitar queimaduras.
- Os ovos con casca e os ovos duros enteiros non deben quentarse no aparello, posto que poden explotar, incluso despois de que rematen de quecerse no microondas.
- Limpa o aparello con regularidade e elimina os restos de comida.
- Se non se mantén o aparello en condicións limpas, a superficie podería deteriorarse e afectar negativamente a vida útil do aparello e provocar situacións de risco.

Instrucións de seguridade

Instalación



ADVERTENCIA! Só un técnico cualificado pode instalar o aparello.

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

Altura mínima do armario (altura mínima do armario debaixo do mesado)	444 (460) mm
Anchura do armario	560 mm
Profundidade do armario	550 (550) mm
Altura da parte frontal do aparello	455 mm
Altura da parte traseira do aparello	440 mm
Anchura da parte frontal do aparello	595 mm
Anchura da parte traseira do aparello	559 mm
Fondo do aparello	567 mm
Fondo encaixado do aparello	546 mm
Fondo coa porta aberta	882 mm
Tamaño mínimo da abertura de ventilación. Abertura situada na parte traseira inferior	560 x 20 mm
Lonxitude do cable de alimentación. O cable está na esquina dereita da parte traseira.	1500 mm
Parafusos de montaxe	3,5 x 25 mm

- Asegúrate de que os parámetros da placa de características son compatibles cos valores eléctricos da subministración eléctrica.
- Utiliza sempre unha toma con illamento de conexión a terra correctamente instalada.
- Non utilices adaptadores de enchufes múltiples nin alargadeiras.
- Asegúrate de non provocar danos no enchufe nin no cable de rede. Se é necesario cambiar o cable de alimentación do aparello, debe facelo o centro de servizo técnico autorizado.
- Evita que o cable de rede toque a porta do aparello ou o oco por debaixo do aparello, especialmente mentres funciona ou se a porta está quente.
- Os mecanismos de protección contra descargas eléctricas de compoñentes con corrente e illados deben fixarse de xeito que non se poidan afrouxar sen utilizar ferramentas.
- Conecta o enchufe á toma de corrente unicamente cando termine a instalación. Asegúrate de ter acceso ao enchufe da subministración de rede unha vez finalizada a instalación.
- Se a toma de corrente está frouxa, non conectes o enchufe.
- Non desconectes o aparello tirando do cable de conexión á rede. Tira sempre do enchufe.
- Usa unicamente dispositivos de illamento apropiados: liña con protección contra os cortocircuitos, fusibles (tipo parafuso que poidan retirarse do soporte), dispositivos de fuga a terra e contactores.
- A instalación eléctrica debe ter un dispositivo de illamento que permita desconectar o aparello de todos os polos da rede. O dispositivo de illamento debe ter unha abertura mínima entre contactos de 3 mm.

Conexión eléctrica

 **ADVERTENCIA!** Risco de incendios e descargas eléctricas.

- Todas as conexións eléctricas deben realizalas electricistas cualificados.
- O aparello debe conectarse a terra.

Uso

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

- Non cambies as especificacións deste aparello.
- Asegúrate de que as aberturas de ventilación non estean bloqueadas.
- Non deixes o aparello desatendido durante o funcionamento.
- Apaga o aparello despois de cada uso.
- Ten coidado ao abrir a porta do aparello mentres funciona. Pode liberarse aire quente.
- Non utilices o aparello coas mans molladas nin con auga en contacto.
- Non exerzas presión sobre a porta aberta.
- Non utilices o aparello como superficie de traballo nin para depositar obxectos.
- Abre a porta do aparello con coidado. O uso de ingredientes con alcohol pode provocar unha mestura de alcohol e aire.
- Non deixes que chispas nin lapas entren en contacto co aparello cando abras a porta.
- Non coloques produtos inflamables ou artigos mollados con produtos inflamables dentro, preto ou sobre o aparello.
- Non utilices a función de microondas para prequecer o aparello.

 **ADVERTENCIA!** Risco de danos no aparello.

- Para evitar danos ou descoloracións no esmalte:
 - non coloques papel de aluminio directamente na parte inferior do interior do aparello;
 - non poñas auga directamente no aparello quente;
 - non deixes pratos húmidos nin alimentos no aparello unha vez finalizada a cocción;
 - ten coidado ao retirar ou meter accesorios.

- A perda de cor do esmalte ou o aceiro inoxidable non afecta o rendemento do aparello.
- Utiliza unha bandexa fonda para pasteis húmidos. Os zumes das froitas provocan manchas permanentes.
- Cociña sempre coa porta do aparello pechada.
- Se o aparello se instala detrás dun panel dun moble (por exemplo, unha porta), asegúrate de que a porta nunca estea pechada mentres funciona o aparello. A calor e a humidade poden acumularse detrás dun panel do armario pechado e provocar danos ao aparello, o aloxamento ou o chan. Non peches o panel do armario ata que o aparello arrefría completamente despois de usarse.

Mantemento e limpeza

 **ADVERTENCIA!** Risco de lesións ou de danos no aparello.

- Antes de proceder co mantemento, apaga o aparello e desconecta o enchufe da rede.
- Asegúrate de que o aparello estea frío. Os paneis de vidro poden romper.
- Cambia inmediatamente os paneis de vidro da porta que estean danados. Contacta co servizo técnico autorizado.
- Asegúrate de que a cavidade e a porta secan despois de cada uso. O vapor producido durante o funcionamento do aparello condénsase nas paredes da cavidade e pode corroelo.
- Limpa periodicamente o aparello para evitar o deterioro do material da superficie.
- Os restos de comida ou graxa no interior do aparello poderían provocar un incendio e arcos eléctricos cando se utiliza a función de microondas.
- Se utilizas aerosois de limpeza para fornos, sigue as instrucións do envase.

Uso da cristalaría

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

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

Deixa que a cristalaría arrefría sobre unha grella, un agarrador ou un pano seco. Asegúrate de que a cristalaría arrefría o suficiente antes de laval, refrixerala ou conxelala.

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

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

- No que respecta á(s) lámpada(s) deste produto e as de reposto vendidas por separado: estas lámpadas están destinadas a soportar condicións físicas extremas nos aparellos domésticos, como a temperatura, a vibración e a humidade, ou están destinadas a sinalar información sobre o estado de funcionamento do aparello. Non se deben utilizar noutras aplicacións e non son axeitadas para iluminar estancias domésticas.
- Este produto contén unha fonte luminosa da clase de eficiencia enerxética G.
- Utiliza unicamente lámpadas das mesmas características.

