SPJUTBO
FRILLESBO

es
ca
eu
gl

Design and Quality
Ikea of Sweden

ESPAÑOL 3

CATALÀ 21

EUSKARA 40

GALEGO 59

TABLA DE CONTENIDOS

Instrucciones de Seguridad 4
Información de Producto 8
Introducción y uso del panel de control del producto 8
Primer uso 9
Uso del horno 10
Funciones de funcionamiento del horno 10
Accesorios del producto 11
Uso de accesorios del producto 11
Información general sobre la cocina 12
Mantenimiento y limpieza 15
Solución de problemas 18
Especificaciones Técnicas 19
Instrucciones medioambientales 20
Garantía IKEA 20

⚠ Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para prevenir el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- Si el producto se entrega a otra persona para uso personal o de segunda mano, también se deben entregar el manual del usuario, las etiquetas del producto y demás documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no se responsabilizará de los daños que puedan producirse si no se siguen estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni reemplace ningún componente del producto a menos que esté claramente especificado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.

⚠ Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
- Este producto no se debe utilizar para el calentamiento de platos, ni para secar colgando toallas o ropa en el asa.

⚠ Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- **ADVERTENCIA**Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Esto puede provocar que el horno se vuelque o dañar las bisagras de la puerta.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:

1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.

4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.

⚠ Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con la superficie posterior del producto. De lo contrario, podría dañarse.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una en-

cimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.

⚠ Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No ponga objetos sobre el aparato. Transporte el aparato en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

⚠ Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- Con el fin de evitar el sobrecalentamiento, la instalación del producto no se debe realizar detrás de cubiertas decorativas.
- En caso de que detrás de la zona de instalación designada para el producto haya una manguera/tubería de gas o una tubería de agua de plástico, es imprescindible garantizar que no haya contacto entre el producto y estas tuberías de suministro. De lo contrario, la manguera/tubo podría aplastarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.

⚠ Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado. En caso contrario, corre el riesgo de sufrir lesiones y daños al medio ambiente.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atascarse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

⚠ Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- Mantenga la distancia al abrir la puerta del horno durante o al final de la cocción. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto está caliente. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Para manipular el producto siempre utilice guantes de horno resistentes al calor.

⚠ Uso de accesorios

- Es importante utilizar adecuadamente los accesorios suministrados con el producto. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de accesorios del producto".
- Después de introducir completamente los accesorios en el espacio de cocción, cierre la puerta del horno, ya que de lo contrario podrían golpear el cristal de la puerta y dañarlo.

⚠ Seguridad en la cocción

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.
- Los restos de alimentos presentes en la zona de cocción, como el aceite, pueden inflamarse. Limpie estos residuos antes de cocinar.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
- Cuando el horno esté en uso, NUNCA coloque bandejas para hornear, platos ni papel de aluminio directamente sobre la base. La acumulación de calor podría dañar la base e incluso el gabinete o el piso de la cocina.

Tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando utilice papel de pergamino graso o materiales similares:

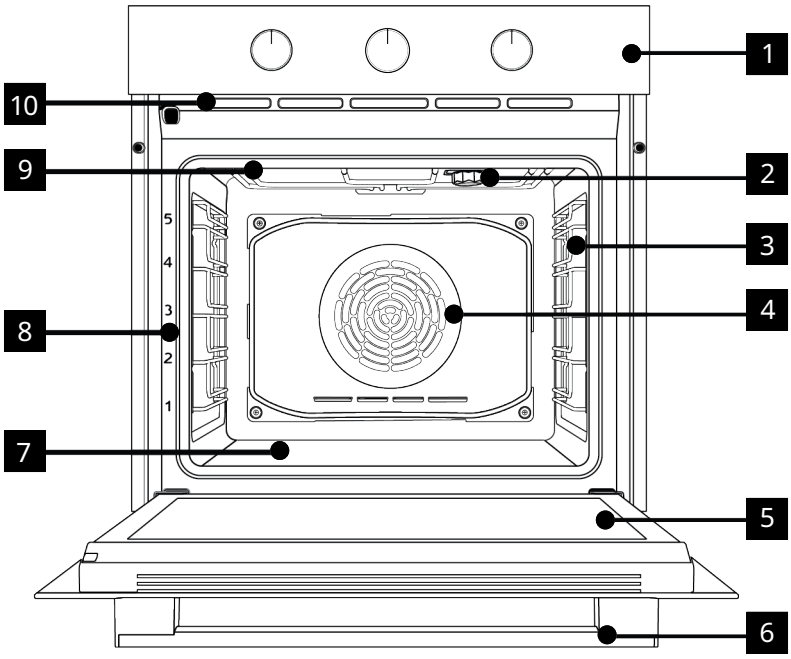
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado.
- Con el fin de evitar el riesgo de contacto con las resistencias del horno y de obstrucción del flujo de aire caliente, quite las partes sobrantes de papel sulfurizado que cuelguen de los accesorios o recipientes. No utilice papel sulfurizado a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso especificada por el fabricante. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No lo ponga encima de los accesorios durante el precalentamiento.
- Para evitar que el material salga volando debido a la circulación de aire en el interior del horno, presione siempre con un plato u objeto similar.
- Cubra únicamente la superficie necesaria dentro de la bandeja.
- La bandeja debe limpiarse después de cada uso y debe sustituirse el papel sulfurizado o materiales similares utilizados en la bandeja. En caso contrario, los líquidos que goteen sobre la bandeja pueden provocar humo o incluso provocar llamas.

- Al abrir la tapa del producto se genera un flujo de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con los elementos calefactores e inflamarse.
- Al usar la parrilla de alambre, se debe colocar una bandeja en la rejilla inferior. En caso contrario, la grasa de los alimentos y otros componentes que gotean sobre el fondo del horno pueden crear humo denso y provocar llamas.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

⚠ Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

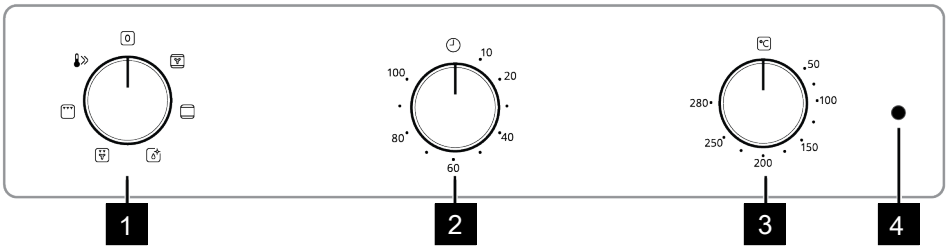
Información de Producto



1	Panel de control	2	Cordero
3	Estantes de rejilla	4	Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
5	Puerta	6	Mango
7	Calentador inferior (bajo la placa de acero)	8	Posiciones de estante
9	Calefacción superior	10	Los agujeros de ventilación

Introducción y uso del panel de control del producto

En esta sección podrá encontrar la descripción general y los usos básicos del panel de control del producto. Puede haber diferencias en las imágenes y algunas funciones según el tipo de producto.



1 Perilla de selección de funciones

2 Perilla del temporizador

3 Botón de selección de temperatura

4 bombilla de termostato

Perilla de selección de función

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con la perilla de selección de funciones. Gire a la izquierda/derecha desde la posición cerrada (superior) para seleccionar.

Botón de selección de temperatura

Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (superior) para seleccionar.

Perilla del temporizador

El temporizador no tiene ningún efecto sobre las funciones del horno. Se utiliza para avisar. Por ejemplo, puede utilizar el despertador cuando desee dar la vuelta a los alimentos en el horno a una hora determinada. En cuanto transcurra el tiempo programado, el temporizador emitirá una señal sonora.

Indicador de temperatura interior del horno

Puede comprender la temperatura interior del horno a partir de la lámpara de temperatura. La luz del termostato está ubicada en el panel de control. La lámpara del termostato se enciende cuando el producto comienza a funcionar y la lámpara del termostato se apaga cuando alcanza la temperatura establecida. Cuando la temperatura dentro del horno cae por debajo de la temperatura establecida, la lámpara del termostato se enciende nuevamente.

Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.
3. Haga funcionar el producto durante 30 minutos y luego, apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase “Funciones del horno”. Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios:

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

Conexión eléctrica

Advertencias generales

- Desconecte el producto de la fuente de alimentación antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el producto a una toma/línea con conexión a tierra protegida por un disyuntor miniatura (fusible) de la capacidad adecuada, como se especifica en la tabla de “Especificaciones técnicas”. Haga que un electricista calificado realice la conexión a tierra antes de usar el producto con o sin transformador. Nuestra empresa no se responsabiliza por los daños resultantes del incumplimiento del requisito de usar el producto con una instalación con conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales.
- El producto solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y calificada, y la garantía del producto comienza solo después de la correcta instalación. El fabricante no se responsabiliza por los daños resultantes de trabajos realizados por personas no autorizadas.
- El cable de alimentación no debe ser aplastado, doblado, comprimido ni entrar en contacto con partes calientes del producto. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.
- Los datos de la corriente de la red deben coincidir con los datos especificados en la etiqueta de tipo del aparato. La placa de características se ve al abrir la puerta o la cubierta inferior del aparato o se encuentra en la pared trasera del aparato, según el tipo de aparato.
- El enchufe del cable de corriente debe estar al alcance de la mano después de la instalación (no lo coloque sobre la placa de cocción). No utilice alargadores de cables ni enchufes múltiples, en la conexión de corriente.
- Al instalar el cableado, debe cumplir con las normativas eléctricas nacionales y locales, y utilizar el enchufe y la toma de corriente adecuados para el producto. Si la potencia

del producto supera la capacidad de corriente del enchufe y la toma de corriente, debe conectar el producto directamente a la instalación eléctrica fija sin utilizar un enchufe ni una toma de corriente.

Si el aparato tiene un cable y un enchufe:

Realice la conexión eléctrica del aparato enchufándolo en una toma de corriente con conexión a tierra.

Uso del horno

Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

La iluminación del horno se enciende al empezar a hornear. También está encendida durante el horneado.

Funcionamiento de la unidad de control del horno

Encendiendo el horno

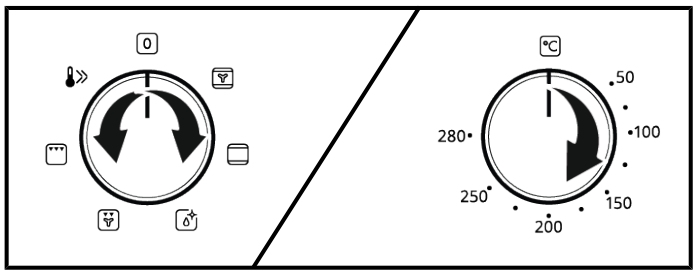
Cuando selecciona una función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de función y establece una temperatura determinada con el mando de temperatura, el horno comienza a funcionar.

Apagar el horno

Puede apagar el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Selección de la temperatura y función de funcionamiento del horno

Podrás cocinar realizando un control manual (a tu propio mando) seleccionando la temperatura y función de funcionamiento específica para tus alimentos.



1. Seleccione la función operativa que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura a la que desea cocinar con la perilla de temperatura.

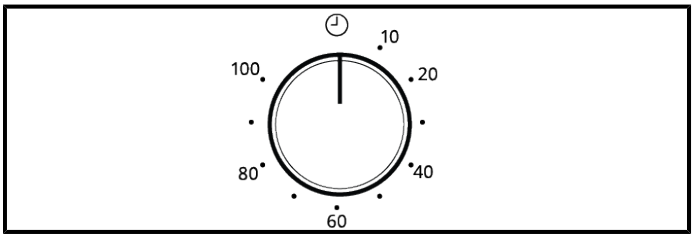
⇨ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas, y la lámpara del termostato se encenderá. Cuando la temperatura dentro del horno alcance la temperatura deseada, la lámpara del termostato se apagará. El horno no se apagará solo después del proceso de horneado. Debe controlar el horneado y apagarlo usted mismo. Cuando haya terminado de hornear, apague el horno girando la perilla de selección de función y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Configuración del temporizador

La función de temporizador no interfiere con la cocción. Permite usar el minutero mientras una función de cocción está activa o incluso con el horno apagado.

Para configurar el temporizador:

1. Gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta su ajuste máximo.
2. Luego, gírelo en sentido antihorario para seleccionar el tiempo deseado.



Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones, se muestran las funciones operativas que se pueden utilizar en el horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calentamiento superior e inferior	*	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior / Fácil limpieza con vapor	*	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para alimentos que necesitan dorarse por la parte inferior. Esta función también debe utilizarse para una fácil limpieza con vapor.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	*	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla completa	*	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla baja asistida por ventilador	*	El aire caliente calentado por la parrilla pequeña se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Booster	-	Todos los calentadores del horno funcionan. Esta función operativa se utiliza para llevar rápidamente el horno a la temperatura deseada (precalentamiento). No lo utilice para cocinar alimentos.

* Su producto funciona dentro del rango de temperatura especificado en la perilla de temperatura. Cuando la temperatura se establece en 280 °C, la temperatura interna puede variar. Puede aumentar aproximadamente 35 °C o disminuir aproximadamente 15 °C.

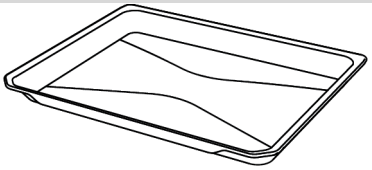
Accesorios del producto

Su producto incluye varios accesorios. En esta sección, encontrará la descripción de los accesorios y las descripciones de su uso correcto. Según el modelo del producto, el accesorio suministrado varía. Es posible que no todos los accesorios descritos en el manual del usuario estén disponibles en su producto.

Las bandejas del interior del aparato pueden deformarse por efecto del calor. Esto no afecta a su funcionamiento. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

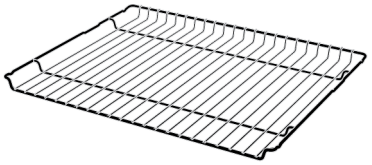
Bandeja estándar

Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



Parrilla

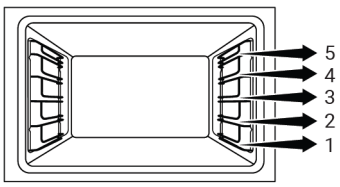
Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en la rejilla deseada.



Uso de accesorios del producto

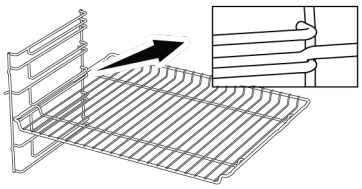
Estantes para cocinar

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números en el marco frontal del horno.



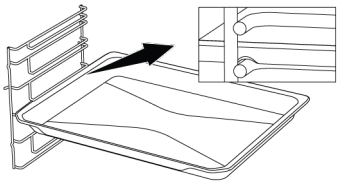
Colocación de la parrilla de alambre sobre las parrillas de cocción

Es fundamental colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales de alambre de forma adecuada. Al colocar la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera. Para una mejor cocción, la rejilla de alambre debe estar asegurada en el punto de tope del estante de alambre. No debe sobrepasar el punto de tope para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



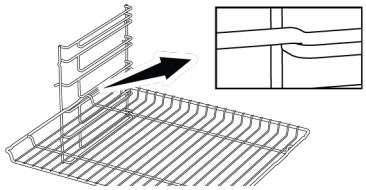
Colocación de la bandeja en las parrillas de cocción

También es fundamental colocar las bandejas en las rejillas laterales de forma adecuada. Al colocar la bandeja en la rejilla deseada, el lado diseñado para sujetarla debe estar hacia adelante. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar asegurada en el receptáculo de tope de la rejilla. No debe pasar por encima del receptáculo de tope para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



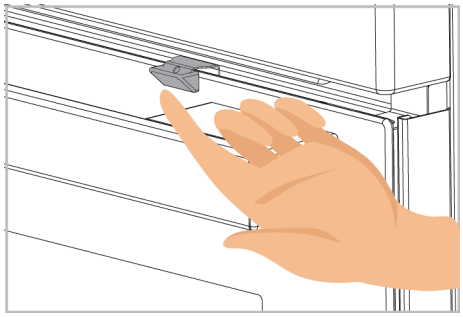
Función de parada de la rejilla de alambre

Hay una función de tope para evitar que la rejilla de alambre se salga de la rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Al retirar la rejilla de alambre, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al punto de tope. Debe pasar por encima de este punto para retirarla por completo.



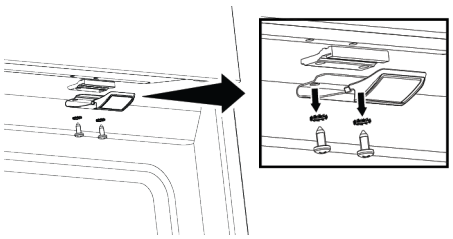
Bloqueo de seguridad para niños

Este producto tiene un seguro para niños en la puerta del horno. Para abrir la puerta del horno, levante ligeramente la pieza de plástico y tire de la manija de la puerta. Cuando cierre la puerta, el seguro para niños se bloqueará automáticamente.



Para quitar el bloqueo para niños:

Quite los dos tornillos que fijan el seguro para niños como se muestra en la figura. Cuando desee volver a utilizarlo, puede fijarlo debajo del panel de control con los materiales de fijación.



Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores del mueble debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.
- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar a la calidad del horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.

Pasteles y alimentos para el horno

Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar un utensilio de cocina externo, prefiera utensilios oscuros, antiadherentes y resistentes al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar utilizando utensilios de cocina en la parrilla de alambre, colóquelos en el centro de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.

- El estado de cocción de los alimentos puede variar en función de la cantidad de alimentos y del tamaño de la olla.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de pastelería no se doran uniformemente.
- Si utiliza papel de horno, puede observarse un pequeño dorado en la superficie inferior del alimento. En esta situación, es posible que tenga que prolongar el periodo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Consejos para hornear pasteles

- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 10°C y acorte el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para la pastelería

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C y acorte el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

Tabla de cocción para alimentos de pastelería y horno

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pastel en la bandeja	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Pastel en el molde	Molde para pasteles en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	170 - 180	30 ... 60
Galletas	Bandeja de repostería *	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Lasaña	Recipiente rectangular de vidrio/metal en la parrilla **	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
Pizza	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	250	10 ... 20

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con zumo de limón y pimienta antes de cocinar el pollo entero, el pavo y las piezas grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.

- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, después 180 ... 190	60 ... 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, después 190	60 ... 80
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan, mantienen una bonita corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se suministre con el producto. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de la parrilla

Parrilla baja asistida por ventilador

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pescados	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	200	30 ... 35
Trozos de pollo	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	30 ... 40
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Parrilla - Coloque una bandeja en un estante inferior.	Parrilla baja asistida por ventilador	3	15 mins. 250, después 180 ... 190	90 ... 110
No precaliente los platos recomendados en esta tabla de grill.					

Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Mesa de cocción para comidas de prueba

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	4	250/max	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250/max	1 ... 4
Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla. Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.				

Yogur

Preparación del yogur;

1. Retire de la zona de cocción cualquier accesorio, incluyendo las rejillas metálicas (si las hubiera) y las placas laterales catalíticas (si las hubiera) fijadas a las rejillas o placas laterales.
2. Coloque el recipiente para el yogur en la parte inferior de la zona de cocción.
3. Después de preparar el yogur, déjelo reposar en el refrigerador durante al menos 12 horas.