Asistencia técnica

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

Eliminación



ADVERTENCIA! Existe risco de lesións ou asfixia.

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

Iluminación interna



ADVERTENCIA! Risco de descarga eléctrica.

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Montaxe

i Consulta as instrucións de montaxe para a instalación.

Instalación eléctrica

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

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

Este forno só se subministra cun cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables axeitados para a súa instalación ou cambio:

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

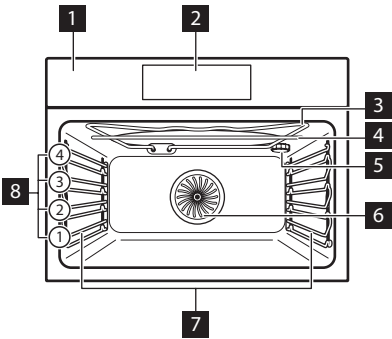
No tocante á sección do cable, consulta a potencia total que figura na placa de características. Tamén podes consultar a táboa:

Potencia total (W)	Sección do cable (mm ²)
1380 máx.	3 x 0,75
2300 máx.	3 x 1
3680 máx.	3 x 1,5

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

Descrición do produto

Resumo xeral



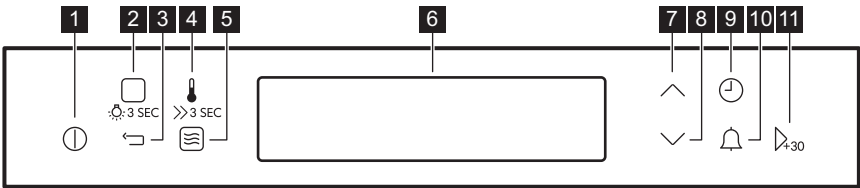
- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Grill
- 4 Xerador de microondas
- 5 Lámpada
- 6 Ventilador
- 7 Raíl de apoio, extraíble
- 8 Posicións das grellas

Accesorios

- **Grella x 1**
Para bandexas de forno, pastel en molde, asados.
- **Bandexa x 1**
Para biscoitos e galletas.
- **Prato inferior de vidro do microondas x 1**
Como soporte no modo de microondas.

Panel de control

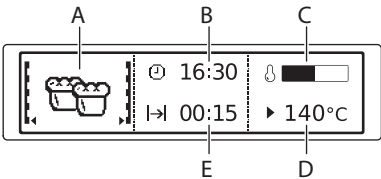
Programador electrónico



	Símbolo	Función	Comentario
1		ACENDIDO/ APAGADO	Para activar e desactivar o aparello.
2		Funcións de cocción ou Cocción asistida	Preme unha vez para acceder ao menú Funcións de cocción. Preme de novo para cambiar a Cocción asistida. Para activar ou desactivar a luz, toca
3		Teclas Atrás	Para retroceder un nivel no menú. Para mostrar o menú principal, toca o sensor durante 3 segundos.
4		Selección da temperatura	Para axustar a temperatura ou mostrar a temperatura actual no aparello.
5		Función de microondas	Para activar a función de microondas. Cando utilices a función de microondas coa función Duración durante máis de 7 minutos e no modo Combi, a potencia do microondas non pode superar os 600 W.
6	-	Pantalla	Mostra os axustes actuais do aparello.
7		Tecla Arriba	Para moverse cara a arriba no menú.
8		Tecla Abaixo	Para moverse cara a abaixo no menú.

	Símbolo	Función	Comentario
9		Funcións adicionais e de tempo	Para programar distintas funcións. Cando estea en marcha unha función de cocción, toca o símbolo para axustar o temporizador ou as funcións: Tecla de bloqueo, Favoritos, Quentar e manter, Axustar + Empezar.
10		Avisador	Para axustar a función Avisador.
11		OK/Inicio rápido do microondas	Para confirmar a selección ou os axustes. Para activar a función de microondas. Tamén podes utilizala cando o aparello está apagado.

Pantalla



- A. Función de cocción ou función de microondas
- B. Hora actual
- C. Indicador de quecemento
- D. Temperatura ou potencia do microondas
- E. Tempo de duración ou hora de finalización dunha función

Outros indicadores da pantalla:

Símbolo	Función	
	Avisador	Úsase a función.
	Hora actual	A pantalla mostra a hora actual.
	Duración	A pantalla mostra o tempo de cocción necesario.
	Hora de finalización	A pantalla indica cando termina a duración da cocción.
	Temperatura	A pantalla mostra a temperatura.
	Indicación de tempo	A pantalla indica canto tempo debe funcionar a función de cocción. Preme  e  simultaneamente para restablecer a hora.
	Indicador de quecemento	A pantalla mostra a temperatura do forno.

Símbolo	Función	
	Peso automático	A pantalla indica que o sistema de peso automático funciona ou que o peso se pode cambiar.
	Quentar e manter	Úsase a función.

Antes do primeiro uso

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

Limpeza inicial

Retira todos os accesorios e raís de apoio extraíbles do forno.

 Consulta o capítulo "Mantemento e limpeza".

Limpa o forno e os accesorios antes do primeiro uso.
Coloca os accesorios e soportes telescópicos extraíbles na súa posición inicial.

Primeira conexión

Ao conectar o forno á rede por primeira vez ou despois de producirse unha interrupción da subministración eléctrica, debes seleccionar o idioma, o contraste e a luminosidade da pantalla, e a hora do día.

- 1. Preme  ou  para axustar o valor.
- 2. Preme  para confirmar.

Prequecemento

Antes do primeiro uso, prequece o forno soamente cos estantes de reixa e as bandexas dentro. Debes retirar o prato inferior de vidro do microondas.

- 1. Axusta a función Cocción convencional  e a temperatura máxima.
- 2. Deixa funcionar o forno 1 hora.
- 3. Axusta a función Aire quente  e a temperatura máxima.
- 4. Deixa funcionar o forno 15 minutos.

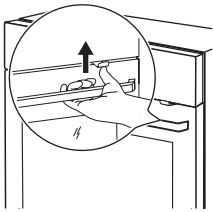
Os accesorios pódense quentar máis do habitual. O forno pode emitir cheiros e fumes durante o prequecemento.
Asegúrate de que haxa unha boa ventilación na habitación.