Comida	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Yogur	Parrilla completa	Parte inferior de la zona de cocción	50 - 60	240 ... 360

Mantenimiento y limpieza

Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.

- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Superficies esmaltadas

- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.
- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (ver "Fácil limpieza con vapor [▶ 16]".)
- Para las manchas difíciles, se puede utilizar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un estropajo que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

Limpieza de los accesorios

No introduzca los accesorios del producto en el lavavajillas, salvo que se indique lo contrario en el manual de instrucciones.

Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

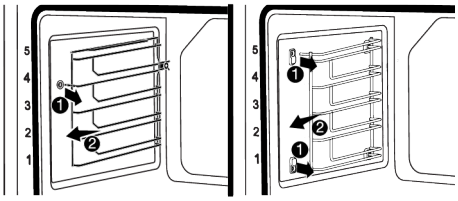
Limpiar el interior del horno (área de cocción)

Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

Si su producto es un modelo con estantes de alambre, retire los estantes de alambre antes de limpiar las paredes laterales. A continuación, complete la limpieza como se describe en la sección "Información general sobre la limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

Fácil limpieza con vapor

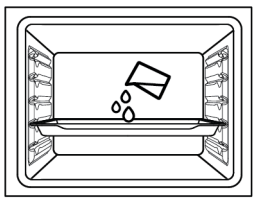
Símbolo de la función	Descripción de la función	Temperatura (°C)	Tiempo mins.
	Fácil limpieza con vapor	100	15

Esto permite limpiar fácilmente la suciedad (que no permanece durante mucho tiempo) que es ablandada por el vapor dentro del horno y por las gotas de agua condensadas en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.

2. Añada 500 ml de agua en la bandeja y colóquela en el segundo estante del horno.

No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.



3. Ponga el horno en el modo de funcionamiento "Limpieza fácil con vapor" y hágalo funcionar a 100°C durante 15 minutos.

Abra inmediatamente la puerta y limpie los interiores del horno con una esponja o paño húmedo. El vapor saldrá al abrir la puerta. Esto puede suponer un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.

Para la suciedad persistente, limpie el producto con detergente para platos, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelo con un paño seco.

En la función de limpieza a vapor fácil, se espera que el agua añadida se evapore y condense en el interior del horno y en la puerta del horno para ablandar la ligera suciedad que se forma en su horno. La condensación que se forma en la puerta del horno puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.

Después de la condensación en el interior del horno, puede producirse un charco o humedad en el canal de la piscina bajo el horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de su uso y séquelo.

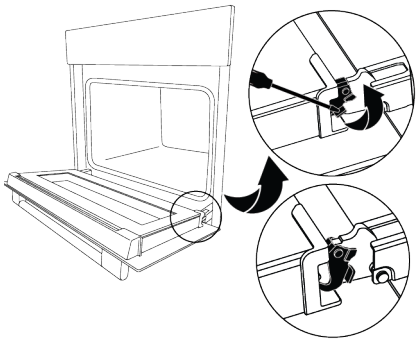
Limpieza de la puerta del horno

Puede quitar la puerta y los cristales del horno para limpiarlos. En las secciones correspondientes se explica cómo quitar las puertas y los cristales.**"Desmontaje de la puerta del horno"** y **"Retirada de los cristales interiores de la puerta"**Después de retirar los cristales interiores de la puerta, límpielos con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja, y séquelos con un paño seco. Para eliminar los residuos de cal que puedan formarse en el cristal del horno, límpielo con vinagre y enjuáguelo.

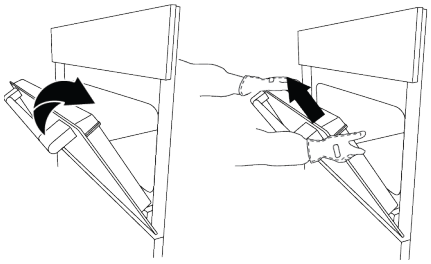
No utilice limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de acero o materiales blanqueadores para limpiar la puerta y el vidrio del horno.

Quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera derecha e izquierda empujándolos con una herramienta hacia abajo como se muestra en la figura.



3. Coloque la puerta del horno en la posición medio abierta.

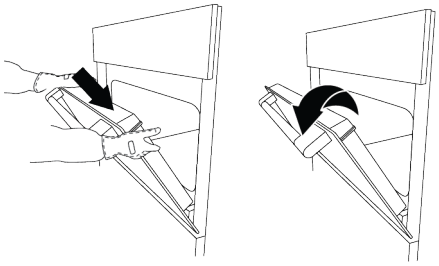


4. Tire la puerta extraída hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

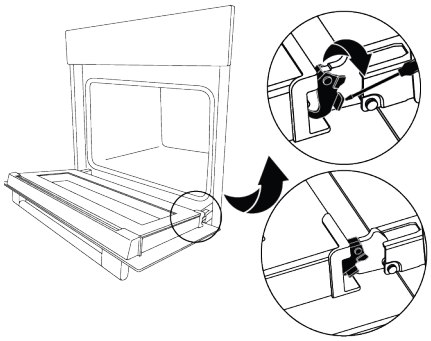
No coloque los dedos alrededor de la bisagra, ya que tiene un resorte fuerte y podría lastimarle los dedos.

Para volver a colocar la puerta

1. Coloque la puerta del horno en la posición medio abierta.



2. Empuje la puerta quitada hacia abajo para colocarla sobre las bisagras derecha e izquierda y abra completamente la puerta del horno.
3. Cierre los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera derecha e izquierda empujándolos con una herramienta hacia arriba como se muestra en la figura.

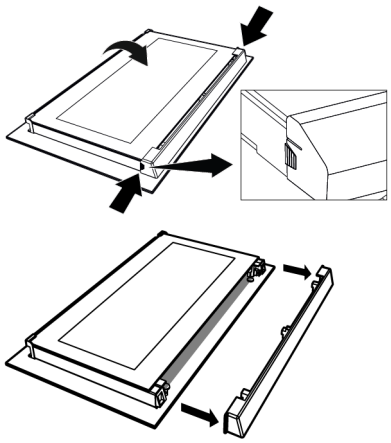


Retirar el cristal interior de la puerta del horno

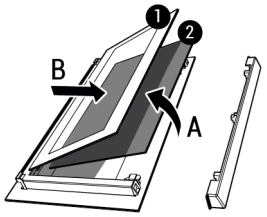
El vidrio interior de la puerta frontal del producto se puede quitar para limpiarlo.

1. Abra la puerta del horno.

2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted empujando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírelo.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia **'A'** y luego, retírelo tirando hacia **'B'**.



1 Vidrio más interno 2 Vidrio interior

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

Limpieza de la lámpara del horno

En caso de que la puerta de vidrio de la lámpara del horno en el área de cocción se ensucie, límpiela con detergente para lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de falla de la lámpara del horno, puede reemplazarla siguiendo las secciones que se indican a continuación.

Reemplazo de la lámpara del horno

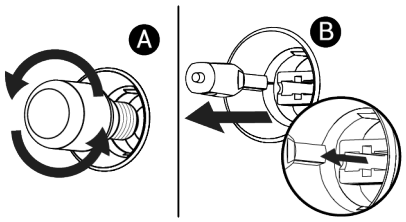
Advertencias generales

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, antes de reemplazar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden provocar quemaduras!
- Este horno funciona con una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura y de menos de 30 mm de diámetro, o con una lámpara halógena con casquillo G9 de menos de 60 W de potencia. Las lámparas son aptas para funcionar a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas para hornos están disponibles en los Servicios Autorizados o en técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.
- La posición de la lámpara puede diferir de la que se muestra en la figura.
- La lámpara utilizada en este producto no es adecuada para su uso en la iluminación de estancias del hogar. El propósito de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 °C.

Si su horno tiene una lámpara redonda,

1. Desconecte el producto de la electricidad.
2. Retire la cubierta de vidrio girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

3. Si la lámpara de su horno es del tipo (A) que se muestra en la figura a continuación, gírela como se indica en la figura y sustitúyala por una nueva. Si es del tipo (B), extráigala como se muestra en la figura y sustitúyala por una nueva.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

- Es normal ver vapores durante el funcionamiento. >>> Esto no es un error.

Aparecen gotas de agua durante la cocción

- El vapor generado durante la cocción se condensa al entrar en contacto con superficies frías del exterior del producto y puede formar gotas de agua. >>> Esto no es un error.

Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- Las partes metálicas pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan. >>> Esto no es un error.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

La luz del horno no está encendida.

- La lámpara del horno puede estar defectuosa. >>> Reemplace la lámpara del horno.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

El horno no está calentando.

- El horno no puede ajustarse a una función y/o temperatura de cocción específica. >>> Ajuste el horno a una función y/o temperatura de cocción específica.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,3	-
En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	-	-
Espera en Red	-	-

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.

Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	595/594/567
Dimensiones de la instalación del horno (altura/anchura/profundidad) (mm)	590-600 /560 /en min.550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo total de energía (kW)	2,4
Tipo de horno	El horno asistido por ventilador
Clase de eficiencia energética	A
Volumen útil (L)	72
Masa del aparato (M) (Peso neto) kg	30
Índice de eficiencia energética por cavidad EEI cavidad	95,3

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.

Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

Instrucciones medioambientales

Directiva de Residuos

Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos cocinas en la rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

Garantía IKEA

Si desea reclamar la garantía de su producto o solicitar asistencia técnica

Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de IKEA; encontrará el enlace al portal de autoservicio o el número de teléfono en www. IKEA.com.

Para completar su solicitud de servicio en el portal de autoservicio, y para encontrar más fácilmente información sobre su producto o las piezas de recambio relacionadas con él, le rogamos que anote el número de artículo IKEA (8 dígitos) y el número de serie que figura en la etiqueta del producto.

¡CONSERVE EL DOCUMENTO DE COMPRA / ENTREGA!

Es su comprobante de compra y sin él no será válida la garantía. El recibo incluye también el nombre y el número de artículo de IKEA (8 dígitos) de cada uno de los aparatos que ha comprado.

Lea atentamente la documentación técnica proporcionada con su aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

ÍNDEX

Instruccions de seguretat 22
Descripció del producte 26
Introducció i ús del tauler de control del producte 26
Primer ús 27
Ús del forn 28
Funcions de funcionament del forn 28
Accessoris del producte 29
Ús d'accessoris del producte 29
Informació general sobre cuina 30
Manteniment i neteja 34
Resolució de problemes 37
Especificacions tècniques 38
Instruccions ambientals 38
Garantia IKEA 39

⚠ Instruccions de seguretat

- Aquest apartat inclou les instruccions de seguretat necessàries per evitar el risc de lesions personals o danys materials.
- Si el producte es lliura a una altra persona amb finalitats d'ús personal o de segona mà, també s'ha de donar el manual de l'usuari, les etiquetes del producte i altres documents i peces rellevants.
- La nostra empresa no serà considerada responsable dels danys i perjudicis que es puguin produir si no s'observen aquestes instruccions.
- No seguir aquestes instruccions anul·larà qualsevol garantia.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Utilitzeu només recanvis i accessoris originals.
- No reparar ni substituir cap component del producte tret que s'especifiqui clarament en el manual de l'usuari.
- No feu modificacions tècniques en el producte.

⚠ Ús previst

- Aquest producte està dissenyat per ser utilitzat a casa. No és adequat per a ús comercial.
- No utilitzeu el producte en jardins, balcons o altres espais a l'aire lliure. Aquest producte està pensat per ser utilitzat a les llars i a les cuines del personal de botigues, oficines i altres entorns de treball.
- **PRECAUCIÓ:** Aquest producte només s'ha d'utilitzar per cuinar. No s'ha d'utilitzar per a altres finalitats, com ara escalfar l'habitació.
- El forn es pot utilitzar per descongelar, coure, fregir i rostir aliments.
- Aquest producte no s'ha d'utilitzar per escalfar plats ni assecar penjant tovalloles o roba al mànec.

⚠ Seguretat de nens, persones vulnerables i mascotes

- Aquest producte pot ser utilitzat per nens de 8 anys o més, i persones amb habilitats físiques, sensorials o mentals poc desenvolupades, o que tinguin manca d'experiència i coneixements, sempre que estiguin supervisats o formats sobre l'ús segur i els perills del producte.
- Els nens no han de jugar amb el producte. La neteja i el manteniment per part de l'usuari no els han de realitzar els nens, tret que hi hagi algú que els supervisi.
- Aquest producte no ha de ser utilitzat per persones amb capacitat física, sensorial o mental limitada (inclosos els nens), tret que estiguin sota supervisió o rebin les instruccions necessàries.
- Cal supervisar els nens per assegurar-se que no juguin amb el producte.
- Els productes elèctrics són perillosos per als nens i les mascotes. Els nens i les mascotes no han de jugar amb el producte, pujar-hi a sobre ni entrar-hi.
- No col·loqueu objectes que els nens puguin arribar a l'abast sobre el producte.
- **PRECAUCIÓ:** Durant l'ús, les superfícies accessibles del producte estan calentes. Mantingueu els nens allunyats del producte.
- Mantingueu els materials d'embalatge fora de l'abast dels nens. Hi ha perill de lesions i asfíxia.
- Quan la porta estigui oberta, no hi poseu objectes pesats a sobre ni permeteu que els nens s'hi asseguin. Podeu fer que el forn bolqui o que les frontisses de la porta es facin malbé.
- Abans de llençar productes gastats i inútils:

1. Desendolleu el cable d'alimentació i traieu-lo de la presa de corrent.
2. Talleu el cable d'alimentació i desconnecteu-lo amb l'endoll del producte.
3. Preneu precaucions per evitar que els nens entrin al producte.

4. No permeteu que els nens juguin amb el producte quan estigui en mode inactiu.

⚠ Seguretat elèctrica

- Connecteu el producte a una presa de corrent amb connexió a terra protegida per un fusible que coincideixi amb els valors de corrent indicats a l'etiqueta de tipus. Feu que la instal·lació de connexió a terra sigui realitzada per un electricista qualificat. No utilitzeu el producte sense connexió a terra d'acord amb les normatives locals/nacionals.
- L'endoll o la connexió elèctrica de l'aparell ha d'estar en un lloc fàcilment accessible. Si això no és possible, hi ha d'haver un mecanisme (fusible, interruptor, interruptor de clau, etc.) a la instal·lació elèctrica a la qual està connectat el producte, d'acord amb les normatives elèctriques i separant tots els pols de la xarxa.
- Desconnecteu el producte o apagueu el fusible abans de la reparació, el manteniment i la neteja.
- Connecteu el producte a una presa de corrent que compleixi els valors de voltatge i freqüència especificats a l'etiqueta de tipus.
- (Si el vostre producte no té cable d'alimentació) utilitzeu només el cable de connexió descrit a la secció "Especificacions tècniques".
- No bloquegeu el cable d'alimentació sota ni darrere del producte. No poseu cap objecte pesat sobre el cable d'alimentació. El cable d'alimentació no s'ha de doblegar, aixafar ni entrar en contacte amb cap font de calor.
- Assegureu-vos que el cable d'alimentació no quedi encallat mentre col·loqueu el producte al seu lloc després del muntatge o la neteja.
- La superfície posterior del forn s'escalfa quan està en ús. Els cables d'alimentació no han de tocar la superfície posterior del producte. En cas contrari, es podria fer malbé.
- No encaixeu els cables elèctrics a la porta del forn i no els passeu per superfícies calentes. En cas contrari, l'aïllament del cable es pot fondre i provocar un incendi a causa d'un curtcircuit.
- Utilitzeu només el cable original. No utilitzeu cables tallats o danyats.
- No utilitzeu un cable d'extensió ni un endoll múltiple per fer funcionar el producte.
- Poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat o l'importador per utilitzar l'adaptador aprovat en els casos en què calgui utilitzar un adaptador convertidor (per al tipus d'endoll).
- Poseu-vos en contacte amb l'importador o amb el centre de servei autoritzat si la longitud del cable d'alimentació és inadequada.
- Les fonts d'alimentació portàtils o els endolls múltiples es poden sobreescalfar i incendiar. Mantingueu els endolls múltiples i les fonts d'alimentació portàtils allunyats del producte.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, un servei autoritzat o una persona especificada per l'empresa importadora l'ha de substituir per evitar possibles perills.
- **PRECAUCIÓ:** Abans de substituir el llum del forn, assegureu-vos de desconnectar el producte de la xarxa elèctrica per evitar el risc de descàrrega elèctrica. Desendolleu el producte o apagueu el fusible de la caixa de fusibles.

Si el producte té un cable d'alimentació i un endoll:

- No introduïu mai l'endoll del producte en un endoll trencat, solt o fora de la presa de corrent. Assegureu-vos que l'endoll estigui completament inserit a la presa de corrent. En cas contrari, les connexions es poden sobreescalfar i provocar un incendi.
- Eviteu inserir el dispositiu en endolls que siguin greixos, bruts o potencialment exposats a l'aigua (com ara els que es

troben a prop d'un taulell de treball on pot sortir aigua). En cas contrari, hi ha risc de curtcircuit i electrocució.
- No toqueu mai l'endoll amb les mans mullades!
- Traieu l'endoll de la presa de corrent utilitzant el cos de l'endoll en lloc del cable.

⚠ Seguretat en el transport

- Desconnecteu el producte de la xarxa elèctrica abans de transportar-lo.
- El producte és pesat, transporteu-lo amb almenys dues persones.
- No utilitzeu la porta i/o la nansa per transportar o moure el producte.
- No col·loqueu objectes sobre l'aparell. Transporteu l'aparell verticalment.
- Quan hàgiu de transportar el producte, emboliqueu-lo amb plàstic de bombolles o cartró gruixut i enganxeu-lo fermament amb cinta adhesiva. Assegureu fermament les parts mòbils del producte per evitar danys.
- Abans d'instal·lar el producte, comproveu si hi ha algun dany després del transport. Poseu-vos en contacte amb l'importador o amb el centre de servei autoritzat si està danyat.

⚠ Seguretat de la instal·lació

- Abans de començar la instal·lació, desconnecteu la línia elèctrica a la qual es connectarà el producte apagant el fusible.
- Utilitzeu sempre guants de protecció durant el transport i la instal·lació. En cas contrari, hi ha risc de lesions per vores afilades!
- Abans d'instal·lar el producte, comproveu si hi ha algun dany. No l'instal·leu si el producte està danyat.
- Eviteu utilitzar materials aïllants de la calor per cobrir l'interior dels mobles que s'instal·laran.
- No hi ha d'haver llum solar directa ni fonts de calor, com ara escalfadors elèctrics o de gas, a la zona on s'instal·la el producte.
- Mantingueu oberts els voltants de tots els conductes de ventilació del producte.
- Per evitar el sobreescalfament, la instal·lació del producte no s'ha de dur a terme darrere de cobertes decoratives.
- En els casos en què hi hagi una mànega/canonada de gas o una canonada d'aigua de plàstic situada darrere de la zona d'instal·lació designada per al producte, és imprescindible garantir que no hi hagi contacte entre el producte i aquestes línies de serveis públics. En cas contrari, la mànega/canonada es podria aixafar.
- Si hi ha un endoll darrere del lloc on s'instal·larà el producte, cal assegurar-se que el producte no entri en contacte amb l'endoll ni amb l'endoll connectat a l'endoll.