Uso do bloqueo de seguridade da porta

O forno ten un bloqueo de seguridade para nenos instalado. Sitúase no lado dereito do forno, debaixo do panel do control.

Para abrir a porta do forno co bloqueo de seguridade.

- 1. Tira e mantén o sistema de bloqueo de seguridade como se indica na imaxe.



- 2. Abre a porta.
Pecha a porta do forno sen tirar do bloqueo de seguridade para nenos.
Para quitar o bloqueo de seguridade para nenos, abre a porta do forno e retira o bloqueo coa chave hexagonal. A chave hexagonal atópase na bolsa de accesorios.

Volve aparafusar este parafuso despois de retirar o bloqueo de seguridade.

 **ADVERTENCIA!** Ten coidado de non rascar o panel de control.

Uso diario

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

Desprazamento polos menús

- 1. Acende o forno.
 - 2. Utiliza  o  para seleccionar a opción de menú.
 - 3. Preme  para pasar a un submenú ou aceptar o axuste.
-  Podes volver ao menú principal en calquera momento premendo .

Descrición dos menús

Menú principal

Símbolo / Elemento do menú	Aplicación
 Funcións de cocción	Contén unha lista das funcións de cocción.
 Cocción asistida	Contén unha lista dos programas automáticos. As receitas destes programas atópanse no libro de receitas.
 Favoritos	Contén unha lista dos programas de cocción favoritos creados polo usuario.
 Axustes básicos	Úsase para axustar a configuración do aparello.
 Pratos especiais	Contén unha lista das funcións de cocción adicionais.

Submenú para: Axustes básicos

Símbolo / Elemento do menú	Descrición
 Axustar a hora	Pon en hora o reloxo.
 Indicación de tempo	Se está activado, a pantalla indica a hora actual ao apagar o aparello.
 Axustar + Empezar	Para axustar unha función e activala despois premendo calquera símbolo do panel de control.
 Quentar e manter	Mantén quentes os alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar a cocción.
 Engadir tempo	Activa e desactiva a función de tempo adicional.
 Contraste da pantalla	Axusta gradualmente o contraste da pantalla.
 Brillo da pantalla	Axusta gradualmente o brillo da pantalla.
 Idioma	Axusta o idioma que se mostra en pantalla.
 Volume do timbre	Axusta gradualmente o volume dos sinais e os tons das pulsacións.

Símbolo / Elemento do menú	Descrición
 Tons das teclas	Activa e desactiva o ton dos campos táctiles. O tono do mando táctil de ACENDIDO/APAGADO non se pode desactivar.
 Tons de alarma/ erro	Activa e desactiva os tons de alarma.
 Asistencia técnica	Mostra a configuración e a versión do software.
 Axustes de fábrica	Restablece todos os axustes aos valores de fábrica.

Funcións de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Aire quente	Para enfiar en ata 2 posicións de grella á vez e para secar alimentos. Axusta a temperatura entre 20 e 40 °C menos que para a función Cocción convencional.
 Cocción convencional	Para enfiar e asar alimentos nunha posición de bandexa.
 Función pizza	Para facer pizza. Para conseguir un dourado máis intenso e unha base máis crocante.
 Cocción lenta	Para preparar asados tenros e zumarentos.

Función de cocción	Aplicación
 Calor inferior	Para preparar pasteis con bases crocantes e conservar alimentos.
 Conxelados	Para que produtos precociñados (por exemplo, patacas fritidas, porcións de pataca ou rolos de primavera) queden crocantes.
 Grill	Para facer ao grill alimentos de pouco grosor e torrar pan.
 Grill rápido	Para facer ao grill grandes cantidades de alimentos de pouco grosor e torrar pan.
 Grill turbo	Para asar pezas de carne grandes ou aves con óso nunha posición de bandexa. Para facer gratinados e dourar.

Pratos especiais

Función de cocción	Aplicación
 Enfiado de pan	Para enfiar pan.
 Gratinar	Para pratos como lasañas ou patacas gratinadas. Para facer gratinados e dourar.
 Levedar masas	Para levedar a masa antes de enfiar. Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos.

Función de cocción	Aplicación
 Quentapratos	Para prequecer pratos antes de servirlos.
 Conservar	Para conservar verduras (por exemplo, conservas en vinagre).
 Desechar alimentos	Para secar rodas de froita, verduras e champiñóns.
  Manter quente	Para manter os alimentos quentes.

Función de cocción	Aplicación
 Desconxelar	Para desconxelar alimentos (verdura e froita). O tempo de desconxelación depende da cantidade e o tamaño dos alimentos conxelados. Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos.

Axuste dunha función de cocción

- 1. Retira o prato inferior de vidro do microondas.
- 2. Acende o forno.
- 3. Axusta o menú: Funcións de cocción.
- 4. Preme  para confirmar.
- 5. Selecciona a función de cocción.
- 6. Preme  para confirmar.
- 7. Axusta a temperatura.
- 8. Preme  para confirmar.

Funcións de microondas

Funcións	Descrición
Microondas	Crea a calor directamente no alimento. Utilízase para quentar pratos e bebidas, para desconxelar carne ou froita e para cocer verdura e peixe.
Combi	Utilízase para usar conxuntamente a función de cocción e o modo microondas. Utilízase para cociñar alimentos en pouco tempo e douralos. A potencia máxima para esta función é de 600 W.
Inicio rápido	Utilízase para activar a función do microondas tocando o símbolo  coa máxima potencia do microondas e un breve tempo de funcionamento: 30 segundos.

Axuste da función do microondas

- 1. Retira todos os accesorios.
- 2. Mete o prato inferior de vidro do microondas.
- 3. Acende o forno.
- 4. Preme  para activar a función de microondas.
- 5. Preme . A función Duración axústase en 30 segundos e o microondas empeza a funcionar.

-  Cada vez que premes , engádense 30 segundos á función Duración.
-  Se non premes , o aparello apágase transcorridos 20 segundos.
- 6. Preme  para seleccionar a función Duración. Consulta "Axuste das funcións do reloxo".
-  O axuste máximo de tempo para a función Duración é de 90 minutos.
-  Podes cambiar a potencia de microondas (preme  e despois ) e a función Duración  en calquera momento mentres a función de microondas opera.
- 7. Cando termina o tempo programado, o sinal soa 2 minutos. A función do microondas apágase automaticamente. Preme calquera símbolo para desactivar o sinal.
-  Para desactivar unha función de microondas, preme .
-  Se premes  ou abres a porta, detense a función. Para volver empezar, preme .

Axuste da función Combi

1. Retira o prato inferior de vidro do microondas.
 2. Activa unha función de cocción. Consulta "Axuste dunha función de cocción".
 3. Preme  e realiza os mesmos pasos que para axustar a función de microondas.
-  Para algunhas funcións, o microondas empeza en canto se alcanza a temperatura axustada.

Funcións non dispoñibles para a función Combi: Favoritos, Hora de finalización, Axustar + Empezar, Quentar e manter.

Axuste da función Inicio rápido do microondas

1. En caso necesario, preme  para desactivar o aparello.
2. Preme  para activar a función Inicio rápido.

Cada vez que se preme , engádense 30 segundos ao tempo de duración.

-  Podes cambiar a potencia de microondas (consulta "Axuste da función do microondas").
- 3. Toca  para axustar o tempo da función Duración. Consulta o capítulo "Funcións do reloxo", Axuste das funcións do reloxo.

Indicador de quecemento

Ao activar unha función de cocción, acéndese a barra da pantalla. A barra indica que a temperatura do forno aumenta. O sinal acústico soa 3 veces cando se alcanza a temperatura e a barra pestanexa e, a continuación, desaparece.

Quecemento rápido

Esta función reduce o tempo de quecemento.

-  Non coloques alimentos no forno cando estea en uso a función de quecemento rápido.

Para activar a función, mantén premido  3 segundos. O indicador de quecemento alterna.

Esta función non está dispoñible para algunhas funcións do forno.

Calor residual

Ao apagar o forno, a pantalla mostrará a calor residual. A calor pode empregarse para manter quentes os alimentos.

Funcións do reloxo

Táboa de funcións do reloxo

función do reloxo	Aplicación
 Avisador	Para programar unha conta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función non inflúe no funcionamento do forno. Usa  para activar a función. Preme  ou  para axustar os minutos e preme  para empezar.
 Duración	Para axustar a duración de funcionamento do forno (máx. 23 h 59 min).
 Hora de finalización	Para programar a hora de desconexión dunha función de cocción (máx. 23 h 59 min).

Se programas a duración dunha función de reloxo, a conta atrás comeza ao cabo de 5 segundos.

-  Se utilizas as funcións de reloxo Duración e Hora de finalización, o forno apaga as resistencias ao transcorrer o 90% do tempo programado. O forno fai uso da calor residual para continuar o proceso de cocción ata que se esgota o tempo (3-20 minutos).

Axuste das funcións do reloxo

-  Cando utilices as funcións Duración e Hora de finalización, tes que programar primeiro a función de cocción e a temperatura. O forno apágase automaticamente. Podes utilizar as funcións Duración e Hora de finalización simultaneamente se desexas activar e desactivar automaticamente o forno a unha hora determinada.

1. Selecciona unha función de cocción.
2. Preme  repetidamente ata que a pantalla mostre a función de reloxo que buscas e o símbolo correspondente.
3. Preme  ou  para programar a hora correspondente.
4. Preme  para confirmar.
Cando remate o tempo, soará un sinal. O forno apágase. A pantalla mostra unha mensaxe.
5. Preme calquera símbolo para desactivar o sinal.

Quentar e manter

Condições para que a función se active:

- Que a temperatura axustada sexa superior a 80 °C.
- Axustouse a función Duración.

A función Quentar e manter mantén quentes a 80 °C os alimentos xa preparados durante 30 minutos. Actívase ao rematar o proceso de enfeitado ou asado.

Pódese activar ou desactivar a función no menú: Axustes básicos.

1. Acende o forno.
2. Selecciona a función de cocción.
3. Axusta a temperatura a un valor superior aos 80 °C.
4. Preme  repetidamente ata que a pantalla mostre Quentar e manter.
5. Preme  para confirmar.

Cando remate o tempo, soará un sinal.

Engadir tempo

A función Engadir tempo fai que a función de cocción continúe tras o final de Duración.

- i** Aplicable a todas as funcións de cocción con Duración ou Peso automático.

1. Cando o tempo de cocción se esgota, soa un sinal. Preme calquera tecla. A pantalla mostra a mensaxe.
2. Preme  para activar ou  para cancelar.
3. Axusta a duración da función.
4. Preme .

Programas automáticos

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

Receitas en liña

- i** Atoparás as receitas para os programas automáticos propias deste forno na nosa páxina web www.ikea.com. Para atopar o libro de receitas axeitado, comproba o número de artigo situado na placa de datos no marco frontal da cavidade do aparello.

Cocción asistida

Este forno ten unha serie de receitas que podes utilizar. Son fixas e non se poden cambiar.

1. Acende o forno.
2. Axusta o menú Cocción asistida. Preme  para confirmar.
3. Selecciona a categoría e o prato. Preme  para confirmar.
4. Selecciona unha receita. Preme  para confirmar.

Uso dos accesorios

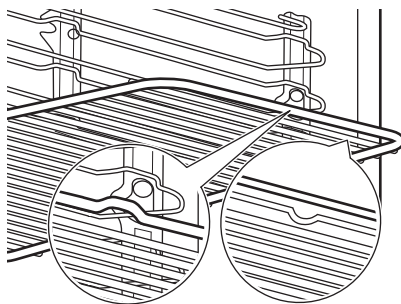
- ⚠ ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Inserción de accesorios

Utiliza unicamente utensilios e materiais axeitados. Consulta os recipientes e materiais axeitados para microondas no capítulo "Consellos".

Unha pequena rañura na parte superior aumenta a seguridade. As fendas tamén son dispositivos antienvorcadura. O bordo elevado que rodea a bandexa evita que os utensilios de cociña esvaren da grella.

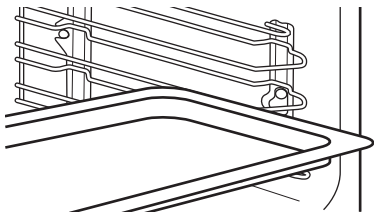
Insire o estante entre as barras guía do seu soporte e asegúrate de que as patas apuntan cara a abaixo.