⚠ Seguretat d'ús

- Assegureu-vos que l'aparell estigui apagat després de cada ús.
- Si no feu servir el producte durant molt de temps, desendolleu-lo o apagueu l'alimentació de la caixa de fusibles.
- No utilitzeu el producte si es trenca o es fa malbé mentre s'utilitza. Desconnecteu el producte de la xarxa elèctrica. Poseu-vos en contacte amb l'importador o amb el centre de servei autoritzat.
- No utilitzeu el producte si el vidre de la porta frontal està tret o esquerdat. En cas contrari, hi ha risc de lesions i danys mediambientals.
- No trepitgeu l'aparell per cap motiu.
- No utilitzeu mai el producte quan el vostre judici o coordinació estiguin afectats per l'ús d'alcohol i/o drogues.
- No s'han de mantenir objectes inflamables dins ni al voltant de la zona de cocció. En cas contrari, poden provocar un incendi.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- Les frontisses de la porta del producte es mouen en obrir i tancar la porta i es poden bloquejar. En obrir/tancar la porta, no subjecteu la peça amb les frontisses.

⚠ Avisos de temperatura

- **PRECAUCIÓ:** Quan el producte està en ús, el producte i les seves parts accessibles estaran calentes. Cal anar amb compte d'evitar tocar el producte i els elements calefactors. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats del producte, tret que estiguin sota supervisió constant.
- No col·loqueu materials inflamables/ explosius a prop del producte, ja que les superfícies estaran calentes mentre estigui en funcionament.
- Mantingueu la distància en obrir la porta del forn durant o al final de la cocció. El vapor us pot cremar la mà, la cara i/o els ulls.
- Durant el funcionament, el producte està calent. Cal anar amb compte d'evitar tocar les parts calentes, l'interior del forn i els elements calefactors.
- Sempre utilitzeu guants de forn resistents a la calor quan manipuleu el producte.

⚠ Ús d'accessoris

- És important utilitzar els accessoris subministrats amb el producte correctament. Per obtenir informació detallada, consulteu la secció **"Ús d'accessoris del producte"**.
- Tanqueu la porta del forn després d'introduir completament els accessoris a l'espai de cocció; altrament, podrien colpejar el vidre de la porta i fer-lo malbé.

⚠ Seguretat a la cuina

- Aneu amb compte quan feu servir begudes alcohòliques als plats. L'alcohol s'evapora a altes temperatures i pot provocar incendis, ja que es pot encendre en contacte amb superfícies calentes.
- Els residus d'aliments a la zona de cocció, com ara l'oli, es poden incendiar. Netegeu aquests residus abans de cuinar.
- Perill d'intoxicació alimentària: No deixeu els aliments al forn durant més d'1 hora abans o després de la cocció. En cas contrari, pot causar intoxicació alimentària o malalties.
- No escalfeu llaunes ni pots de vidre tancats al forn. La pressió que s'acumularà a la llauna/pot pot fer que esclati.
- Quan el forn estigui en ús, MAI col·loqueu la safata de forn, els plats o el paper d'alumini directament a la part inferior del forn. L'acumulació de calor pot danyar la part inferior del forn i fins i tot pot causar danys al moble del forn o al terra de la cuina.

Tingueu en compte les precaucions següents quan utilitzeu paper de forn greixós o materials similars:

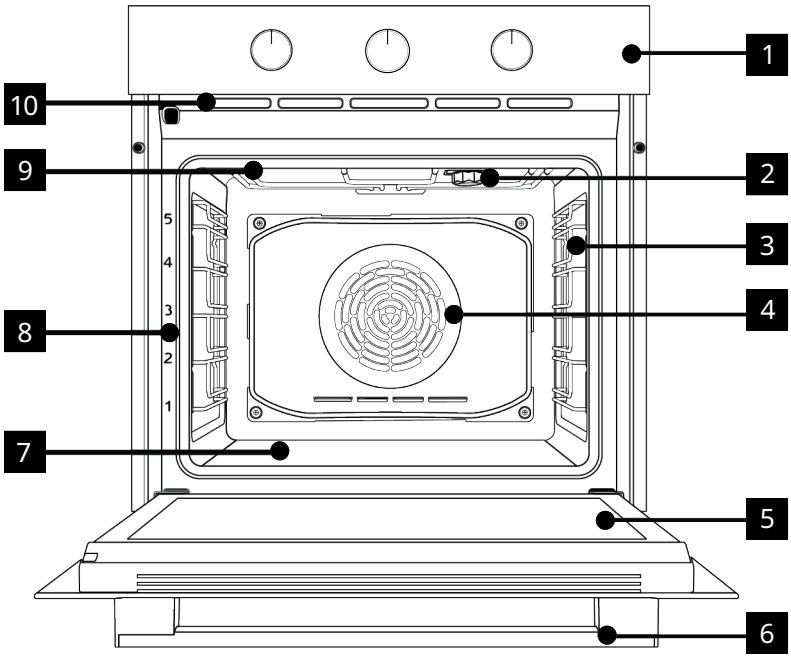
- Col·loqueu el paper vegetal en un recipient de cuina o sobre l'accessori del forn (safata, reixeta, etc.) amb menjar i poseu-lo al forn preescalfat.
- Per evitar el risc de tocar els elements calefactors del forn i obstruir el flux d'aire calent, retireu les parts sobrants de paper vegetal que pengin dels accessoris o recipients. No utilitzeu paper vegetal a temperatures del forn superiors a la temperatura màxima d'ús especificada pel fabricant. No col·loqueu mai paper vegetal a la base del forn.
- No el col·loqueu a sobre dels accessoris durant el preescalfament.
- Premeu sempre amb un plat o un objecte similar per evitar que el material surti disparat a causa de la circulació d'aire dins del forn.
- Només cobriu la superfície necessària dins de la safata.
- Després de cada ús, cal netejar la safata i substituir el paper vegetal o materials similars que s'hagin utilitzat a la safata. Altrament, els líquids que degoten a la safata poden causar fum o fins i tot encendre flames.
- Es genera un flux d'aire quan s'obre la tapa del producte. El paper antigreix pot entrar en contacte amb els elements calefactors i encendre's.
- Quan s'utilitza una graella de filferro, s'ha de col·locar una safata a la reixeta inferior. Altrament, l'oli dels aliments i altres

components que degoten al fons del forn poden crear un fum intens i provocar flames.
- Tanqueu la porta del forn durant la gratinació. Les superfícies calentes poden causar cremades!
- Els aliments no aptes per a la graella comporten un perill d'incendi. Grilleu només aliments aptes per a un foc intens. No col·loqueu el menjar massa endins a la part posterior de la graella. Aquesta és la zona més calenta i els aliments grassos es poden incendiar.

⚠ Seguretat en el manteniment i la neteja

- Espereu que el producte es refredi abans de netejar-lo. Les superfícies calentes poden causar cremades!
- No renteu mai el producte ruixant-lo o abocant-hi aigua! Hi ha risc de descàrrega elèctrica!
- No utilitzeu netejadors de vapor per netejar el producte, ja que això pot causar una descàrrega elèctrica.
- No utilitzeu netejadors abrasius forts, raspadors metàl·lics, llana metàl·lica ni lleixiu per netejar el vidre de la porta frontal del forn. Aquests materials poden fer que les superfícies de vidre es ratllin i es trenquin.

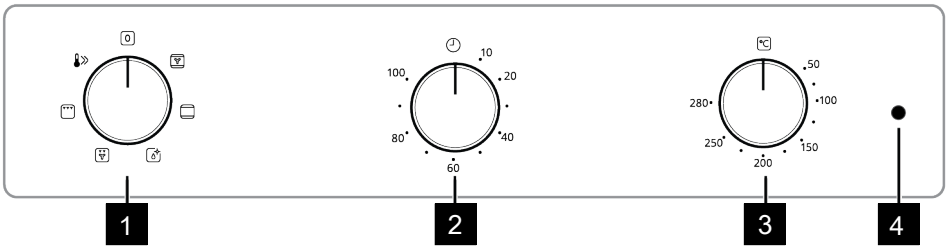
Descripció del producte



1	Tauler de control	2	Llum
3	Prestes de filferro	4	Motor del ventilador (darrere de la placa d'acer)
5	Porta	6	Maneta
7	Escalfador inferior (sota la placa d'acer)	8	Posicions de les reixetes
9	Escalfador superior	10	Forats de ventilació

Introducció i ús del tauler de control del producte

En aquesta secció, podeu trobar la descripció general i els usos bàsics del tauler de control del producte. Hi pot haver diferències en les imatges i algunes funcions segons el tipus de producte.



1 Botó de selecció de funcions

2 Boton del temporitzador

3 Comandament de temperatura

4 Llum del termòstat

Botó de selecció de funcions

Podeu seleccionar les funcions de funcionament del forn amb el selector de funcions. Gireu a l'esquerra/dreta des de la posició tancada (superior) per seleccionar.

Comandament de temperatura

Podeu seleccionar la temperatura que voleu cuinar amb el selector de temperatura. Gireu-lo en sentit horari des de la posició tancada (superior) per seleccionar-lo.

Boton del temporitzador

El temporitzador no té cap efecte sobre les funcions del forn. S'utilitza com a avís. Per exemple, podeu utilitzar el despertador quan vulgueu girar el menjar al forn a una hora determinada. Tan bon punt s'acabi el temps que heu configurat, el temporitzador emet un senyal audible.

Indicador de temperatura interior del forn

Podeu saber la temperatura interior del forn a partir del llum de temperatura. El llum del termòstat es troba al tauler de control. El llum del termòstat s'encén quan el producte comença a funcionar i s'apaga quan arriba a la temperatura configurada. Quan la temperatura interior del forn baixa per sota de la temperatura configurada, el llum del termòstat es torna a encendre.

Primer ús

Abans de començar a utilitzar el producte, es recomana fer el següent que s'indica a les seccions següents respectivament.

Neteja inicial

1. Traieu tots els materials d'embalatge.
2. Traieu tots els accessoris del forn que s'inclouen amb el producte.
3. Feu funcionar el producte durant 30 minuts i després apagueu-lo. D'aquesta manera, es cremen i es netegen els residus i les capes que hagin pogut quedar al forn durant la producció.
4. Quan feu funcionar el producte, seleccioneu la temperatura més alta i la funció de funcionament que tots els escalfadors del producte funcionen. Vegeu "Funcions de funcionament del forn". Podeu aprendre a fer funcionar el forn a la secció següent.
5. Espereu que el forn es refredi.
6. Netegeu les superfícies del producte amb un drap o esponja humits i eixugueu-les amb un drap.

Abans d'utilitzar els accessoris:

Netegeu els accessoris que traieu del forn amb aigua amb detergent i una esponja suau.

AVÍS: Alguns detergents o agents de neteja poden causar danys a la superfície. No utilitzeu detergents abrasius, pols de neteja, cremes de neteja ni objectes punxeguts durant la neteja.

AVÍS: Durant el primer ús, pot aparèixer fum i olors durant diverses hores. Això és normal i només cal una bona ventilació per eliminar-los. Eviteu inhalar directament el fum i les olors que es formen.

Connexió elèctrica

Avisos generals

- Desconnecteu el producte de la connexió elèctrica abans de començar qualsevol treball a la instal·lació elèctrica. Hi ha perill de descàrrega elèctrica.
- Connecteu el producte a una presa/línia amb connexió a terra protegida per un interruptor automàtic de capacitat adequada, tal com s'indica a la taula "Especificacions tècniques". Feu que la instal·lació de connexió a terra sigui realitzada per un electricista qualificat mentre utilitzeu el producte amb o sense transformador. La nostra empresa no es farà responsable dels danys que puguin sorgir a causa de l'ús del producte sense una instal·lació de connexió a terra d'acord amb les normatives locals.
- El producte només pot ser connectat a la xarxa elèctrica per una persona autoritzada i qualificada, i la garantia del producte comença només després d'una instal·lació correcta. El fabricant no es fa responsable dels danys que puguin sorgir a causa d'operacions per part de persones no autoritzades.
- El cable elèctric no ha d'estar aixafat, doblegat, encallat ni tocar parts calentes del producte. Si el cable elèctric està danyat, l'ha de substituir un electricista qualificat. Altrament hi ha perill de descàrrega elèctrica, curtcircuit o incendi!
- Les dades de la xarxa elèctrica han de coincidir amb les dades especificades a l'etiqueta de tipus del producte. La placa de característiques es veu quan s'obre la porta o la tapa inferior de l'aparell o es troba a la paret posterior de l'aparell, segons el tipus d'aparell.
- L'endoll del cable d'alimentació ha d'estar a l'abast després de la instal·lació (no el passeu per sobre de la placa). No feu servir endolls allargadors ni endolls múltiples per a la connexió elèctrica.

- i cal utilitzar la presa de corrent/línia i l'endoll adequats per al forn. En cas que els límits de potència del producte estiguin fora de la capacitat de corrent de la presa de corrent/línia, el producte s'ha de connectar directament a través d'una instal·lació elèctrica fixa sense utilitzar l'endoll ni la presa de corrent/línia.

Si el vostre electrodomèstic té cable i endoll:

Feu la connexió elèctrica del vostre aparell endollant-lo a una presa de corrent amb connexió a terra.

Ús del forn

Informació general sobre l'ús del forn

Ventilador de refrigeració

El vostre producte té un ventilador de refrigeració. El ventilador s'activa automàticament quan cal i refreda tant la part frontal del producte com els mobles. Es desactiva automàticament quan finalitza el procés de refrigeració. L'aire calent surt per la porta del forn. Eviteu tapar aquestes obertures de ventilació. En cas contrari, el forn es pot sobreescalfar. El ventilador continua funcionant durant el funcionament del forn o després que s'apagui (aproximadament 20-30 minuts). Si cuineu programant el temporitzador del forn, al final del temps de cocció, el ventilador s'apaga amb totes les funcions. L'usuari no pot determinar el temps de funcionament del ventilador. S'encén i s'apaga automàticament. Això no és un error.

Il·luminació del forn

La il·luminació del forn s'encén quan el forn comença a coure. La il·luminació està encesa durant la cocció.

Funcionament de la unitat de control del forn

Encendre el forn

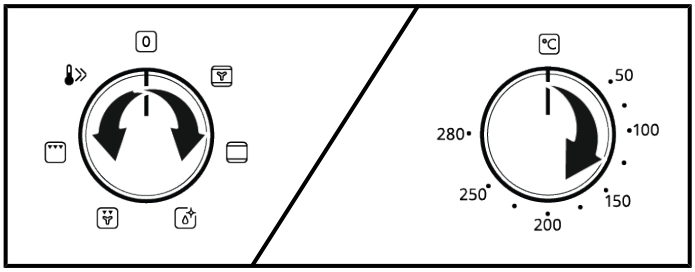
Quan seleccioneu una funció que voleu cuinar amb el selector de funcions i definiu una temperatura determinada amb el selector de temperatura, el forn comença a funcionar.

Apagar el forn

Podeu apagar el forn girant el selector de funcions i el selector de temperatura a la posició d'apagat (amunt).

Selecció de la temperatura i la funció de funcionament del forn

Podeu cuinar fent un control manual (al vostre propi control) seleccionant la temperatura i la funció de funcionament específiques per al vostre menjar.



1. Seleccioneu la funció de funcionament que voleu cuinar amb el selector de funcions.
2. Ajusteu la temperatura que voleu cuinar amb el selector de temperatura.

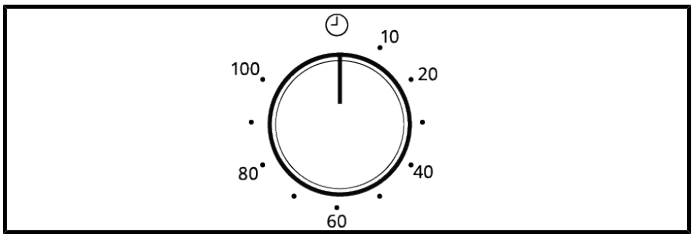
   ⇨ El forn començarà a funcionar immediatament amb la funció i la temperatura seleccionades, i el llum del termòstat s'encendrà. Quan la temperatura dins del forn arribi a la temperatura desitjada, el llum del termòstat s'apagarà. El forn no s'apagarà sol després del procés de cocció. Heu de controlar la cocció i apagar-lo vosaltres mateixos. Quan hàgiu acabat de cocció, apagueu el forn girant el selector de funcions i el selector de temperatura a la posició d'apagat (amunt).

Configuració del temporitzador

La funció de temporitzador no interfereix amb la cocció. Et permet utilitzar el temporitzador mentre una funció de cocció està activa o fins i tot quan el forn està apagat.

Per configurar el temporitzador:

1. Gireu el botó del temporitzador en sentit horari fins a la posició màxima.
2. A continuació, gireu-lo en sentit antihorari per seleccionar el temps desitjat.



Funcions de funcionament del forn

A la taula de funcions, es mostren les funcions de funcionament que podeu utilitzar al forn i les temperatures més altes i més baixes que es poden configurar per a aquestes funcions. L'ordre dels modes de funcionament que es mostren aquí pot ser diferent de la disposició del vostre producte.

Símbol de funció	Descripció de la funció	Rang de temperatura (°C)	Descripció i ús
	Escalfament superior i inferior	*	El menjar s'escalfa des de dalt i des de baix alhora. Apte per a pastissos, brioixeria o coques i guisats en motlles de forn. La cocció es fa amb una sola safata.
	Escalfament inferior / Neteja fàcil amb vapor	*	Només s'activa la calefacció més baixa. És adequat per a aliments que necessiten daurar-se per la part inferior. Aquesta funció també s'hauria d'utilitzar per a una neteja amb vapor fàcil.
	Escalfament inferior/superior amb ventilador	*	L'aire calent escalfat pels escalfadors superior i inferior es distribueix de manera uniforme i ràpida per tot el forn amb el ventilador. La cocció es fa amb una sola safata.
	Graella completa	*	La graella gran del sostre del forn funciona. És adequada per a rostir grans quantitats.
	Graella baixa amb ventilador	*	L'aire calent escalfat per la graella petita es distribueix ràpidament al forn amb el ventilador. És adequat per a rostir quantitats més petites.
	Booster	-	Tots els escalfadors del forn funcionen. Aquesta funció s'utilitza per portar ràpidament el forn a la temperatura desitjada (preescalfament). No l'utilitzeu per cuinar aliments.

* El producte funciona dins del rang de temperatura especificat al selector de temperatura. Quan la temperatura està configurada a 280 °C, la temperatura interna pot variar. Pot augmentar aproximadament 35 °C o disminuir aproximadament 15 °C.

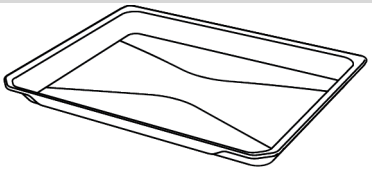
Accessoris del producte

El producte inclou diversos accessoris. En aquesta secció, trobareu la descripció dels accessoris i les descripcions de l'ús correcte. Segons el model del producte, l'accessori subministrat varia. És possible que el producte no disposi de tots els accessoris descrits al manual d'usuari.