Grella:

Bandexa:

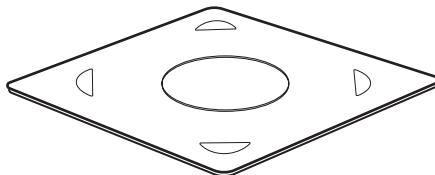
Insire a bandexa entre as guías do raíl de apoio.



Prato inferior de vidro para microondas:

Utiliza o prato inferior de vidro para microondas exclusivamente coa función de

microondas. Non é axeitada para a función combinada de microondas (por exemplo, grill microondas). Coloca o accesorio no fondo da cavidade. Podes colocar os alimentos directamente no prato inferior de vidro para microondas.



Funcións adicionais

Favoritos

Podes gardar os teus axustes preferidos, como a duración, a temperatura ou a función de cocción. Están dispoñibles no menú: Favoritos. Pódense gardar 20 programas.

i Non se poden gardar as funcións de microondas e de microondas combi como programas favoritos.

Gardar un programa

1. Acende o forno.
2. Axusta unha función de cocción ou un programa automático.
3. Preme repetidamente ata que a pantalla mostre GARDAR.

4. Preme para confirmar.

A pantalla mostrará a primeira posición libre da memoria.

5. Preme para confirmar.
6. Insire o nome do programa.

A primeira letra pestanexa.

7. Preme ou para cambiar a letra.

8. Preme .

A seguinte letra pestanexará.

9. Repite o paso 7 as veces que sexa necesario.

10. Mantén premido para gardar.

Podes sobrescribir unha posición de memoria. Cando a pantalla mostra a primeira posición libre de memoria, preme ou para sobrescribir un programa existente.

Pódese cambiar o nome dun programa no menú: Editar Nome Prog.

Activación do programa

1. Acende o forno.
2. Axusta o menú: Favoritos.
3. Preme para confirmar.
4. Selecciona o nome do teu programa preferido.
5. Preme para confirmar.

Uso do bloqueo de seguridade para nenos

Cando está activado o bloqueo de seguridade para nenos, non se pode acender o forno.

1. Preme para acender a pantalla.
2. Preme e simultaneamente ata que apareza unha mensaxe en pantalla e o símbolo dunha chave.

Para desactivar o bloqueo de seguridade, repite o paso 2.

Tecla de bloqueo

Esta función impide que se produza accidentalmente un cambio de función de cocción. Pódese activar unicamente cando o forno estea a funcionar.

- 1. Acende o forno.
 - 2. Selecciona o axuste ou a función de cocción.
 - 3. Preme  repetidamente ata que a pantalla mostre: Tecla de bloqueo.
 - 4. Preme  para confirmar.
- Para desactivar a función, preme . A pantalla mostra unha mensaxe. Preme  repetidamente e despois  para confirmar.

 Ao apagar o forno, a función tamén se desactiva.

Axustar + Empezar

A función permíteche definir unha función (ou programa) e utilízala despois premendo unha vez o sensor.

- 1. Acende o forno.
- 2. Selecciona unha función de cocción.
- 3. Preme  repetidamente ata que na pantalla apareza Duración.
- 4. Axusta o tempo desexado.
- 5. Preme  repetidamente ata que a pantalla mostre Axustar + Empezar.
- 6. Preme  para confirmar.

Preme un símbolo (excepto ) para iniciar a función Axustar + Empezar. Iniciarase a función de cocción programada.

Cando a función de cocción termine, soará un sinal.

- 
- A tecla de bloqueo atópase activa mentres a función de cocción está activada.
 - O menú: Axustes básicos permite activar e desactivar a función Axustar + Empezar.

Desconexión automática

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

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30-115	12,5
120-195	8,5
200-230	5,5

-  A desconexión automática non se aplica ás funcións Luz, Duración e Hora de finalización.

Brillo da pantalla

Existen dous modos para o brillo da pantalla:

- Brillo nocturno: cando o forno está apagado, o brillo da pantalla é inferior entre as 22:00 h e as 06:00 h.
- Brillo diúrno:
 - cando o forno está acendido.
 - Se tocas calquera dos símbolos durante o brillo nocturno (aparte de ON/OFF), a pantalla volve ao modo de brillo diúrno durante os 10 segundos seguintes.

Ventilador de arrefriamento

Cando o forno funciona, o ventilador de arrefriamento ponse en marcha automaticamente para manter frías as superficies do forno. Unha vez apagado o forno, o ventilador segue a funcionar ata arrefrialo totalmente.

Termóstato de seguridade

O funcionamento incorrecto do forno ou os compoñentes defectuosos poden provocar un quecemento excesivo perigoso. Para evitalo, o forno dispón dun termóstato de

seguridade que interrompe a alimentación. O forno vólvese acender automaticamente cando descende a temperatura.

Consellos

Recomendacións de cocción

Cando prequezas o forno, retira as grellas e bandexas da cavidade para conseguir un rendemento máis rápido.

O forno ten catro niveis. Conta as posicións das grellas dende a parte inferior.

O forno ten un sistema especial que fai circular o aire e recicla constantemente o vapor. Grazas a este sistema, podes cociñar cun ambiente de vapor e manter os alimentos brandos por dentro e crocantes por fóra. Deste xeito, redúcese ao mínimo o tempo de cocción e o consumo de enerxía.

A humidade pode condensarse no forno ou nos paneis de vidro durante a cocción. Sepárate sempre do forno cando abras a porta.

Cando o forno estea frío, limpa o interior cun pano suave.

Repostaría

Non abras a porta do forno antes de que transcorran 3/4 partes do tempo de cocción establecido.

Se utilizas dúas bandexas ao mesmo tempo, deixa un nivel libre entre ambas.

Carnes e peixe

Antes de trincar a carne, déixaa repousar uns 15 minutos, como mínimo, para que reteña o zume.

Para evitar que se produza moito fume no forno, verte un chisco de auga na bandexa fonda. Para evitar a condensación de fumes, engade auga cada vez que seque.

Recomendacións para o microondas

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

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

Tapa a comida para cociñar e requeutar.

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

Mete a comida no forno sen ningún envoltorio. As comidas envasadas só se poden meter no microondas se a súa embalaxe é apta para microondas (consulta a información na embalaxe).