Les safates de l'interior de l'aparell es poden deformar per l'efecte de la calor. Això no afecta la funcionalitat. La deformació desapareix quan la safata es refreda.

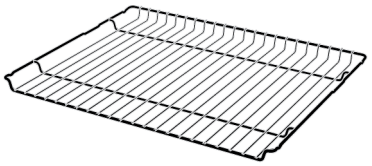
Standard tray

S'utilitza per a rebosteria, aliments congelats i fregir peces grans.



Reixa de filferro

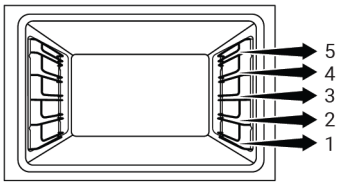
S'utilitza per fregir o col·locar els aliments que s'han de coure al forn, fregir i estofar a la reixeta desitjada.



Ús d'accessoris del producte

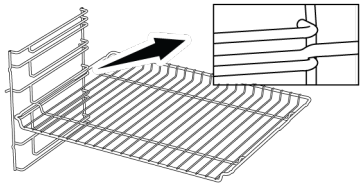
Prestatges de cuina

Hi ha 5 nivells de posició de les prestatgeries a la zona de cocció. També podeu veure l'ordre de les prestatgeries als números del marc frontal del forn.



Col·locació de la graella de filferro a les reixetes de cocció

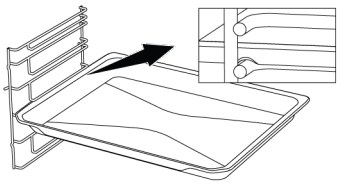
És crucial col·locar correctament la graella de filferro a les reixetes laterals de filferro. Quan col·loqueu la graella de filferro a la reixeta desitjada, la secció oberta ha d'estar a la part frontal. Per a una millor cocció, la graella de filferro s'ha de fixar al punt de topall de la graella de filferro. No ha de passar per sobre del punt de topall per entrar en contacte amb la paret posterior del forn.



Col·locació de la safata a les reixetes de cocció

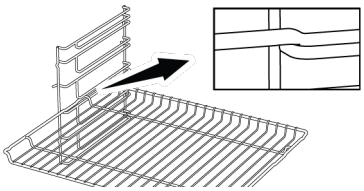
També és crucial col·locar correctament les safates a les reixetes laterals de filferro. Quan col·loqueu la safata a la reixeta desitjada, el costat dissenyat per subjectar-la ha d'estar al davant. Per a una millor cocció, la safata s'ha de

fixar a la tapa de la reixeta. No ha de passar per sobre de la tapa de la reixeta ni entrar en contacte amb la paret posterior del forn.



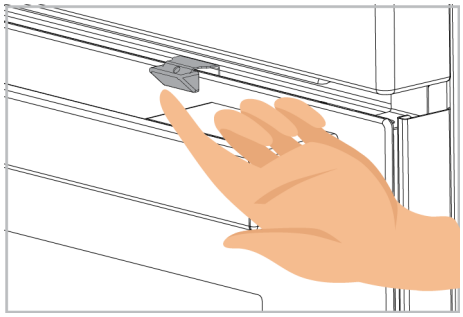
Funció d'aturada de la graella de filferro

Hi ha una funció d'aturada per evitar que la graella de filferro es bolqui fora de la reixeta. Amb aquesta funció, podeu treure el menjar fàcilment i amb seguretat. Mentre retireu la graella de filferro, podeu estirar-la cap endavant fins que arribi al punt d'aturada. Heu de passar per sobre d'aquest punt per treure-la completament.



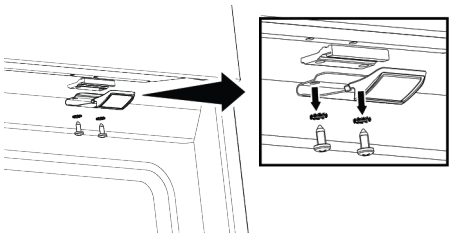
Bloqueig de seguretat per a nens

Aquest producte té un bloqueig infantil a la porta del forn. Per obrir la porta del forn, aixequeu lleugerament la peça de plàstic cap amunt i estireu la maneta de la porta. Quan tanqueu la porta, el bloqueig infantil es bloquejarà sol.



Per treure el bloqueig infantil:

Traieu els dos cargols que fixen el bloqueig infantil tal com es mostra a la figura. Quan el vulgueu tornar a utilitzar, el podeu fixar sota el panell de control amb els materials de fixació.



Informació general sobre cuina

En aquesta secció trobareu consells sobre com preparar i cuinar els vostres aliments.

A més, en aquesta secció es descriuen alguns dels aliments provats com a productors i la configuració més adequada per a aquests aliments. També s'indiquen la configuració del forn i els accessoris adequats per a aquests aliments.

Advertiments generals sobre la cocció al forn

- En obrir la porta del forn durant o després de la cocció, pot sortir vapor calent i ardent. El vapor pot cremar-vos la mà, la cara i/o els ulls. En obrir la porta del forn, manteniu-vos allunyats.
- El vapor intens generat durant la cocció pot formar gotes d'aigua condensades a l'interior i l'exterior del forn i a les parts superiors dels mobles a causa de la diferència de temperatura. Això és un fet normal i físic.
- Els valors de temperatura i temps de cocció que es donen per als aliments poden variar segons la recepta i la quantitat. Per aquest motiu, aquests valors es donen com a intervals.
- Traieu sempre els accessoris no utilitzats del forn abans de començar a cuinar. Els accessoris que romandran al forn poden impedir que els aliments es coguin amb els valors correctes.
- Per als aliments que cuinareu segons la vostra pròpia recepta, podeu consultar aliments similars que es donen a les taules de cocció.
- L'ús dels accessoris subministrats garanteix el millor rendiment de cocció. Observeu sempre els avisos i la informació proporcionats pel fabricant per als estris de cuina externs que utilitzareu.
- Talleu el paper de forn que utilitzareu per cuinar a mides adequades per al recipient on cuinareu. Els papers de forn que desborden del recipient poden crear un risc de cremades i afectar la qualitat de la cocció. Utilitzeu el paper de forn que utilitzareu dins del rang de temperatura especificat.
- Per a un bon rendiment de cocció, col·loqueu els aliments a la reixeta correcta recomanada. No canvieu la posició de la reixeta durant la cocció.

Pastes i menjar al forn

Informació general

- Recomanem utilitzar els accessoris del producte per a un bon rendiment de cocció. Si feu servir un recipient de cuina extern, preferiu recipients foscos, antiadherents i resistents a la calor.
- Si es recomana preescalfar a la taula de cocció, assegureu-vos de posar el menjar al forn després de preescalfar-lo.
- Si cuineu utilitzant recipients de cuina a la graella de filferro, col·loqueu-los al mig de la graella de filferro, no a prop de la paret posterior.
- Tots els materials utilitzats en la fabricació de pastissos han de ser frescos i estar a temperatura ambient.
- L'estat de cocció dels aliments pot variar segons la quantitat d'aliments i la mida dels recipients de cuina.
- Els motlles de metall, ceràmica i vidre allarguen el temps de cocció i les superfícies inferiors dels aliments de pastisseria no es dauren uniformement.
- Si feu servir paper de forn, es pot observar un petit daurament a la superfície inferior dels aliments. En aquesta situació, és possible que hàgiu d'allargar el període de cocció aproximadament 10 minuts.

- Els valors especificats a les taules de cocció es determinen com a resultat de les proves realitzades als nostres laboratoris. Els valors adequats per a vosaltres poden ser diferents d'aquests valors.
- Col·loqueu el menjar a la reixeta adequada recomanada a la taula de cocció. Consulteu la reixeta inferior del forn com a reixeta 1.
- Cuineu els plats recomanats a la taula de cocció amb una sola safata.

Consells per coure pastissos

- Si el pastís està massa sec, augmenteu la temperatura en 10 °C i escurceu el temps de cocció.
- Si el pastís està humit, utilitzeu una petita quantitat de líquid o reduïu la temperatura en 10 °C.
- Si la part superior del pastís està cremada, poseu-lo a la reixeta inferior, baixeu la temperatura i augmenteu el temps de cocció.
- Si l'interior del pastís està ben cuit, però l'exterior és enganxós, utilitzeu menys líquid, disminuïu la temperatura i augmenteu el temps de cocció.

Consells per a la pastisseria

- Si la pasta està massa seca, augmenteu la temperatura en 10 °C i escurceu el temps de cocció. Mulleu les làmines de massa amb una salsa que consisteixi en una barreja de llet, oli, ou i iogurt.
- Si la pasta es cou lentament, assegureu-vos que el gruix de la pasta que heu preparat no desbordi la safata.
- Si la pasta està daurada per la superfície però la part inferior no està cuita, assegureu-vos que la quantitat de salsa que utilitzareu per a la pasta no sigui massa a la part inferior. Per a un daurat uniforme, intenteu repartir la salsa uniformement entre les làmines de massa i la pasta.
- Enforneu la pasta a la posició i temperatura adequades per a la taula de cocció. Si la part inferior encara no està prou daurada, col·loqueu-la a la reixeta inferior per a la següent cocció.

Taula de cocció per a pastissos i aliments al forn

Menjar	Accessori a utilitzar	Funció de funcionament	Posició de les reixetes	Temperatura (°C)	Temps de cocció (min) (aprox.)
Pastís a la safata	Safata estàndard *	Escalfament superior i inferior	3	180	30 ... 45
Pastís al motlle	Motlle per a pastissos sobre reixeta de filferro **	Escalfament superior i inferior	2	170 - 180	30 ... 60
Galeta	Gratinat de patates *	Escalfament superior i inferior	3	170	25 ... 40
Massa de massa	Safata estàndard *	Escalfament superior i inferior	2	200	20 ... 35
Pa sencer	Safata estàndard *	Escalfament superior i inferior	3	200	30 ... 45
Lasanya	Recipient rectangular de vidre/metall sobre reixeta de filferro **	Escalfament superior i inferior	2 o 3	200	30 ... 45
Pastís de poma	Motlle rodó de metall negre, de 20 cm de diàmetre sobre reixeta de filferro **	Escalfament superior i inferior	2	180	50 ... 70
Pizza	Safata estàndard *	Escalfament superior i inferior	2	250	10 ... 20

Es recomana preescalfar tots els aliments.

*És possible que aquests accessoris no estiguin inclosos amb el vostre producte.

**Aquests accessoris no estan inclosos amb el vostre producte. Són accessoris disponibles comercialment.

Carn, peix i aus de corral

Els punts clau per fer a la brasa

- Assaonar-ho amb suc de llimona i pebre abans de cuinar el pollastre sencer, el gall dindi i els trossos grans de carn augmentarà el rendiment de la cocció.
- Es triga de 15 a 30 minuts més a cuinar la carn desossada que el filet fregint.
- Heu de calcular uns 4 o 5 minuts de temps de cocció per centímetre de gruix de la carn.
- Un cop transcorregut el temps de cocció, manteniu la carn al forn durant uns 10 minuts. El suc de la carn es distribueix millor a la carn fregida i no surt quan es talla la carn.
- El peix s'ha de col·locar a la reixeta mitjana o baixa en un plat resistent a la calor.
- Cuineu els plats recomanats a la taula de cocció amb una sola safata.

Taula de cocció per a carn, peix i aus

Menjar	Accessori a utilitzar	Funció de funcionament	Posició de les reixetes	Temperatura (°C)	Temps de cocció (min) (aprox.)
Bistec (sencer) / Rostit (1 kg)	Safata estàndard *	Escalfament inferior/superior amb ventilador	3	15 min. 250/max, després 180 ... 190	60 ... 80
Pollastre fregit (1,8-2 kg)	Reixa de filferro * Col·loqueu una safata a la prestatgeria inferior	Escalfament inferior/superior amb ventilador	2	15 min. 250/max, després 190	60 ... 80
Gall d'indi (5.5 kg)	Safata estàndard *	Escalfament inferior/superior amb ventilador	1	25 min. 250/max, després 180 ... 190	150 ... 210
Peix	Reixa de filferro * Col·loqueu una safata a la prestatgeria inferior	Escalfament inferior/superior amb ventilador	3	200	20 ... 30

Es recomana preescalfar tots els aliments.

*És possible que aquests accessoris no estiguin inclosos amb el vostre producte.

**Aquests accessoris no estan inclosos amb el vostre producte. Són accessoris disponibles comercialment.

Graella

La carn vermella, el peix i les aus de corral es tornen daurades ràpidament quan es fan a la brasa, mantenen una crosta bonica i no s'assequen. Els filets, les broquetes, les salsitxes, així com les verdures sucoses (tomàquets, cebes, etc.) són especialment adequades per a la brasa.

Avisos generals

- Els aliments no aptes per a la graella comporten un risc d'incendi. Grilleu només aliments aptes per a un foc intens. A més, no col·loqueu els aliments massa endins a la part posterior de la graella. Aquesta és la zona més calenta i els aliments grassos es poden incendiar.
- Quan el temps de preescalfament sigui de 5 minuts en el mode graella, ometeu el preescalfament, no espereu que passi tot el temps de preescalfament.
- **Tanqueu la porta del forn durant la cocció a la gratinadora. No feu mai gratinadores amb la porta del forn oberta. Les superfícies calentes poden causar cremades!**

Els punts clau de la graella

- Prepareu aliments de gruix i pes similars tant com sigui possible per a la graella.
- Col·loqueu les peces que es vulguin rostir a la graella o a la safata de la graella distribuint-les sense superar les dimensions de l'escalfador.
- Segons el gruix de les peces que es vulguin rostir, els temps de cocció que s'indiquen a la taula poden variar.
- Feu lliscar la graella o la safata de la graella fins al nivell desitjat del forn. Si cuineu a la graella, feu lliscar la safata del forn fins al prestatge inferior per recollir els olis. La safata del forn que fareu lliscar ha de tenir la mida adequada per cobrir tota la zona de la graella. És possible que aquesta safata no es subministri amb el producte. Poseu una mica d'aigua a la safata del forn per facilitar la neteja.

Taula de barbacoa

Graella baixa amb ventilador

Menjar	Accessori a utilitzar	Funció de funcionament	Posició de les reixetes	Temperatura (°C)	Temps de cocció (min) (aprox.)
Peix	Reixa de filferro	Graella baixa amb ventilador	4	200	30 ... 35
Símbol de brillantor	Reixa de filferro	Graella baixa amb ventilador	4	250	25 ... 35
Mandonguilla (vedella) - 12 quantitat	Reixa de filferro	Graella baixa amb ventilador	4	250	30 ... 40
Bistec (sencer) / Rostit (1 kg)	Reixa de filferro - Col·loqueu una safata a la prestatgeria inferior	Graella baixa amb ventilador	3	15 min. 250, després 180 ... 190	90 ... 110
No preescalfeu els plats recomanats en aquesta taula de graella.					

Aliments de prova

- Els aliments d'aquesta taula de cocció es preparen d'acord amb la norma EN 60350-1 per facilitar les proves del producte per als instituts de control.
- Cuineu els plats recomanats a la taula de cocció amb una sola safata.

Taula de cuina per a àpats de prova

Menjar	Accessori a utilitzar	Funció de funcionament	Posició de les reixetes	Temperatura (°C)	Temps de cocció (min) (aprox.)
Galetes de mantega (galetes dolces)	Safata estàndard *	Escalfament superior i inferior	3	140	20 ... 30
Pastís de poma	Motlle rodó de metall negre, de 20 cm de diàmetre sobre reixeta de filferro **	Escalfament superior i inferior	2	180	50 ... 70

Es recomana preescalfar tots els aliments.

*És possible que aquests accessoris no estiguin inclosos amb el vostre producte.

**Aquests accessoris no estan inclosos amb el vostre producte. Són accessoris disponibles comercialment.

Graella

Menjar	Accessori a utilitzar	Posició de les reixetes	Temperatura (°C)	Temps de cocció (min) (aprox.)
Mandonguilla (vedella) - 12 quantitat	Reixa de filferro	4	250/max	20 ... 30
Pa torrat	Reixa de filferro	4	250/max	1 ... 4
Es recomana preescalfar durant 5 minuts per a tots els aliments fets a la graella. Trossos de pollastre				

Iogurt

Preparació del iogurt;

1. Traieu de la zona de cocció tots els accessoris, incloses les reixetes de filferro (si n'hi ha) i les parets laterals catalítiques (si n'hi ha) fixades a les reixetes o a les parets laterals.
2. Col·loqueu els estris de cuina per a iogurt a la part inferior de la zona de cocció.
3. Després de preparar el iogurt, deixeu-lo reposar a la nevera durant almenys 12 hores.

Menjar	Funció de funcionament	Posició de les reixetes	Temperatura (°C)	Temps de cocció (min) (aprox.)
Iogurt	Graella completa	Part inferior de la zona de cocció	50 - 60	240 ... 360

Manteniment i neteja

Informació general de neteja

Avisos generals

- Espereu que el producte es refredi abans de netejar-lo. Les superfícies calentes poden causar cremades!
- No apliqueu els detergents directament sobre les superfícies calentes. Això pot causar taques permanents.
- El producte s'ha de netejar i assecar a fons després de cada operació. D'aquesta manera, els residus d'aliments es netejaran fàcilment i s'evitarà que es cremin quan el producte es torni a utilitzar més tard. D'aquesta manera, la vida útil de l'aparell s'allargarà i els problemes que es troben amb freqüència disminuiran.
- No utilitzeu productes de neteja amb vapor per a la neteja.
- Alguns detergents o agents de neteja causen danys a la superfície. Els agents de neteja no adequats són: lleixiu, productes de neteja que contenen amoníac, àcid o clorur, productes de neteja amb vapor, descalcificants, eliminadors de taques i òxid, productes de neteja abrasius (netjeadors en crema, fregalls en pols, crema fregall, fregalls abrasius i antiratllades, filferro, esponges, draps de neteja que contenen brutícia i residus de detergent).
- No cal cap material de neteja especial per a la neteja que es fa després de cada ús. Netegeu l'aparell amb detergent per a rentavaixelles, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixugueu-lo amb un drap sec.
- Assegureu-vos d'eixugar completament qualsevol líquid restant després de la neteja i netegeu immediatament qualsevol menjar que esquitxi durant la cocció.
- No renteu cap component de l'aparell al rentavaixelles, tret que s'indiqui el contrari al manual d'usuari.

Inox - superfícies d'acer inoxidable

- No utilitzeu productes de neteja àcids ni que continguin clor per netejar superfícies i mànecs d'acer inoxidable.
- La superfície d'acer inoxidable pot canviar de color amb el temps. Això és normal. Després de cada operació, netegeu-la amb un detergent adequat per a la superfície d'acer inoxidable.
- Netegeu-la amb un drap suau i sabó i un detergent líquid (que no ratlli) adequat per a superfícies d'acer inoxidable, procurant netejar-la en una direcció.
- Elimineu immediatament les taques de calç, oli, midó, llet i proteïnes de les superfícies de vidre i acer inoxidable sense esperar. Les taques es poden oxidar durant llargs períodes de temps.
- Els productes de neteja ruixats/aplicats a la superfície s'han de netejar immediatament. Els productes de neteja abrasius que queden a la superfície fan que la superfície es torni blanca.

superfícies esmaltades

- El forn s'ha de refredar abans de netejar la zona de cocció. La neteja de superfícies calentes crearà un risc d'incendi i danyarà la superfície d'esmalt.
- Després de cada ús, netegeu les superfícies d'esmalt amb detergent per a rentavaixelles, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixugueu-les amb un drap sec.
- Si el vostre producte té una funció de neteja amb vapor fàcil, podeu fer una neteja amb vapor fàcil per a la brutícia lleugera no permanent. (Vegeu "Neteja fàcil amb vapor [▶ 35]".)
- Per a taques difícils, es pot utilitzar un netejador de forns i graelles recomanat al lloc web de la marca del producte i un fregall que no ratlli. No utilitzeu un netejador extern de forns.

superfícies de vidre

- Quan netegeu superfícies de vidre, no utilitzeu raspadors de metall dur ni materials de neteja abrasius. Poden danyar la superfície del vidre.
- Netegeu l'aparell amb detergent per a rentavaixelles, aigua tèbia i un drap de microfibra específic per a superfícies de vidre i eixugueu-lo amb un drap de microfibra sec.
- Si hi ha residus de detergent després de la neteja, netegeu-los amb aigua freda i eixugueu-los amb un drap de microfibra net i sec. Els residus de detergent poden danyar la superfície del vidre la propera vegada.

- En cap cas s'ha de netejar el residu sec a la superfície del vidre amb ganivets de serra, llana metàl·lica o eines de rascat similars.
- Podeu eliminar les taques de calci (taques grogues) a la superfície del vidre amb el descalcificador disponible comercialment, amb un descalcificador com ara vinagre o suc de llimona.
- Si la superfície està molt bruta, apliqueu el producte de neteja sobre la taca amb una esponja i espereu una bona estona perquè funcioni correctament. A continuació, netegeu la superfície del vidre amb un drap humit.
- Les decoloracions i les taques a la superfície del vidre són normals i no són defectes.

Peces de plàstic i superfícies pintades

- Netegeu les peces de plàstic i les superfícies pintades amb detergent per a rentavaixelles, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixugueu-les amb un drap sec.
- No utilitzeu raspadors de metall dur ni netejadors abrasius. Poden danyar les superfícies.
- Assegureu-vos que les unions dels components del producte no quedin humides ni amb detergent. En cas contrari, es pot produir corrosió en aquestes unions.

Accessoris de neteja

No poseu els accessoris del producte al rentaplats, tret que s'indiqui el contrari al manual d'usuari.

Neteja del tauler de control

- Quan netegeu els panells amb el control de botó, netegeu el panell i els botó amb un drap suau i humit i eixugueu-los amb un drap sec. No traieu els botó i les juntes que hi ha a sota per netejar el panell. El panell de control i els botó es poden fer malbé.
- Quan netegeu els panells d'acer inoxidable amb el control de botó, no utilitzeu productes de neteja d'acer inoxidable al voltant del botó. Els indicadors al voltant del botó es poden esborrar.
- Netegeu els panells de control tàctil amb un drap suau i humit i eixugueu-los amb un drap sec. Si el vostre producte té una funció de bloqueig de tecles, configureu el bloqueig de tecles abans de realitzar la neteja del panell de control. En cas contrari, es poden produir deteccions incorrectes a les tecles.

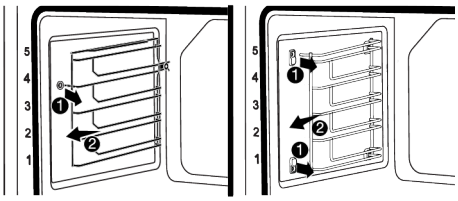
Neteja de l'interior del forn (zona de cocció)

Seguiu els passos de neteja que es descriuen a la secció "Informació general de neteja" segons els tipus de superfície del vostre forn.

Si el vostre producte és un model amb reixetes de filferro, traieu-les abans de netejar les parets laterals. A continuació, completeu la neteja tal com es descriu a la secció "Informació general de neteja" segons el tipus de superfície de la paret lateral.

Per treure les prestatgeries laterals de filferro:

1. Traieu la part frontal de la reixeta metàl·lica estirant-la per la paret lateral en la direcció oposada.
2. Estireu la reixeta metàl·lica cap a vosaltres per treure-la completament.



3. Per tornar a col·locar els prestatges, cal repetir els procediments aplicats en retirar-los des del final fins al principi, respectivament.

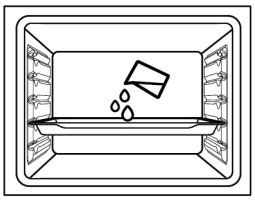
Neteja fàcil amb vapor

Símbol de funció	Descripció de la funció	Temperatura (°C)	Temps min.
	Neteja fàcil amb vapor	100	15

Això permet netejar fàcilment la brutícia (que no roman durant molt de temps) que s'estova pel vapor de l'interior del forn i per les gotes d'aigua condensades a les superfícies internes del forn.

1. Traieu tots els accessoris de l'interior del forn.
2. Afegiu 500 ml d'aigua a la safata i col·loqueu-la al segon prestatge del forn.

No utilitzeu aigua destil·lada ni filtrada. Utilitzeu només aigües preparades. No utilitzeu solucions inflamables, alcohòliques o de partícules sòlides en lloc d'aigua.



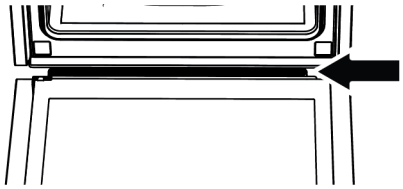
3. Poseu el forn en el mode de neteja fàcil amb vapor i feu-lo funcionar a 100 °C durant 15 minuts.

Obriu immediatament la porta i netegeu l'interior del forn amb una esponja o un drap humit. En obrir la porta sortirà vapor. Això pot comportar un risc de cremades. Aneu amb compte en obrir la porta.

Per a la brutícia persistent, netegeu el producte amb detergent per rentar plats, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixugueu-lo amb un drap sec.

En la funció de neteja fàcil amb vapor, s'espera que l'aigua afegida s'evapori i es condensi a l'interior del forn i a la porta del forn per tal d'estovar la brutícia lleugera formada al forn. La condensació formada a la porta del forn pot degotar quan s'obre la porta del forn. Tan bon punt obriu la porta del forn, netegeu la condensació.

Després de la condensació dins del forn, es poden formar tolls o humitat al canal de la piscina que hi ha sota el forn. Netegeu aquest canal de la piscina amb un drap humit després de l'ús i eixugueu-lo.



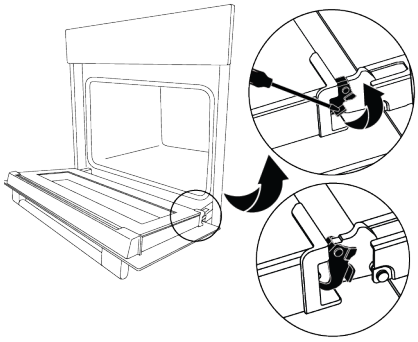
Neteja de la porta del forn

Podeu treure la porta i els vidres del forn per netejar-los. A les seccions **"Treure la porta del forn"** i **"Treure els vidres interiors de la porta"** s'explica com treure les portes i les finestres. Després de treure els vidres interiors de la porta, netegeu-los amb un detergent per a rentavaixelles, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixugueu-los amb un drap sec. Per als residus de calç que es puguin formar al vidre del forn, netegeu-lo amb vinagre i esbandiu-lo.

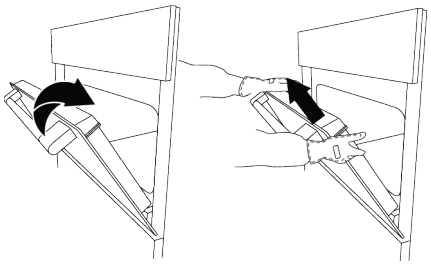
No utilitzeu netejadors abrasius forts, raspadors metàl·lics, llana metàl·lica ni lleixiu per netejar la porta i el vidre del forn.

Treure la porta del forn

1. Obriu la porta del forn.
2. Obriu els clips de la base de la frontissa de la porta frontal a la dreta i a l'esquerra empenyent-los cap avall tal com es mostra a la figura.



3. Obriu la porta del forn fins que quedi mig oberta.

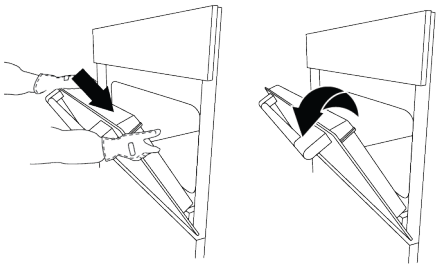


4. Estireu la porta que heu tret cap amunt per alliberar-la de les frontisses dreta i esquerra i traieu-la.

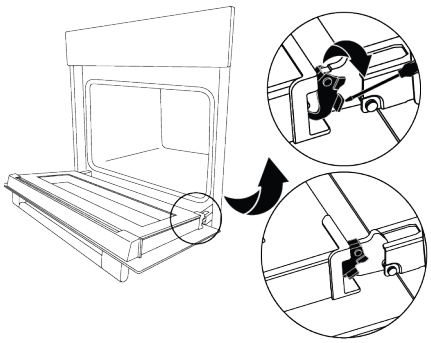
No poseu els dits al voltant de la frontissa, que té una molla forta i us podeu fer mal.

Per tornar a fixar la porta

1. Obriu la porta del forn fins que quedi mig oberta.



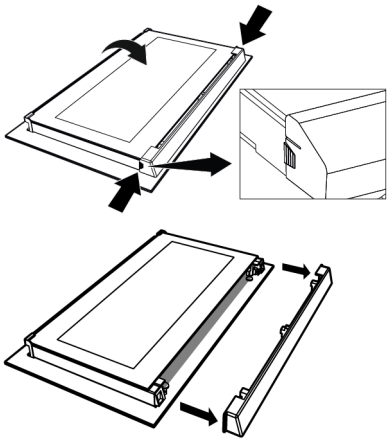
2. Empenyeu la porta que heu tret cap avall per col·locar-la des de les frontisses dreta i esquerra i obriu completament la porta del forn.
3. Tanqueu els clips de la base de la frontissa de la porta frontal a la dreta i a l'esquerra empenyent-los cap amunt tal com es mostra a la figura.



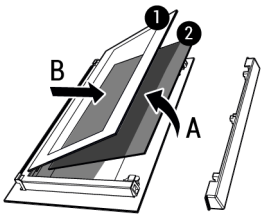
Extracció del vidre interior de la porta del forn

El vidre interior de la porta frontal del producte es pot treure per netejar-lo.

1. Obriu la porta del forn.
2. Estireu el component de plàstic, fixat a la secció superior de la porta frontal, cap a vosaltres prement simultàniament els punts de pressió a banda i banda del component i retireu-lo.



3. Com es mostra a la figura, aixequeu suaument el vidre més interior (1) cap a **"A"** i, a continuació, retireu-lo estirant cap a **"B"**.



1	Vidre més interior	2	Vidre interior

4. Si el vostre producte té un vidre interior (2), repetiu el mateix procés per separar-lo (2).
5. El primer pas per reagrupar la porta és tornar a muntar el vidre interior (2). Col·loqueu la vora bisellada del vidre perquè coincideixi amb la vora bisellada de la ranura de plàstic. (Si el vostre producte té un vidre interior). El vidre interior (2) s'ha de fixar a la ranura de plàstic més propera al vidre més interior (1).

6. Mentre torneu a muntar el vidre més interior (1), presteu atenció a col·locar la cara impresa del vidre sobre el vidre interior. És crucial col·locar les cantonades inferiors del vidre més interior (1) perquè coincideixin amb les ranures de plàstic inferiors.
7. Empenyeu el component de plàstic cap al marc fins que sentiu un so de "clic".

Neteja de la làmpada del forn

En cas que la porta de vidre del llum del forn a la zona de cocció s'embruti; netegeu-la amb detergent per a rentavaixelles, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixugueu-la amb un drap sec. En cas que el llum del forn avarií, podeu substituir-lo seguint les seccions següents.

Substitució de la làmpada del forn

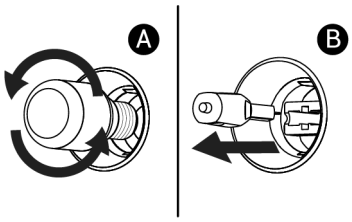
Avisos generals

- Per evitar el risc de descàrrega elèctrica abans de substituir el llum del forn, desconnecteu el producte i espereu que el forn es refredi. Les superfícies calentes poden causar cremades!
- Aquest forn funciona amb una làmpada incandescent de menys de 40 W, menys de 60 mm d'alçada, menys de 30 mm de diàmetre o una làmpada halògena amb portalàmpades G9 amb menys de 60 W de potència. Les làmpades són adequades per funcionar a temperatures superiors a 300 °C. Les làmpades de forn estan disponibles a Serveis Autoritzats o a tècnics amb llicència. Aquest producte conté una làmpada de classe energètica G.
- La posició de la làmpada pot ser diferent de la que es mostra a la figura.
- La làmpada utilitzada en aquest producte no és adequada per al seu ús en la il·luminació d'habitacions. La finalitat d'aquesta làmpada és ajudar l'usuari a veure els productes alimentaris.
- Les làmpades utilitzades en aquest producte han de suportar condicions físiques extremes, com ara temperatures superiors a 50 °C.

Si el vostre forn té una làmpada rodona,

1. Desconnecteu el producte de l'electricitat.
2. Traieu la tapa de vidre girant-la en sentit antihorari.

3. Si el llum del forn és del tipus (A) que es mostra a la figura següent, gireu el llum del forn tal com es mostra a la figura i substituïu-lo per un de nou. Si és del model de tipus (B), traieu-lo tal com es mostra a la figura i substituïu-lo per un de nou.



4. Torneu a col·locar la tapa de vidre.

Resolució de problemes

Si el problema persisteix després de seguir les instruccions d'aquesta secció, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un servei tècnic autoritzat. No intenteu mai reparar el producte vosaltres mateixos.

Emana vapor mentre el forn està en funcionament.

- És normal veure vapor durant el funcionament. >>> Això no és un error.

Apareixen gotes d'aigua durant la cocció

- El vapor generat durant la cocció es condensa quan entra en contacte amb superfícies fredes de l'exterior del producte i pot formar gotes d'aigua. >>> Això no és un error.

Se senten sons metàl·lics mentre el producte s'escalfa i es refreda.

- Les peces metàl·liques es poden expandir i fer sorolls quan s'escalfen. >>> Això no és un error.

El producte no funciona.

- Pot ser que el fusible estigui defectuós o fos. >>> Comproveu els fusibles de la caixa de fusibles. Canvieu-los si cal o reactiveu-los.
- Potser l'aparell no està connectat a la presa de corrent (amb connexió a terra). >>> Comproveu si l'aparell està connectat a la presa de corrent.
- (Si l'aparell té temporitzador) Les tecles del tauler de control no funcionen. >>> Si el vostre producte té un bloqueig de tecles, és possible que el bloqueig de tecles estigui activat; desactiveu-lo.

El llum del forn no està encès.

- Pot ser que el llum del forn estigui defectuós. >>> Substituïu el llum del forn.
- Sense electricitat. >>> Assegureu-vos que la xarxa elèctrica funcioni i comproveu els fusibles de la caixa de fusibles. Canvieu els fusibles si cal o reactiveu-los.

El forn no escalfa.

- Pot ser que el forn no estigui configurat a una funció i/o temperatura de cocció específiques. >>> Configureu el forn a una funció i/o temperatura de cocció específiques.
- Sense electricitat. >>> Assegureu-vos que la xarxa elèctrica funcioni i comproveu els fusibles de la caixa de fusibles. Canvieu els fusibles si cal o reactiveu-los.

Informació addicional per al manual d'usuari:	Informació tècnica sobre els modes de baix consum d'acord amb el Reglament UE 2023/826	
Mode	CONSUM D'ENERGIA (WATTS)	PERÍODE (MINUTS)*
Apagat	0,3	-

Mode d'espera	-	-
Mode d'espera amb informació o visualització d'estat	-	-
Mode d'espera en xarxa	-	-

*: El període després del qual l'equip arriba automàticament al mode d'espera, al mode apagat o al mode d'espera en xarxa en minuts i arrodonit al minut més proper.

Especificacions tècniques

Especificacions generals	
Dimensions externes del producte (alçada/amplada/profunditat) (mm)	595/594/567
Dimensions d'instal·lació del forn (alçada/amplada/profunditat) (mm)	590-600 /560 /min.550
Voltatge/Freqüència	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipus i secció de cable utilitzat/adequat per al seu ús en el producte	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consum total d'energia (kW)	2,4
Tipus de forn	Forn amb ventilador
Classe d'eficiència energètica	A
Volum útil (L)	72
Massa de l'aparell (M) (Pes net) kg	30
Índex d'eficiència energètica per cavitat Cavitat EEI	95,3

Conceptes bàsics: La informació sobre l'etiqueta energètica dels forns elèctrics es proporciona d'acord amb la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aquests valors es determinen sota una càrrega estàndard amb funcions de calefacció inferior-superior o de calefacció assistida per ventilador (si n'hi ha).

La classe d'eficiència energètica es determina d'acord amb la següent priorització, depenent de si el producte té o no les funcions pertinents: 1-Escalfament amb ventilador ecològic , 2-Escalfament amb ventilador , 3-Graella baixa amb ventilador , 4-Escalfament superior i inferior.

Les especificacions tècniques poden ser modificades sense previ avís per millorar la qualitat del producte.

Les figures d'aquest manual són esquemàtiques i poden no coincidir exactament amb el vostre producte.

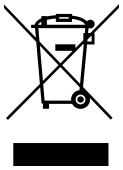
Els valors indicats a les etiquetes del producte o a la documentació que l'acompanya s'han obtingut en condicions de laboratori d'acord amb les normes pertinents. Segons les condicions operatives i ambientals del producte, aquests valors poden variar.

Instruccions ambientals

Directiva de residus

Compliment de la Directiva RAEE i eliminació dels residus

Aquest producte compleix amb la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Aquest producte porta un símbol de classificació per a residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE).



Aquest producte s'ha fabricat amb peces i materials d'alta qualitat que es poden reutilitzar i són aptes per al reciclatge. Per tant, no llenceu el producte residual amb les deixalles domèstiques normals i altres residus al final de la seva vida útil. Porteu-lo a un punt de recollida per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics. Podeu preguntar a la vostra administració local sobre aquests punts de recollida. L'eliminació correcta de l'aparell ajuda a prevenir conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana.

Compliment amb la Directiva RoHS:

El producte que has comprat compleix amb la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No conté materials nocius i prohibits especificats a la Directiva.

Informació del paquet

Els materials d'embalatge del producte estan fabricats amb materials reciclables d'acord amb les nostres regulacions nacionals de medi ambient. No llenceu els residus d'embalatge amb les deixalles domèstiques o altres residus, porteu-los als punts de recollida de materials d'embalatge designats per les autoritats locals.