Cocción por microondas

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

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

Non utilices o forno para cociñar ovos coa casca ou caracois coa cuncha, posto que poden estalar. Perfora a xema dos ovos fritos antes de requeutalos.

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

Corta as verduras en anaquiños de igual tamaño.

Remexe de cando en vez os pratos líquidos.

Remexe a comida antes de servila.

Despois de apagar o forno, saca a comida e déixaa repousar uns minutos.

Desconxelación no microondas

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

que o líquido de desconxelación poida saír. Retira as pezas despois de desconxelalas.

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

Recipientes e materiais axeitados para o microondas

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

Material/Recipiente	Función de microondas		Función de microondas combi
	Desconxe-lar	Quentar, Co-ciñar	
Vidro e porcelana para forno sen compoñentes de metal, por exemplo, vidro térmico	✓	✓	✓
Vidro e porcelana non aptos para forno sen prata, ouro, platino nin decoracións de metal	✓	x	x
Vidro e vitrocerámica de material apto para forno e conxelación	✓	✓	✓
Cerámica e barro sen cuarzo nin compoñentes metálicos, ou vitrificado que conteña metais	✓	✓	x
Cerámica, porcelana ou barro cocido con fondo sen vitrificar ou con pequenos orificios, por exemplo, nas asas.	x		x
Plástico resistente á calor ata 200 °C (comproba sempre as especificacións do utensilio de plástico antes de usalo)	✓	✓	x
Cartón, papel	✓		x
Película para alimentos	✓		x
Película de asado con peche apto para microondas (comproba sempre as especificacións da película de plástico antes de usala)	✓	✓	x
Fontes de metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	x	x	✓

Material/Recipiente	Función de microondas		Función de microondas combi
	Des-conxelar	Quentar, Cociñar	
Moldes, verniz negro ou revestimento de silicona (consulta sempre as especificacións dos moldes antes de usalos)	x	x	✓
Bandexa	x	x	x
Grella	x	x	✓
Prato inferior de vidro para microondas	✓	✓	x
Utensilios para microondas, por exemplo, Crostino	x	✓	x

Desconxelación no microondas

Alimento	Potencia (Watt)	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)
Bisté (0,2 kg)	100	5-7	5-10
Carne escalfada (0,5 kg)	200	8-12	5-10
Polo (1 kg)	100	30-35	10-20
Peituga de polo (0,15 kg)	100	5-9	10-15
Zancos de polo (0,15 kg)	100	5-9	10-15
Peixe enteiro (0,5 kg)	100	10-15	5-10
Filete de peixe (0,5 kg)	100	12-15	5-10
Manteiga (0,25 kg)	100	4-6	5-10
Queixo relado (0,2 kg)	100	2-4	10-15
Biscoito de fermento (1 unidade)	200	2-3	15-20
Torta de queixo (1 unidade)	100	2-4	15-20
Pastel seco (por exemplo, pan de ovos) (1 unidade)	200	2-4	15-20
Pan (1 kg)	200	15-18	5-10
Pan cortado (0,2 kg)	200	3-5	5-10

Alimento	Potencia (Watt)	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)
Boliños (4 unidades)	200	2-4	2-5
Froita (0,25 kg)	100	5-10	10-15

Requerantar

Alimento	Potencia (Watt)	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)
Alimentos infantís en tarros (0,2 kg); remexe e comproba a temperatura	300	1-2	-
Leite infantil (180 ml); mete a culler no biberón, remexe e comproba a temperatura	600	0:20 - 0:40	-
Comida precociñada (0,5 kg)	600	6-9	2-5
Pratos preparados conxelados (0,5 kg)	400	10-15	2-5
Leite (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Auga (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Salsa (200 ml)	600	1-3	-
Sopa (300 ml)	600	3-5	-

Fundir

Alimento	Potencia (Watt)	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)
Chocolate/cobertura (0,15 kg)	300	2-4	-
Manteiga (0,1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

Cocción por microondas

Cocción

Alimento	Potencia (Watt)	Tempo (min)	Tempo de reposo (min)
Peixe enteiro (0,5 kg)	500	8-10	2-5
Filete de peixe (0,5 kg)	400	4-7	2-5
Verdura fresca (0,5 kg + 50 ml de auga)	600	5-15	-
Verdura conxelada (0,5 kg + 50 ml de auga)	600	10-20	-
Patacas gratinadas (0,5 kg)	600	7-10	-
Arroz (0,2 kg + 400 ml de auga)	600	15-18	-
Flocos de millo	1000	1:30 - 3	-

Función de microondas combi

Utiliza esta función para cocinar alimentos en pouco tempo e para douralos.

Alimento	Función	Po- tencia (Watt)	Tempera- tura (°C)	Tempo (min)	Posi- ción da grella	Comentarios
Patacas gratinadas (1,1 kg)	Grill turbo + microondas	400	180-190	40-45	1	Dálle a volta ao recipiente unha vez transcorrida a metade do tempo. Tempo de reposo: 2-5 min.
Pastel (0,7 kg)	Cocción convencional + microondas	100	180-200	25-30	2	Dálle a volta ao recipiente unha vez transcorrida a metade do tempo. Tempo de reposo: 5 min.
Porco asado (1,5 kg)	Aire quente + microondas	200	180-190	85-90	1	Dálle a volta á carne unha vez transcorridos 30 minutos do tempo de cocción. Tempo de reposo: 2-5 min.

Alimento	Función	Po- tencia (Watt)	Tempera- tura (°C)	Tempo (min)	Posi- ción da grella	Comentarios
Lasaña	Cocción convencio- nal + microondas	200- 300	170-190	30-40	1	Dálle a volta ao re- cipiente unha vez transcorrida a me- tade do tempo. Tempo de repou- so: 2-5 min.
Polo (1 kg)	Grill turbo + mi- croondas	400	210-230	35-40	2	Dálle a volta ao re- cipiente unha vez transcorrida a me- tade do tempo. Tempo de repou- so: 2-5 min.

Consellos para o microondas

Resultado da cocción/ desconxelación	Posible causa	Solución
A comida está demasiado seca.	A potencia era demasiado alta. O tempo era excesivo.	A próxima vez selecciona unha po- tencia de microondas máis baixa e un tempo máis longo.
O alimento aínda non se desconxelou, quentou ou cociñou ao final do tempo de cocción.	O tempo era insuficiente.	Selecciona un tempo maior. Non au- mentes a potencia do microondas.
O alimento fíxose de máis nos bordos, pero non polo centro.	A potencia era demasiado alta.	A próxima vez selecciona unha po- tencia de microondas máis baixa e un tempo máis longo.

Exemplos de aplicacións de cocción para
os axustes de potencia

Os datos da táboa son valores informativos.

Axuste de potencia	Uso do aparello
• 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W	Quentar líquidos Levar a ebulición ao inicio dun proceso de cocción Cociñar verdura

Axuste de potencia	Uso do aparello
• 600 W • 500 W	Desconxelar e quentar pratos conxelados Quentar pratos individuais Terminar de preparar cocidos Cocer pratos con ovos
• 400 W • 300 W	Cocer alimentos despois do primeiro fervor Cociñar alimentos delicados Quentar alimentos para bebé Inflar arroz Quentar alimentos delicados Fundir queixo, chocolate, manteiga
• 200 W • 100 W	Desconxelar carne e peixe Desconxelar queixo, nata e manteiga Desconxelar froita e pasteis Desconxelar pan

Información para os institutos de probas

Grill rápido

Prequece o forno baleiro durante 3 minutos.
Grill coa temperatura axustada ao máximo
Usa o terceiro nivel.

Alimento	Período en grill (min)	
	1.ª cara	2.ª cara
Torradas	1-3	1-3

Función de microondas

Alimento	Período en grill (min)	
	1.ª cara	2.ª cara
Hamburguesas	9-13	8-10

Probas conforme á IEC 60705.

Alimento	Potencia (Watt)	Cantidade (kg)	Posición da grella 1)	Tempo (min)	Comentarios
Biscoito	600	0,475	Base	7-9	Xira o recipiente un cuarto de volta unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción.
Pastel de carne	400	0,9	2	25-32	Xira o recipiente un cuarto de volta unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción.

Alimento	Potencia (Watt)	Cantida- de (kg)	Posición da grella 1)	Tempo (min)	Comentarios
Pudin de ovo	500	1	Base	18	-
Desconxelar carne	200	0,5	Base	8-12	Dálle a volta á carne unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción.

1) Usa a grella salvo que se indique o contrario.

Función de microondas combi

Probas conforme á IEC 60705.

Alimento	Función	Potencia (Watt)	Temperatura (°C)	Posición da grella 1)	Tempo (min)	Comentarios
Pastel (0,7 kg)	Aire quente + microondas	100	180	2	29-31	Xira o recipiente un cuarto de volta unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción.
Patacas gratinadas (1,1 kg)	Grill turbo + microondas	400	180	1	40-45	Xira o recipiente un cuarto de volta unha vez transcorrida a metade do tempo de cocción.
Polo (1,1 kg)	Grill turbo + microondas	200	200	1	45-55	Coloca a carne no recipiente de vidro redondo e dálle a volta tras 20 minutos do tempo de cocción.

1) Usa a grella salvo que se indique o contrario.

Táboas de cocción

Para táboas de cocción adicionais, consulta o libro de receitas no noso sitio web www.ikea.com. Para atopar o libro de receitas axeitado,

comproba o número de artigo situado na placa de datos do marco frontal da cavidade do forno.

Mantemento e limpeza

⚠ ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Notas sobre a limpeza

 Axentes limpadores	Limpa a parte dianteira do forno cun pano suave humedecido en auga tépeda e xabón suave.
	Utiliza un produto de limpeza para limpar as superficies metálicas.
	Limpa as manchas cun deterxente suave.
 Uso diario	Limpa o interior despois de cada uso. A acumulación de graxa ou outros residuos pode provocar un incendio. Retira os residuos de alimentos e a graxa da bóveda do forno.
	Non gardes a comida no forno máis de 20 minutos. Seca o interior cun pano suave despois de cada uso.
 Accesorios	Limpa todos os accesorios despois de cada uso e déixaos secar. Usa un pano suave humedecido en auga quente e deterxente suave. Non laves os accesorios na lavalouza.
	Non limpes os accesorios antiadherentes utilizando un limpador abrasivo nin obxectos afiados.

Fornos de aceiro inoxidable ou aluminio

Limpa a porta do forno unicamente cunha esponxa ou un pano húmidos. Sécaa cun pano suave.

Non utilices produtos abrasivos, ácidos nin estropallos de aceiro, posto que poden danar a superficie do forno. Limpa o panel de mandos do forno tendo en conta as mesmas precaucións.

Limpeza da xunta da porta

Verifica periodicamente a xunta da porta. A xunta da porta rodea o marco do interior do forno. Non utilices o forno se a xunta da porta está danada. Contacta co servizo técnico autorizado.

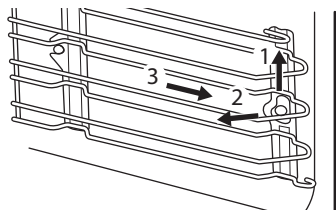
Se desexas limpar a xunta da porta, consulta a información xeral sobre limpeza.

Extracción dos raís de apoio

Antes do mantemento, asegúrate de que o forno está totalmente frío. Corres o risco de queimarte.

Para limpar o forno, retira os raís de apoio.

1. Tira con coidado dos soportes cara a arriba e cara a fóra da suspensión dianteira.



- 2. Tira do extremo dianteiro do raíl de apoio para separalo da parede.
 - 3. Extrae os soportes da suspensión posterior.
- Coloca os raís laterais na orde inversa.

Cambio da lámpada

Coloca un pano no fondo do interior do forno. Así evitarás que se dane a tampa de vidro da lámpada e a cavidade.

⚠ ADVERTENCIA! Perigo de electrocución! Desconecta o fusible antes de cambiar a lámpada.
A lámpada do forno e a tampa de vidro poden estar quentes.

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

- 1. Apaga o forno.
- 2. Retira os fusibles da caixa de fusibles ou desconecta o interruptor automático.
- 3. Xira a tampa de vidro cara a esquerda para extraela.
- 4. Limpa a tampa de vidro.
- 5. Substitúe a lámpada do forno por outra de 25 W, 230 V (50 Hz), resistente á calor ata 300 °C (tipo de conexión: G9).
- 6. Coloca a tampa de vidro.

Solución de problemas

⚠ ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Que facer se...