Recomanacions per a l'estalvi d'energia

Segons la normativa UE 66/2014, la informació sobre l'eficiència energètica es pot trobar al rebut del producte que s'hi lliura.

Els següents suggeriments us ajudaran a utilitzar el producte de manera ecològica i energèticament eficient:

- Descongeleu els aliments congelats abans de coure-los al forn.
- Al forn, feu servir recipients foscos o esmaltats que transmetin millor la calor.
- Si s'especifica a la recepta o al manual d'usuari, preescalfeu sempre. No obriu la porta del forn amb freqüència durant la cocció.
- Apagueu el producte de 5 a 10 minuts abans de l'hora de finalització de la cocció en coccions prolongades. Podeu estalviar fins a un 20% d'electricitat utilitzant la calor residual.
- Intenteu cuinar més d'un plat alhora al forn. Podeu cuinar alhora col·locant dues olles a la reixeta. A més, si cuineu els vostres àpats un darrere l'altre, estalviareu energia perquè el forn no perdrà la seva calor.

Garantia IKEA

Si vols reclamar la garantia del producte o rebre suport per al producte

Posa't en contacte amb el servei d'atenció al client d'Ikea, trobaràs l'enllaç al portal d'autoservei o el número de telèfon a www.IKEA.com

Per completar la vostra sol·licitud de servei al portal d'autoservei, trobar més fàcilment informació sobre el vostre producte o recanvis connectats al vostre producte, us instem a anotar el número d'article IKEA (8 dígits) i el número de Serail a l'etiqueta del producte.

CONSERVA EL DOCUMENT DE COMPRA/LLIURAMENT!

És el vostre comprovant de compra; la garantia no serà vàlida sense ella. El rebut també inclou el nom i el número d'article IKEA (8 dígits) per a cada aparell comprat.

Llegeix atentament la documentació tècnica proporcionada amb el teu electrodomèstic abans de posar-te en contacte amb nosaltres.

EDUKIEN TAULA

Segurtasun Argibideak 42
Produktuaren deskribapena 46
Produktuaren Kontrol Panelaren Sarrera eta Erabilera 46
Lehen erabilera 47
Labea erabiltzea 47
Labearen funtzionamendu funtzioak 48
Produktuen osagarriak 49
Produktuaren Osagarrien Erabilera 49
Sukaldaritzari buruzko informazio orokorra 50
Mantentze-lanak eta garbiketa 53
Arazoak konpontzea 56
Zehaztapen teknikoak 57
Ingurumen Argibideak 58
IKEAren bermea 58

⚠ Segurtasun Argibideak

- Atal honek lesio pertsonalak edo kalte materialak saihesteko beharrezkoak diren segurtasun-jarraibideak biltzen ditu.
- Produktua beste norbaiti ematen bazaio erabilera pertsonalerako edo bigarren eskuko erabilerarako, erabiltzailearen eskuliburua, produktuaren etiketak eta bestelako dokumentu eta piezak ere eman beharko lirateke.
- Gure enpresak ez du bere gain hartuko argibide hauek betetzen ez badira gerta daitezkeen kalteen erantzukizunik.
- Argibide hauek ez jarraitzeak bermea baliogabetuko du.
- Instalazio eta konponketa lanak beti fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzuak edo inportatzaile-enpresak izendatutako pertsonak egin behar ditu.
- Erabili jatorrizko ordezko piezak eta osagarriak soilik.
- Ez konpondu edo ordezkatu produktuaren osagairik, erabiltzailearen eskuliburuan argi eta garbi zehaztu ezean.
- Ez egin aldaketa teknikorik produktuan.

⚠ Erabilera Aurreikusia

- Produktu hau etxean erabiltzeko diseinatuta dago. Ez da egokia erabilera komertzialerako.
- Ez erabili produktua lorategietan, balkoietan edo kanpoko beste leku batzuetan. Produktu hau etxebizitzetan eta dendetako, bulegoetako eta beste lan-ingurune batzuetako langileen sukaldeetan erabiltzeko pentsatuta dago.
- **KONTUZ:** Produktu hau sukaldaritzarako soilik erabili behar da. Ez da beste helburu batzuetarako erabili behar, hala nola gela berotzeko.
- Labea erabil daiteke janaria desizozteko, labean egiteko, frijitzeko eta parrillan egiteko.
- Produktu hau ez da erabili behar plakak berotzeko, eskuoihalak edo arropak heldulekuan zintzilik lehortzeko.

⚠ Haurren, Pertsona Zaurgarrien eta Maskoten Segurtasuna

- Produktu hau 8 urte edo gehiagoko haurrek, eta gaitasun fisiko, sentsorial edo mental gutxi garatuta dauden pertsonek, edo esperientzia eta ezagutza falta dutenek erabil dezakete, betiere produktuaren erabilera seguruari eta arriskuei buruz gainbegiratuta edo trebatuta badaude.
- Haurrek ez lukete produktuarekin jolastu behar. Garbiketa eta mantentze-lanak ez dituzte haurrek egin behar, norbaitek gainbegiratzen ez baditu.
- Produktu hau ez dute gaitasun fisiko, sentsorial edo mental mugatua duten pertsonek (haurrak barne) erabili behar, gainbegiratuta ez badaude edo beharrezko argibideak jasotzen ez badituzte.
- Haurrak gainbegiratu behar dira produktuarekin jolasten ez dutela ziurtatzeko.
- Produktu elektrikoak arriskutsuak dira haurrentzat eta maskotentzat. Haurrek eta maskotek ez dute produktuarekin jolastu behar, produktuan igo edo sartu behar.
- Ez jarri haurrek eskura ditzaketen objekturik produktuaren gainean.
- **KONTUZ:** Erabilera bitartean, produktuaren gainazal eskuragarriak bero daude. Mantendu haurrak produktutik urrun.
- Ontziratzeko materialak haurren eskura ez utzi. Lesio eta itolarria gerta daiteke.
- Atea irekita dagoenean, ez jarri objektu astunik gainean eta ez utzi haurrei gainean esertzen. Labea irauli edo ateko bisagrak kaltetu daitezke.
- Produktu gastatu eta erabilezinak baztertu aurretik:

1. Deskonektatu korronte-entxufea eta atera entxufetik.
2. Moztu korronte-kablea eta deskonektatu produktuaren entxufearekin.
3. Hartu neurriak haurrak produktuan sartzea saihesteko.
4. Ez utzi haurrei produktuarekin jolasten geldirik dagoenean.

⚠ Segurtasun Elektrikoa

- Produktua lurrera konektatutako entxufe batera konektatu, etiketa motan adierazitako korronte-balorazioekin bat datorren fusible batekin babestuta. Lurrerako instalazioa elektrizista kualifikatu batek egin dezan. Ez erabili produktua tokiko/nazioko araudien arabera lurrera konektatutako konexiorik gabe.
- Gailuaren entxufea edo konexio elektrikoa erraz iristeko leku batean egon behar da. Hori posible ez bada, produktua konektatuta dagoen instalazio elektrikoan mekanismo bat (fusiblea, etengailua, giltza-etengailua, etab.) egon behar da, araudi elektrikoak betez eta polo guztiak saretik bereiziz.
- Deskonektatu produktua edo itzali fusiblea konponketa, mantentze-lanak eta garbiketa egin aurretik.
- Produktua etiketa motan zehaztutako tentsio eta maiztasun balioak betetzen dituen entxufe batera konektatu.
- (Zure produktuak ez badu sareko kablerik) "Ezaugarri teknikoak" atalean deskribatutako konexio-kablea soilik erabili.
- Ez trabatu elikadura-kablea produktuaren azpian eta atzean. Ez jarri objektu astunik kablearen gainean. Kablea ez da tolestu, zapaldu eta bero-iturriren batekin kontaktuan jarri behar.
- Ziurtatu kablea ez dela trabatuta produktua bere lekuan jartzen duzunean muntatu edo garbitu ondoren.
- Labearen atzealdeko gainazala berotzen da erabiltzen denean. Kable elektrikoek ez dute produktuaren atzealdeko gainazala ukitu behar. Bestela, kaltetu egin daiteke.
- Ez sartu kable elektrikoak labearen atean eta ez pasa gainazal beroen gainetik. Bestela, kablearen isolamendua urtu eta sua eragin dezake zirkuitulabur baten ondorioz.
- Erabili jatorrizko kablea soilik. Ez erabili moztutako edo kaltetutako kablerik.
- Ez erabili luzapen-kablerik edo entxufe anitzekorik produktua funtzionarazteko.
- Jarri harremanetan baimendutako zerbitzu-zentroarekin edo inportatzailearekin egokitzaile homologatua erabiltzeko, entxufe motarako bihurgailu-egokitzaile bat erabiltzea beharrezkoa den kasuetan.
- Jarri harremanetan inportatzailearekin edo baimendutako zerbitzu-zentroarekin elikadura-kablearen luzera nahikoa ez bada.
- Energia-iturri eramangarriak edo entxufe anitzek gehiegi berotu eta su hartu dezakete. Mantendu entxufe anitz eta energia-iturri eramangarriak produktutik urrun.
- Energia-kablea hondatuta badago, fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzu batek edo inportatzaile-enpresak zehaztutako pertsonak ordezkatu behar du, balizko arriskuak saihesteko.
- **KONTUZ:** Labearen lanpara aldatu aurretik, ziurtatu produktua sare elektrikotik deskonektatzen duzula deskarga elektrikoen arriskua saihesteko. Deskonektatu produktua edo itzali fusible-kutxako fusiblea.

Zure produktuak kable elektrikoa eta entxufea baditu:

- Ez sartu inoiz produktuaren entxufea hautsitako, solte edo entxufetik ateratako entxufe batean. Ziurtatu entxufea guztiz sartuta dagoela entxufean. Bestela, konexioak gehiegi berotu eta sute bat eragin dezakete.
- Saihestu gailua koipetsua, zikina edo urarekin kontaktuan egon daitezkeen entxufeetan sartzea (adibidez, lan-mahaiaren ondoan daudenetan, non ura irten daitekeen). Bestela, zirkuitulabur eta elektrokuzio arriskua dago.
- Ez ukitu inoiz entxufea esku bustiekin!
- Atera entxufea entxufetik entxufearen gorputza erabiliz, kablea bera baino.

⚠ Garraio Segurtasuna

- Produktua garraiatu aurretik, deskonektatu produktua sare elektrikotik.
- Produktua astuna da, gutxienez bi pertsonek eraman behar dute.

- Ez erabili atea eta/edo heldulekua produktua garraiatzeko edo mugitzeko.
- Ez jarri objekturik gailuaren gainean. Garraiatu gailuaren kokapena bertikalean.
- Produktua garraiatu behar duzunean, bildu burbuila-paperarekin edo kartoi lodiarekin eta itsatsi ondo zinta itsasgarriarekin. Produktuaren pieza mugikorrak ondo lotu kalteak saihesteko.
- Produktua instalatu aurretik, egiaztatu produktua garraioaren ondoren kalterik dagoen. Kaltetuta badago, jarri harremanetan inportatzailearekin edo baimendutako zerbitzu-zentroarekin.

⚠ Instalazio Segurtasuna

- Instalazioa hasi aurretik, produktua konektatuko den korronte-lerroa deskonektatu fusiblea itzaliz.
- Erabili beti eskularru babesgarriak garraioan eta instalazioan. Bestela, ertz zorrotzek lesioak izateko arriskua dago!
- Produktua instalatu aurretik, egiaztatu produktua kalterik duen. Ez instalatu produktua kaltetuta badago.
- Saihestu instalatuko diren altzarien barrualdea estaltzeko bero-isolatzaile materialak erabiltzea.
- Produktua instalatuta dagoen eremuan ez da eguzki-argia zuzenean eta bero-iturririk egon behar, hala nola berogailu elektriko edo gas-berogailuak.
- Produktuaren aireztapen-hodi guztien ingurua irekita mantendu.
- Berotzea saihesteko, produktuaren instalazioa ez da estalki apaingarrien atzean egin behar.
- Produktuarentzako instalazio-eremuaren atzean gas-hodi/hodi bat edo plastikozko ur-hodi bat badago, ezinbestekoa da produktuaren eta hornidura-hodi horien artean kontakturik ez egotea. Bestela, hodia/hodia zapaldu egin daiteke.
- Produktua instalatuko den lekuaren atzean entxufe bat badago, ziurtatu behar da produktuak ez duela kontakturik izango ez entxufearekin ezta entxufean konektatutako entxufearekin ere.

⚠ Erabilera Segurtasuna

- Ziurtatu tresna itzalita dagoela erabili ondoren.
- Produktua denbora luzez erabiliko ez baduzu, deskonektatu edo itzali korrontea fusible-kutxatik.
- Ez erabili produktua matxuratzen bada edo erabiltzen ari den bitartean kaltetzen bada. Deskonektatu produktua elektrizitatetik. Jarri harremanetan inportatzailearekin edo baimendutako zerbitzu-zentroarekin.
- Ez erabili produktua aurreko ateko beira kenduta edo pitzatuta badago. Bestela, lesioak eta ingurumen-kalteak gerta daitezke.
- Ez zapaldu tresnaren gainean inola ere.
- Ez erabili inoiz produktua alkoholaren eta/edo drogen kontsumoak zure epaimena edo koordinazioa kaltetuta baditu.
- Ez eduki objektu sukoiak sukaldeko eremuan eta inguruan. Bestela, sutea eragin dezakete.
- Labearen heldulekua ez da eskuoihal-lehorgailu bat. Produktua erabiltzean, ez zintzilikatu eskuoihalak, eskularruak edo antzeko ehunak heldulekuan.
- Produktuaren atearen bisagrak mugitzen dira atea ireki eta ixtean eta trabatu egin daitezke. Atea ireki/ixtean, ez heldu bisagrak dituen piezari.

⚠ Tenperatura Abisuak

- **KONTUZ:** Produktua erabiltzen ari denean, produktua eta haren atal eskuragarriak bero egongo dira. Kontuz ibili behar da produktua eta berogailu elementuak ez ukitzeko. 8 urtetik beherako haurrak produktutik urrun eduki behar dira etengabe gainbegiratuta ez badaude.
- Ez jarri material sukoiak/lehergarriak produktuaren ondoan, gainazalak bero egongo baitira funtzionatzen ari den bitartean.
- Mantendu distantzia labearen atea irekitzean sukaldaritza prozesuan edo amaieran. Lurrunak eskua, aurpegia eta/edo begiak erre ditzake.

- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Produktua maneiatzen duzunean, beti erabili beroarekiko erresistenteak diren labeko eskularruak.

⚠ Osagarrien erabilera

- Garrantzitsua da produktuarekin batera datozen osagarriak behar bezala erabiltzea. Informazio zehatza lortzeko, jo ezazu **"Produktuaren Osagarrien Erabilera"** atalera.
- Osagarriak sukaldeko espazioan guztiz sartu ondoren, itxi labearen atea, bestela ateko kristala jo eta kaltetu egin dezakete.

⚠ Sukaldaritza Segurtasuna

- Kontuz ibili edari alkoholdunak plateretan erabiltzean. Alkohola tenperatura altuetan lurrundu egiten da eta sua eragin dezake, gainazal beroekin kontaktuan jartzen denean piztu baitaiteke.
- Sukaldeko eremuan dauden janari-hondakinak, hala nola olioa, sutan jar daitezke. Garbitu hondakin hauek sukaldatu aurretik.
- Elikagaien intoxikazio arriskua: Ez utzi janaria labean ordubete baino gehiagoz sukaldatu aurretik edo ondoren. Bestela, janari-intoxikazioak edo gaixotasunak eragin ditzake.
- Ez berotu lata itxiak eta beirazko poteak labean. Latan/potean pilatuko litzatekeen presioak lehertu egin dezake.
- Labea erabiltzen ari zarenean, EZ jarri INOIZ labeko erretilurik, platerrik edo aluminiozko paperik zuzenean labearen behealdean. Beroaren metaketak labearen behealdea kaltetu dezake, eta baita labearen armairua edo sukaldeko zorua ere.

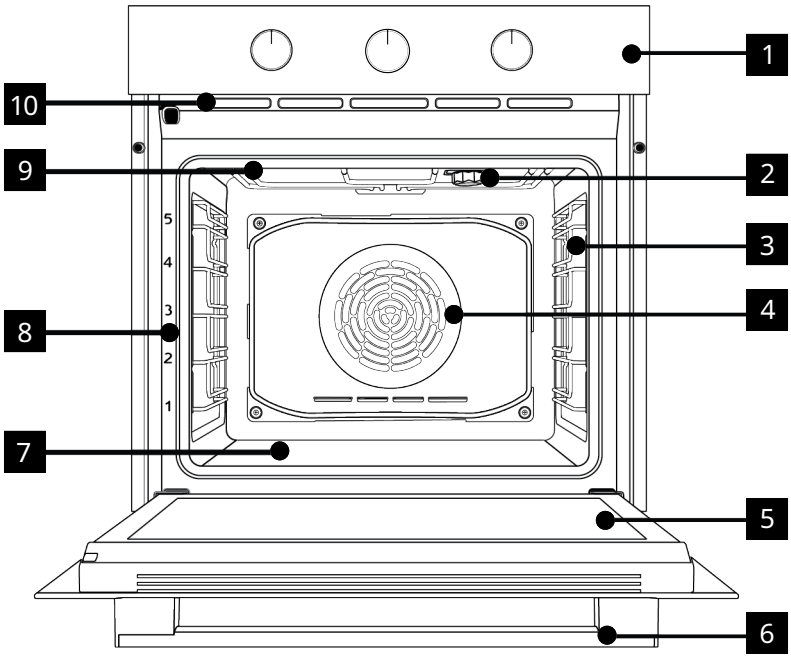
Kontuan izan neurri hauek pergamino-paper koipetsua edo antzeko materialak erabiltzean:

- Jarri labeko papera sukaldeko ontzi batean edo labeko osagarriaren gainean (erretilua, alanbrezko parrilla, etab.) janariarekin eta sartu aurrez berotutako labean.
- Labeko berogailu elementuak ukitzeko eta aire beroaren fluxua oztopatzeko arriskua saihesteko, kendu osagarrietatik edo ontzietatik zintzilik dauden labeko paperaren soberako zatiak. Ez erabili labeko papera fabrikatzaileak zehaztutako gehienezko erabilera tenperatura baino altuagoetan. Ez jarri inoiz labeko papera labearen oinarrian.
- Ez jarri osagarrien gainean aurrez berotzen ari den bitartean.
- Beti sakatu plater edo antzeko objektu batekin, materiala labe barruko aire zirkulazioaren ondorioz hegan ez dadin.
- Estali erretiluaren barruko beharrezko azalera soilik.
- Erabili ondoren, erretilua garbitu behar da, eta erretiluan erabilitako labeko papera edo antzeko materialak ordezkatu behar dira. Bestela, erretiluan tantaka erortzen diren likidoek kea eragin dezakete edo sugarrak ere piztu.
- Produktuaren tapa irekitzean aire-fluxu bat sortzen da. Koipe-papera berogailu-elementuekin kontaktuan jar daiteke eta su hartu.
- Alanbrezko parrilla erabiltzean, erretilu bat beheko parrillan jarri behar da. Bestela, labearen hondoan tantaka erortzen diren janari-olioak eta beste osagai batzuek kea handia sor dezakete eta sugarrak eragin.
- Itxi labearen atea parrillan egiten ari zaren bitartean. Gainazal beroek erredurak eragin ditzakete!
- Parrillan egiteko egokiak ez diren jakiak sute arriskua dute. Parrillan egiteko egokiak diren jakiak bakarrik egin. Ez jarri janaria parrillaren atzealdean gehiegi. Hau da gunerik beroena eta janari koipetsuak su har dezakete.