Problema	Posible causa	Solución
O forno non quece.	O forno está apagado.	Acende o forno.
O forno non quece.	O reloxo non está en hora.	Axusta a hora.
O forno non quece.	Non se configuraron os axustes necesarios.	Asegúrate de que os axustes sexan correctos.
O forno non quece.	A desconexión automática está activada.	Consulta o apartado "Desconexión automática".
O forno non quece.	O bloqueo de seguridade para nenos está activado.	Consulta "Uso do bloqueo de seguridade".

Problema	Posible causa	Solución
O forno non quece.	A porta non está ben pechada.	Pecha completamente a porta.
O forno non quece.	Saltou o fusible.	Comproba se o fusible é a causa do fallo de funcionamento. Se o fusible se funde repetidamente, consulta un electricista autorizado.
A lámpada non funciona.	A lámpada é defectuosa.	Substitúe a lámpada.
A pantalla mostra un código de erro que non figura nesta táboa.	Hai un fallo eléctrico.	• Apaga o forno co fusible doméstico ou o interruptor de seguridade da caixa de fusibles e acéndeo de novo. • Se volve aparecer o código de erro, contacta co centro de servizo técnico.
Acumúlase vapor e condensación nos alimentos e na cavidade do forno.	O prato permaneceu no forno demasiado tempo.	Non deixes os pratos no forno máis de 15-20 minutos tras finalizar o proceso de cocción.

Datos de servizo

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

Os datos que necesitas para o centro de servizo técnico atópanse na placa de

características. A placa de características atópase no marco dianteiro da cavidade do forno. Non retires a placa de características da cavidade do forno.

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

Datos técnicos

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 217 mm 411 mm
Volumes aplicables	43 l	
Área da bandexa	1424 cm ²	
Resistencia superior	1900 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	1900 W	
Anel	1650 W	
Potencia total	3000 W	
Voltaxe	220-240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funcións	17	

Eficacia enerxética

Aforro de enerxía



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

Consellos xerais

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

Utiliza pratos de metal para mellorar o aforro enerxético, pero só cando utilices unha función de forno no microondas.

Na medida do posible, non prequezas o forno antes de colocar os alimentos dentro.

Para unha duración da cocción superior a 30 minutos, reduce a temperatura do forno

un mínimo de 3-10 minutos antes de que transcorra o tempo de cocción, en función da duración da cocción. A calor residual dentro do forno seguirá cociñando os alimentos.

Utiliza a calor residual para quentar outros pratos.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

Nalgunhas funcións do forno, se está activado un programa con selección de tempo (Duración ou Finalización) e o tempo de cocción é superior a 30 min, as resistencias desactívanse antes automaticamente.

A lámpada e o ventilador seguen a funcionar.

Manter a calor

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

indicador de calor residual ou a temperatura aparecen na pantalla.

Cocción coa lámpada apagada

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

Aspectos ambientais

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

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

GARANTÍA IKEA

Que prazo de validez ten a garantía de IKEA?

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

Quen se fará cargo do servizo?

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

Que cobre a garantía?

A garantía cobre defectos do aparello causados por fallos de material ou de fabricación a partir da data de compra a IKEA. A garantía só é válida para aparellos de uso doméstico. As excepcións especifícanse no apartado "Que non cobre a garantía?". Durante o período de garantía quedan cubertos os custos que comporte a corrección do fallo, como: reparacións, pezas, man de obra e desprazamento, sempre que para acceder ao aparello non sexa necesario incorrer en gastos especiais e que

o fallo estea relacionado con algún defecto de fabricación ou material cuberto pola garantía. Baixo estas condicións aplicaranse as directrices da UE (N.º 99/44/GE) e a lexislación vixente en cada país. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

Que fará IKEA para corrixir o problema?

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

Que non cobre a garantía?

- O desgaste e as roturas normais.
- O dano deliberado ou negligente; o dano causado polo incumprimento das instrucións de funcionamento, unha instalación incorrecta ou a conexión a unha tensión incorrecta; o dano orixinado por reaccións químicas ou

electroquímicas, óxido, corrosión ou danos producidos por auga, incluíndo os causados por exceso de cal, entre outros; e o dano causado por condicións ambientais anormais.

- As partes funxibles, incluídas as pilas e lámpadas.
- As pezas non funcionais e decorativas que non afectan o uso normal do aparello, incluídas as rascaduras ou as posibles diferenzas na cor.
- O dano accidental causado por obxectos ou substancias estraños ou pola limpeza ou desmontaxe de filtros, sistemas de descarga ou dosificadores de deterxente.
- O dano das pezas seguintes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubertos e louza, tubaxes de alimentación e descarga, material selante ou illante, lámpadas e tampas de lámpada, visores dixitais, mandos, carcasa e pezas da carcasa. A menos que se poida probar que estes danos foron causados por defectos de fabricación.
- Casos nos que non se aprecie un fallo durante a visita do técnico de servizo.
- Reparacións realizadas por un centro de servizo técnico non autorizado polo provedor ou nas que non se utilicen pezas orixinais.
- Reparacións causadas por unha instalación defectuosa ou non acorde coas especificacións.
- O uso do aparello nun ámbito non doméstico, por exemplo, para uso profesional.
- Danos causados durante o transporte. Se un cliente transporta o produto ao seu domicilio ou a outro enderezo, IKEA non se fará responsable dos danos que se poidan producir durante o transporte. Con todo, se IKEA se encarga de entregar o produto no enderezo fornecido polo cliente, esta garantía cubrirá os danos que se poidan producir durante o transporte.
- Custo da instalación inicial do aparello de IKEA. Non obstante, se un provedor de servizo de IKEA ou centro de servizo

autorizado repara ou substitúe o aparello segundo as condicións desta garantía, o provedor de servizo ou o centro de servizo autorizado reinstalará o aparello reparado ou instalará o aparello de substitución, segundo sexa preciso.

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

Como se aplica a lexislación dos países?

A garantía de IKEA outórgache dereitos legais específicos que cobren ou superan todos os requisitos legais locais e que poden variar dun país a outro.

Área de validez

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

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

Servizo posventa especializado en aparellos de IKEA:

Non dubides en contactar co servizo posventa de IKEA para:

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

3. aclaracións sobre o contido e as especificacións do manual de usuario do aparello IKEA.

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

Como podes localizarnos cando necesites o noso servizo?



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

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

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

Precisas máis axuda?

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

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