Mantentze-lanen eta garbiketaren segurtasuna

- Itxaron produktua hozten garbitu aurretik. Gainazal beroek erredurak eragin ditzakete!
- Ez garbitu inoiz produktua ura ihinztatuz edo gainetik botata! Deskarga elektrikoaren arriskua dago!
- Ez erabili lurrun-garbigailurik produktua garbitzeko, deskarga elektrikoa eragin baitezake.
- Ez erabili garbitzaile urratzaile gogorrik, metalezko arraskagailurik, alanbre-artilerik edo lixibarik labearen aurreko ateko beira garbitzeko. Material hauek beirazko gainazalak urratzea eta hautsi ditzakete.

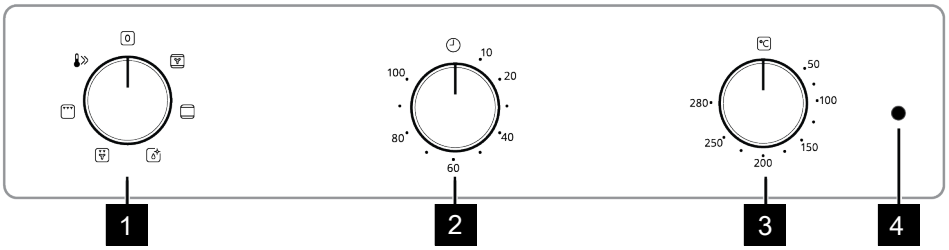
Produktuaren deskribapena



1	Kontrol panela	2	Lanpara
3	Alanbrezko apalak	4	Haizagailu motorra (altzairuzko plakaren atzean)
5	Atea	6	Heldulekua
7	Beheko berogailua (altzairuzko xaflaren azpian)	8	Apalaren posizioak
9	Goiko berogailua	10	Aireztapen zuloak

Produktuaren Kontrol Panelaren Sarrera eta Erabilera

Atal honetan, produktuaren kontrol-paneleko ikuspegi orokorra eta oinarrizko erabilerak aurki ditzakezu. Produktu motaren arabera, irudietan eta ezaugarri batzuetan desberdintasunak egon daitezke.



1	Funtzioen hautaketa-botoia	2	Tenporizadore-botoia
3	Tenperatura botoia	4	Termostatoaren lanpara

Funtzioen hautaketa botoia

Labearen funtzionamendu-funtzioak funtzio-hautaketa botoiarekin hauta ditzakezu. Biratu ezkerrera / eskuinera itxitako (goiko) posiziotik hautatzeko.

Tenperatura botoia

Tenperatura-botoiarekin hauta dezakezu sukaldatu nahi duzun tenperatura. Biratu erlojuaren orratzen noranzkoan itxitako (goiko) posiziotik hautatzeko.

Tenporizadore-botoia

Tenporizadoreak ez du eraginik labearen funtzioetan. Abisu gisa erabiltzen da. Adibidez, alarma erabil dezakezu janaria labean ordu jakin batean buelta eman nahi duzunean. Ezarri duzun denbora amaitu bezain laster, tenporizadoreak seinale akustiko bat igortzen du.

Labearen barneko tenperaturaren adierazlea

Labearen barneko tenperatura tenperatura-lanpararen bidez jakin dezakezu. Termostatoaren lanpara kontrol-panelean dago. Termostatoaren lanpara pizten da produktua funtzionatzen hasten denean, eta termostatoaren lanpara itzaltzen da ezarritako tenperaturara iristen denean. Labearen barruko tenperatura ezarritako tenperaturaren azpitik jaisten denean, termostatoaren lanpara berriro pizten da.

Lehen erabilera

Produktua erabiltzen hasi aurretik, hurrengo ataletan adierazitakoa egitea gomendatzen da.

Hasierako garbiketa

1. Kendu ontziratzeko material guztiak.
2. Kendu produktuarekin batera datozen labeko osagarri guztiak.
3. Produktua 30 minutuz erabili eta gero itzali. Horrela, ekoizpenean labean geratu diren hondakinak eta geruzak erre eta garbitu egiten dira.
4. Produktua erabiltzean, hautatu produktuko berogailu guztiek funtzionatzen duten tenperatura altuena eta funtzionamendu-funtzioa. Ikusi “Labearen funtzionamendu-funtzioak”. Hurrengo atalean labea nola erabili ikas dezakezu.
5. Itxaron labea hozten den arte.
6. Garbitu produktuaren gainazalak zapi edo belaki heze batekin eta lehortu zapi batekin.

Osagarriak erabili aurretik:

Garbitu labetik ateratzen dituzun osagarriak detergentearekin, urarekin eta belaki leun batekin.

OHARRA: Detergente edo garbiketa-agente batzuek gainazala kaltetu dezakete. Ez erabili detergente urratzailerik, garbiketa-hautsik, garbiketa-kremak edo objektu zorrotzik garbiketan zehar.

OHARRA: Lehenengo erabileran, kea eta usaina ager daitezke hainbat orduz. Hau normala da eta aireztapen ona besterik ez duzu behar kentzeko. Saihestu sortzen den kea eta usaina zuzenean arnastea.

Konexio elektrikoa

Abisu orokorrak

- Deskonektatu produktua konexio elektrikotik instalazio elektrikoan edozein lan hasi aurretik. Deskarga elektrikoaren arriskua dago.
- Konektatu produktua lurrera konektatutako entxufe/linea batera, "Espezifikazio teknikoak" taulan adierazten den bezala, ahalmen egokia duen etengailu txiki batek babestuta. Lurrerako instalazioa elektrizista kualifikatu batek egin dezala produktua transformadorearekin edo gabe erabiltzen duzun bitartean. Gure enpresak ez du erantzukizunik izango tokiko araudien arabera lurrerako instalaziorik gabe erabiltzeagatik sortutako kalteengatik.
- Produktua pertsona baimendu eta kualifikatu batek bakarrik konekta dezake sare elektrikoko konexiora, eta produktuaren bermea instalazio zuzena egin ondoren bakarrik hasten da. Fabrikatzaileak ezin du erantzukizunik izan baimenik gabeko pertsonek egindako eragiketengatik sortutako kalteengatik.
- Kable elektrikoa ez da zapaldu, tolestu, trabatu edo produktuaren zati beroak ukitu behar. Kable elektrikoa hondatuta badago, elektrizista kualifikatu batek ordezkatu behar du. Bestela, deskarga elektrikoa, zirkuitulaburra edo sute arriskua dago!
- Sare elektrikoaren datuak produktuaren mota-etiketan zehaztutako datuekin bat etorri behar dira. Zehaztapen-plaka gailuaren atea edo beheko estalkia irekitzean ikusten da edo gailuaren atzeko horman dago, gailu motaren arabera.
- Instalatu ondoren, kablearen entxufea eskura izan behar da (ez jarri plakaren gainetik). Ez erabili luzapenik edo entxufe anitzeko konexiorik.
- eta labearentzako entxufe/lerro eta entxufe egokia erabili behar duzu. Produktuaren potentzia-mugak entxufearen eta entxufe-lerroaren korronte-eramatearen ahalmenetik kanpo badaude, produktua instalazio elektriko finko baten bidez konektatu behar da zuzenean, entxufe eta entxufe/lerrorik erabili gabe.

Zure gailuak kablea eta entxufea baditu:

Egin zure etxetresna elektrikoaren konexioa lurrera konektatutako entxufe batera entxufatuz.

Labea erabiltzea

Labea erabiltzeari buruzko informazio orokorra

Hozteko haizagailua

Zure produktuak hozte-haizagailua dauka. Hozte-haizagailua automatikoki aktibatzen da beharrezkoa denean eta produktuaren aurrealdea eta altzariak hozten ditu. Automatikoki desaktibatzen da hozte-prozesua amaitzen denean. Aire beroa labearen atetik ateratzen da. Ez estali aireztapen-irekidura hauek. Bestela, labea gehiegi berotu daiteke. Hozte-haizagailuak funtzionatzen jarraitzen du labea martxan dagoen bitartean edo itzali ondoren (gutxi gorabehera 20-30 minutu). Labearen tenporizadorea programatuz sukaldatzen baduzu, labekatzeko denbora amaitzean, hozte-haizagailua funtzio guztiekin itzaltzen da. Erabiltzaileak ezin du hozte-haizagailuaren funtzionamendu-denbora zehaztu. Automatikoki piztu eta itzaltzen da. Hau ez da errore bat.

Labearen argiztapena

Labearen argiztapena pizten da labea labean hasten denean. Argiztapena piztuta dago labean zehar.

Labearen Kontrol Unitatearen Funtzionamendua

Labea piztea.

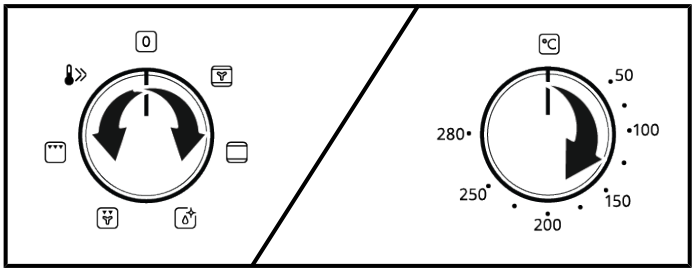
Funtzio hautatzeko botoiarekin sukaldatu nahi duzun funtzionamendu-funtzio bat hautatzen duzunean eta tenperatura-botoiarekin tenperatura jakin bat ezartzen duzunean, labea funtzionatzen hasten da.

Labea itzaltzea.

Labea itzali dezakezu funtzioen hautaketa botoia eta tenperatura botoia itzalita (gora) posiziora jarriz.

Tenperatura eta labearen funtzionamendu-funtzioa hautatzea

Zure janariarentzako tenperatura eta funtzionamendu funtzio espezifikoak hautatuz, eskuzko kontrol bat eginez (zure kontrolpean) sukaldatu dezakezu.



1. Hautatu sukaldatu nahi duzun funtzionamendu-funtzioa funtzio-hautatzaile botoiarekin.
2. Ezarri nahi duzun sukaldatzeko tenperatura tenperatura-botoiarekin.

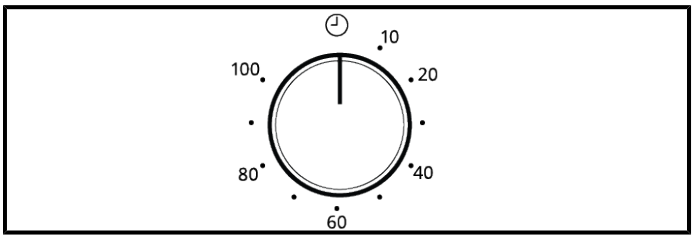
⇨ Labea berehala hasiko da funtzionatzen hautatutako funtzioan eta tenperaturan, eta termostatoaren lanpara piztuko da. Labearen barruko tenperatura nahi den tenperaturara iristen denean, termostatoaren lanpara itzali egingo da. Labea ez da bere kabuz itzaliko labekatze prozesuaren ondoren. Zuk zeuk kontrolatu eta itzali behar duzu labekatze prozesua. Labekatze prozesua amaitutakoan, itzali labea funtzioen hautaketa botoia eta tenperatura botoia itzalita (gora) posiziora jarriz.

Tenporizadorea ezartzea

Tenporizadorearen funtzioak ez du sukaldaritzan eraginik. Minutu-tenporizadorea erabiltzeko aukera ematen dizu sukaldaritza-funtzioa aktibo dagoen bitartean edo labea itzalita dagoenean ere.

Tenporizadorea ezartzeko:

1. Biratu tenporizadorearen botoia erlojuaren orratzen noranzkoan gehienezko ezarpenera iritsi arte.
2. Ondoren, biratu erlojuaren orratzen kontrako noranzkoan nahi duzun denbora hautatzeko.



Labearen funtzionamendu funtzioak

Funtzioen taulan, zure labean erabil ditzakezun funtzionamendu-funtzioak eta funtzio horietarako ezar daitezkeen tenperatura altuenak eta baxuenak agertzen dira. Hemen erakusten diren funtzionamendu-moduen ordena zure produktuan dagoen antolamendutik desberdina izan daiteke.

Funtzioaren ikurra	Funtzioaren deskribapena	Tenperatura-tartea (°C)	Deskribapena eta erabilera
	Goiko eta beheko berogailua	*	Janaria goitik eta behetik berotzen da aldi berean. Egokia da pastelak, gozogintza edo pastelak eta gisatuak egiteko labeko moldeetan. Sukaldaritza erretilu bakarrarekin egiten da.
	Beheko berogailua / Lurrun-garbiketa erraza	*	Berotze baxuagoa bakarrik dago piztuta. Behetik gorritu behar diren jakietarako egokia da. Funtzio hau lurrun-garbiketa errazerako ere erabili beharko litzateke.
	Haizagailu bidezko beheko/goiko berogailua	*	Goiko eta beheko berogailuek berotutako aire beroa labe osoan zehar modu uniformean eta azkar banatzen da haizagailuarekin. Sukaldaritza erretilu bakarrarekin egiten da.

	Parrilla osoa	*	Labearen sabaiko parrilla handiak funtzionatzen du. Kantitate handietan parrillan egiteko egokia da.
	Haizagailu bidezko parrilla baxua	*	Parrilla txikiak berotutako aire beroa labera azkar banatzen da haizagailuarekin. Kantitate txikiagoak parrillan egiteko egokia da.
	Booster	-	Labearen berogailu guztiek funtzionatzen dute. Funtzio honek labea nahi den tenperaturara azkar ekartzeko erabiltzen da (aurreberotzea). Ez erabili janaria prestatzeko.

* Zure produktuak tenperatura-botoian zehaztutako tenperatura-tartean funtzionatzen du. Tenperatura 280 °C-tan ezarrita dagoenean, barneko tenperatura alda daiteke. Gutxi gorabehera 35 °C igo edo gutxi gorabehera 15 °C jaitsi daiteke.

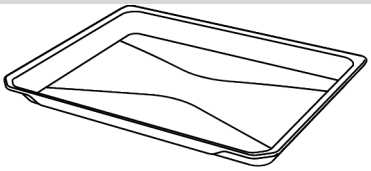
Produktuen osagarriak

Zure produktuak hainbat osagarri ditu. Atal honetan, osagarrien deskribapena eta erabilera zuzenaren deskribapenak daude eskuragarri. Produktuaren modeloaren arabera, emandako osagarria aldatu egiten da. Erabiltzailearen eskuliburuan deskribatutako osagarri guztiak baliteke zure produktuan eskuragarri ez egotea.

Baliteke zure tresnaren barruko erretiluak beroaren eraginez deformatzea. Honek ez du eraginik funtzionaltasunean. Deformazioa desagertzen da erretilua hozten denean.

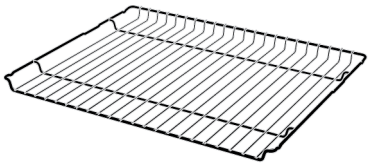
Standard tray

Gozogintzarako, janari izoztuetarako eta pieza handiak frijitzeko erabiltzen da.



Alanbrezko parrilla

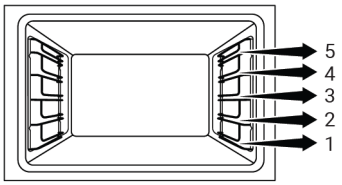
Frijitzeko edo labean, frijitu eta gisatu beharreko janaria nahi den apalean jartzeko erabiltzen da.



Produktuaren Osagarrien Erabilera

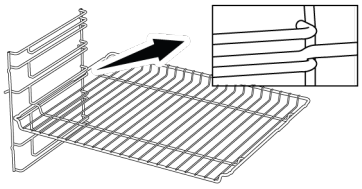
Sukaldeko apalak

Sukaldaritza eremuan 5 maila daude parrillan posizioak egiteko. Labearen aurrealdeko markoan dauden zenbakietan ere ikus dezakezu parrillaren ordena.



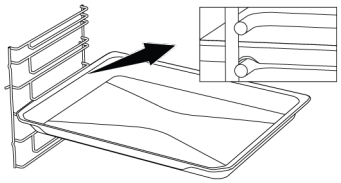
Alanbrezko parrilla sukaldeko apaletan jartzea

Ezinbestekoa da alanbrezko parrilla alanbrezko alboko apaletan behar bezala jartzea. Alanbrezko parrilla nahi den apalean jartzean, irekitako zatia aurrealdean egon behar da. Hobeto egosteko, alanbrezko parrilla alanbrezko apaleko gelditze-puntuan finkatu behar da. Ez du gelditze-puntutik pasa behar labearen atzeko hormarekin kontaktuan jartzeko.



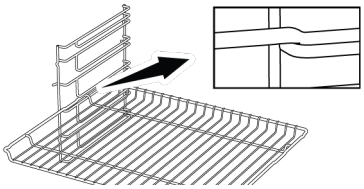
Erretilua sukaldeko apaletan jartzea

Ezinbestekoa da erretiluak alanbrezko alboko apaletan behar bezala jartzea. Erretilua nahi den apalean jartzean, eusteko diseinatutako aldea aurrealdean egon behar da. Hobeto egosteko, erretilua alanbrezko apaleko gelditze-zuloan finkatu behar da. Ez du gelditze-zuloaren gainetik pasa behar labearen atzeko hormarekin kontaktuan jartzeko.



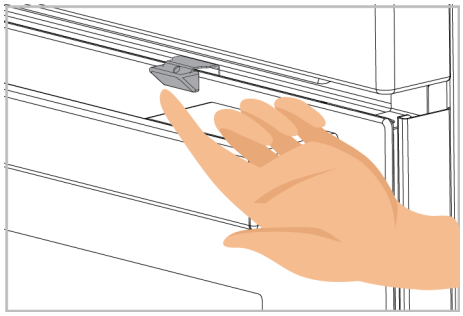
Alanbrezko parrillaren gelditze-funtzioa

Alanbrezko parrilla alanbrezko apaletik irten ez dadin gelditzeko funtzio bat dago. Funtzio honekin, janaria erraz eta segurtasunez atera dezakezu. Alanbrezko parrilla kentzen duzun bitartean, aurrerantz tira dezakezu gelditzeko puntura iritsi arte. Puntu hori gainditu behar duzu erabat kentzeko.



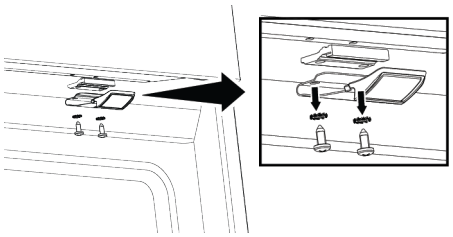
Haurren segurtasunerako blokeoa

Produktu honek haurrentzako blokeoa dauka labearen atean. Labearen atea irekitzeko, altxatu plastikozko zatia pixka bat gorantz eta tira ateko heldulekua. Atea ixtean, haurrentzako blokeoa blokeatuko da.



Haurren blokeoa kentzeko:

Kendu haurrentzako blokeoa finkatzen duten bi torlojuak, irudian agertzen den bezala. Berriro erabili nahi duzunean, kontrol-panelan finkagailu-materialekin finkatu dezakezu.



Sukaldaritzari buruzko informazio orokorra

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

Labean labekatzeari buruzko abisu orokorrak

- Labean zehar edo ondoren labearen atea irekitzean, lurrun beroa atera daiteke. Lurrunak eskua, aurpegia eta/edo begiak erre ditzake. Labearen atea irekitzean, urrundu.
- Labean zehar sortutako lurrun biziak ur tantak kondentsatu ditzake labearen barrualdean eta kanpoaldean eta altzarien goiko aldean, tenperatura aldeagatik. Hau gertakari normala eta fisikoa da.
- Elikagaien sukaldaritza tenperatura eta denbora balioak alda daitezke errezetaren eta kantitatearen arabera. Horregatik, balio hauek tarte gisa ematen dira.
- Beti kendu erabili gabeko osagarriak labetik sukaldaritza hasi aurretik. Labean geratuko diren osagarriek zure janaria balio zuzenetan sukaldatzea eragotzi dezakete.
- Zure errezetaren arabera prestatuko dituzun elikagaietarako, sukaldaritza tauletan emandako antzeko elikagaiak kontsulta ditzakezu.
- Emandako osagarriak erabiltzeak sukaldaritza errendimendu onena lortzen duzula ziurtatzen du. Beti jarraitu erabiliko dituzun sukaldeko tresneriarako fabrikatzaileak emandako abisuak eta informazioa.
- Moztu sukaldatzeko erabiliko duzun labeko papera tamaina egokietan prestatuko duzun ontzira. Ontzitik gainezka egiten duten labeko paperek erredura arriskua sor dezakete eta labean egindako labearen kalitatea kaltetu dezakete. Erabili erabiliko duzun labeko papera zehaztutako tenperatura-tartean.
- Labean egindako errendimendu ona lortzeko, jarri janaria gomendatutako parrillan. Ez aldatu parrillaren posizioa labean egiten ari zaren bitartean.

Gozokiak eta labeko janaria

Informazio Orokorra

- Sukaldaritza-errendimendu ona lortzeko, produktuaren osagarriak erabiltzea gomendatzen dugu. Kanpoko sukaldeko ontzi bat erabiliko baduzu, hobetsi ontzi ilunak, itsasten ez direnak eta beroarekiko erresistenteak.
- Aurrez berotzea gomendatzen bada sukaldaritza-taulan, ziurtatu janaria labean sartzen duzula aurrez berotu ondoren.
- Alanbrezko parrillan sukaldeko ontziekin sukaldatuko baduzu, jarri alanbrezko parrillaren erdian, ez atzeko hormaren ondoan.
- Orea egiteko erabiltzen diren material guztiak freskoak eta giro-tenperaturan egon behar dira.
- Elikagaien sukaldaritza-egoera alda daiteke janari-kopuruaren eta sukaldeko ontziaren tamainaren arabera.
- Metalezko, zeramikazko eta beirazko moldeek sukaldaritza-denbora luzatzen dute eta orea duten elikagaien beheko gainazalak ez dira uniformeki gorritzen.
- Labeko papera erabiltzen ari bazara, marroitze txiki bat ikus daiteke janariaren beheko gainazalean. Egoera honetan, baliteke sukaldaritza-denbora 10 minutu inguru luzatu behar izatea.
- Sukaldaritza-tauletan zehaztutako balioak gure laborategietan egindako proben ondorioz zehazten dira. Zuretzako egokiak diren balioak balio horietatik desberdinak izan daitezke.
- Jarri janaria sukaldaritza-taulan gomendatutako apal egokian. Labearen beheko apala 1. apal gisa aipatu.
- Sukaldaritza-taulan gomendatutako platerak erretilu bakarrarekin prestatu.

Pastelak egiteko aholkuak

- Opila lehorregia bada, igo tenperatura 10 °C eta laburtu labekatzeko denbora.
- Opila hezea bada, erabili likido kantitate txiki bat edo jaitsi tenperatura 10 °C.
- Opilaren goialdea erreta badago, jarri beheko apalean, jaitsi tenperatura eta handitu labekatzeko denbora.
- Opilaren barrualdea ondo egosita badago, baina kanpoaldea itsaskorra bada, erabili likido gutxiago, jaitsi tenperatura eta handitu labekatzeko denbora.

Gozogintzarako aholkuak.

- Orea lehorregia bada, igo tenperatura 10 °C eta laburtu egosketa denbora. Busti ore-orriak esne, olio, arrautza eta jogurt nahasketaz osatutako saltsarekin.
- Orea poliki egosten bada, ziurtatu prestatutako orearen lodierak ez duela erretilua gainezka egiten.
- Orea gainazalean gorrituta badago baina behealdea ez badago egosi, ziurtatu orearentzat erabiliko duzun saltsa kopurua ez dela gehiegi orearen behealdean. Gorritze uniformea lortzeko, saiatu saltsa ore-orrien eta orearen artean uniformeki banatzen.
- Labean egin zure orea egosketa-mahaiaren araberako posizioan eta tenperaturan. Behealdea oraindik nahikoa gorrituta ez badago, jarri beheko parrillan hurrengo egosketarako.

Gozogintzako eta labeko jakiak prestatzeko mahaia

Janaria	Erabili beharreko osagarria	Funtzionamendu funtzioa	Apalaren posizioa	Tenperatura (°C)	Labeko denbora (min) (gutxi gorabehera)
Tarta erretiluan	Erretilu estandarra *	Goiko eta beheko berogailua	3	180	30 ... 45
Tarta moldean	Tarta moldea alanbrezko parrillan **	Goiko eta beheko berogailua	2	170 - 180	30 ... 60
Gailetak	Gozogintzako erretilua *	Goiko eta beheko berogailua	3	170	25 ... 40
Orea	Erretilu estandarra *	Goiko eta beheko berogailua	2	200	20 ... 35
Ogi osoa	Erretilu estandarra *	Goiko eta beheko berogailua	3	200	30 ... 45
Lasagna	Beirazko/metalezko ontzi angeluzuzena alanbrezko parrillan **	Goiko eta beheko berogailua	2 edo 3	200	30 ... 45
Sagar tarta	20 cm-ko diametroko metalezko molde beltz biribila alanbrezko parrillan **	Goiko eta beheko berogailua	2	180	50 ... 70
Pizza	Erretilu estandarra *	Goiko eta beheko berogailua	2	250	10 ... 20

Janari guztiak aldez aurretik berotzea gomendatzen da.

*Baliteke osagarri hauek ez egotea zure produktuarekin batera.

**Osagarri hauek ez daude zure produktuarekin batera. Merkataritza-eskuragarri dauden osagarriak dira.

Haragia, arraina eta hegaztiak

Parrillan egiteko puntu nagusiak

- Oilasko osoa, indioilarra eta haragi zati handiak egosi aurretik limoi zukuarekin eta piperrarekin onduz gero, sukaldaritza-errendimendua handituko da.
- Hezurrik gabeko haragia frijitzeko baino 15-30 minutu gehiago behar dira.
- Haragiaren lodieraren zentimetro bakoitzeko 4-5 minutu inguru kalkulatu beharko zenituzke.
- Sukaldatzeko denbora amaitu ondoren, haragia labean eduki 10 minutu inguru. Haragiaren zukua hobeto banatzen da frijitutako haragian eta ez da ateratzen haragia moztean.
- Arraina beroarekiko erresistentea den plater batean jarri behar da, maila ertaineko edo baxuko parrillan.
- Sukaldatu sukaldaritza-taulan gomendatutako platerak erretilu bakarrarekin.

Haragi, arrain eta hegaztientzako sukaldaritza mahaia

Janaria	Erabili beharreko osagarria	Funtzionamendu funtzioa	Apalaren posizioa	Tenperatura (°C)	Labeko denbora (min) (gutxi gorabehera)
Txuleta (osoa) / Errea (1 kg)	Erretilu estandarra *	Haizagailu bidezko beheko/goiko berogailua	3	15 min. 250/max, ondoren 180 ... 190	60 ... 80
Frijitutako oilaskoa (1,8-2 kg)	Alanbrezko parrilla * Jarri erretilu bat beheko apalean	Haizagailu bidezko beheko/goiko berogailua	2	15 min. 250/max, ondoren 190	60 ... 80
Indioilarra (5.5 kg)	Erretilu estandarra *	Haizagailu bidezko beheko/goiko berogailua	1	25 min. 250/max, ondoren 180 ... 190	150 ... 210
Arraina	Alanbrezko parrilla * Jarri erretilu bat beheko apalean	Haizagailu bidezko beheko/goiko berogailua	3	200	20 ... 30

Janari guztiak aldez aurretik berotzea gomendatzen da.

*Baliteke osagarri hauek ez egotea zure produktuarekin batera.

**Osagarri hauek ez daude zure produktuarekin batera. Merkataritza-eskuragarri dauden osagarriak dira.

Parrilla

Haragi gorria, arraina eta hegazti-haragia azkar marroi bihurtzen da parrillan erretzean, azal ederra mantentzen du eta ez da lehortzen. Xerra-haragiak, pintxo-haragiak, saltxitxak eta barazki mamitsuak (tomateak, tipulak, etab.) bereziki egokiak dira parrillan erretzeko.

Abisu orokorrak

- Parrillan egiteko egokiak ez diren jakiak sute arriskua dute. Parrillan su bizirako egokiak diren jakiak bakarrik egin. Gainera, ez jarri janaria parrillaren atzealdean gehiegi. Hau da gunerik beroena eta gantzdun jakiek su har dezakete.
- Parrilla moduan aurreberotze denbora 5 minutukoa bada, saltatu aurreberotzea, ez itxaron aurreberotze denbora osoa igaro arte.
- **Itxi labearen atea parrillan egiten ari zaren bitartean. Ez egin inoiz parrillan labearen atea irekita duzula. Gainazal beroak erredurak eragin ditzakete!**

Parrillaren puntu nagusiak

- Ahalik eta lodiera eta pisu berdineko jakiak prestatu parrillarako.
- Jarri parrillan erreko diren piezak alanbrezko parrillan edo alanbrezko parrilla erretiluan, berogailuaren neurriak gainditu gabe banatuz.
- Parrillan erreko diren piezen lodieraren arabera, taulan emandako egosketa denborak alda daitezke.
- Irristatu alanbrezko parrilla edo alanbrezko parrilla erretilua labean nahi duzun mailara. Alanbrezko parrillan sukaldatzen ari bazara, irristatu labeko erretilua beheko apalean olioak biltzeko. Irristaraziko duzun labeko erretilua parrillaren eremu osoa estaltzeko neurrikoa izan behar da. Baliteke erretilu hau produktuarekin batera ez etortzea. Jarri ur pixka bat labeko erretiluan erraz garbitzeko.

Parrilla mahaia

Haizagailu bidezko parrilla baxua

Janaria	Erabili beharreko osagarria	Funtzionamendu funtzioa	Apalaren posizioa	Tenperatura (°C)	Labeko denbora (min) (gutxi gorabehera)
Arraina	Alanbrezko parrilla	Haizagailu bidezko parrilla baxua	4	200	30 ... 35
Oilasko zatiak	Alanbrezko parrilla	Haizagailu bidezko parrilla baxua	4	250	25 ... 35
Albondigak (txahalkia) - 12 kopurua	Alanbrezko parrilla	Haizagailu bidezko parrilla baxua	4	250	30 ... 40
Txuleta (osoa) / Errea (1 kg)	Alanbrezko parrilla - Jarri erretilu bat beheko apalean	Haizagailu bidezko parrilla baxua	3	15 min. 250, ondoren 180 ... 190	90 ... 110
Ez berotu parrilla-taula honetan gomendatutako platerak.					

Probatu elikagaiak

- Sukaldaritza-taula honetako elikagaiak EN 60350-1 arauaren arabera prestatzen dira, kontrol-institutuek produktuaren probak errazteko.
- Sukaldaritza-taulan gomendatutako platerak erretilu bakarrarekin prestatu.

Proba-otorduetarako sukaldaritza-mahaia

Janaria	Erabili beharreko osagarria	Funtzionamendu funtzioa	Apalaren posizioa	Tenperatura (°C)	Labeko denbora (min) (gutxi gorabehera)
Gailetak (gaileta gozoa)	Erretilu estandarra *	Goiko eta beheko berogailua	3	140	20 ... 30
Sagar tarta	20 cm-ko diametroko metalezko molde beltz biribila alanbrezko parrillan **	Goiko eta beheko berogailua	2	180	50 ... 70

Janari guztiak aldez aurretik berotzea gomendatzen da.

*Baliteke osagarri hauek ez egotea zure produktuarekin batera.

**Osagarri hauek ez daude zure produktuarekin batera. Merkataritza-eskuragarri dauden osagarriak dira.

Parrilla

Janaria	Erabili beharreko osagarria	Apalaren posizioa	Tenperatura (°C)	Labeko denbora (min) (gutxi gorabehera)
Albondigak (txahalkia) - 12 kopurua	Alanbrezko parrilla	4	250/max	20 ... 30
Ogi txigortua	Alanbrezko parrilla	4	250/max	1 ... 4
Gomendagarria da 5 minutuz berotzea parrillan egindako janari guztiarentzat. Janari-zatiak irauli parrillan egosteko denbora osoaren erdia igaro ondoren.				

Jogurta

Jogurtaren prestaketa;

1. Kendu sukaldeko eremutik osagarri guztiak, alanbrezko apalak (baldin badaude) eta alanbrezko apalei edo alboko paretetara lotuta dauden alboko horma katalitikoak (baldin badaude).
2. Jarri jogurt-ontziak sukaldaritza eremuaren behealdean.
3. Jogurta prestatu ondoren, utzi hozkailuan gutxienez 12 orduz.

Janaria	Funtzionamendu funtzioa	Apalaren posizioa	Tenperatura (°C)	Labeko denbora (min) (gutxi gorabehera)
Jogurta	Parrilla osoa	Sukaldaritza eremuaren behealdea	50 - 60	240 ... 360

Mantentze-lanak eta garbiketa

Garbiketa Orokorreko Informazioa

Abisu orokorrak

- Itxaron produktua hozten garbitu aurretik. Gainazal beroek erredurak eragin ditzakete!
- Ez aplikatu detergenteak zuzenean gainazal beroetan. Honek orban iraunkorrak sor ditzake.
- Produktua ondo garbitu eta lehortu behar da eragiketa bakoitzaren ondoren. Horrela, janari-hondakinak erraz garbituko dira eta hondakin horiek erretzea saihestuko da produktua berriro erabiltzen denean. Horrela, tresnaren bizitza erabilgarria luzatzen da eta maiz gertatzen diren arazoak murrizten dira.
- Ez erabili lurrun-garbiketa produktuak garbitzeko.
- Detergente edo garbiketa-agente batzuek gainazala kaltetzen dute. Garbiketa-agente desegokiak hauek dira: lixiba, amoniakoa, azidoa edo kloruroa duten garbiketa-produktuak, lurrun-garbiketa-produktuak, kalka kentzeko agenteak, orbanak eta herdoila kentzekoak, garbiketa-produktu urratzaileak (krema garbitzaileak, garrapatzeko hautsa, garrapatzeko krema, urratzaile eta urratzaileen garbigailua, alanbrea, belakiak, zikinkeria eta detergente-hondakinak dituzten garbiketa-oihalak).
- Ez da garbiketa-material berezirik behar erabilera bakoitzaren ondoren egiten den garbiketan. Garbitu etxetresna ontzi-garbigailurako detergentearekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin, eta lehortu zapi lehor batekin.
- Ziurtatu garbiketaren ondoren geratzen den likidoa guztiz kentzen duzula eta berehala garbitu sukaldatzen ari zaren bitartean zipriztintzen den janaria.
- Ez garbitu etxetresna elektrikoaren osagairik ontzi-garbigailuan, erabiltzailearen eskuliburuan bestelakorik adierazi ezean.

Altzairu herdoilgaitza - gainazal herdoilgaitzak

- Ez erabili azidorik edo klororik duten garbiketa-agenterik altzairu herdoilgaitzezko gainazalak eta heldulekuak garbitzeko.
- Altzairu herdoilgaitzezko gainazalak kolorea alda dezake denborarekin. Hau normala da. Eragiketa bakoitzaren ondoren, garbitu altzairu herdoilgaitzezko edo altzairu herdoilgaitzezko gainazalerako egokia den detergente batekin.
- Garbitu xaboiarekin eta altzairu herdoilgaitzezko gainazaletarako egokia den detergente likido batekin (urradurarik gabekoa), norabide bakarrean garbituz.
- Kendu kare, olio, almidoi, esne eta proteina orbanak beira eta altzairu herdoilgaitzezko gainazaletatik berehala, itxaron gabe. Orbanak herdoildu egin daitezke denbora luzez.
- Gainazalean ihinztatutako/aplikatutako garbitzaileak berehala garbitu behar dira. Gainazalean uzten diren garbitzaile urratzaileek gainazala zuritzea eragiten dute.

Esmaltatutako gainazalak

- Labea hoztu behar da sukaldeko eremua garbitu aurretik. Gainazal beroetan garbitzeak sute arriskua sortuko du eta esmalte gainazala kaltetuko du.
- Erabili ondoren, garbitu esmalte gainazalak ontzi-garbigailuko detergentearekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin eta lehortu zapi lehor batekin.
- Zure produktuak lurrun bidezko garbiketa funtzio erraza badu, zikinkeria arina eta iraunkorra ez dena erraz garbitu dezakezu lurrun bidez. (Ikus “Lurrun-garbiketa erraza [▶ 54]”.)
- Orban zailetarako, zure produktuaren markaren webgunean gomendatutako labe eta parrilla garbitzaile bat eta urradurarik gabeko urradura-eskuoihal bat erabil daitezke. Ez erabili kanpoko labe garbitzailerik.

Beirazko gainazalak

- Beirazko gainazalak garbitzerakoan, ez erabili metalezko arraskagailu gogorrik eta garbiketa-material urratzailerik. Beirazko gainazala kaltetu dezakete.
- Garbitu tresna ontzi-garbigailuko detergentearekin, ur epelarekin eta beirazko gainazaletarako mikrofibrazko zapi batekin eta lehortu mikrofibrazko zapi lehor batekin.
- Garbiketaren ondoren detergente hondarrik badago, garbitu ur hotzarekin eta lehortu mikrofibrazko zapi garbi eta lehor batekin. Detergente hondarrak beirazko gainazala kaltetu dezake hurrengoan.
- Inola ere ez da beirazko gainazalean lehortutako hondakinak garbitu behar zerradun labana, alanbre-artilea edo antzeko urradura-tresnekin.
- Beirazko gainazaleko kaltzio-orbanak (orban horiak) kendu ditzakezu merkataritzan eskuragarri dagoen deskaltzifikatzaile batekin, ozpina edo limoi-zukua bezalako deskaltzifikatzaile batekin.
- Gainazala oso zikinduta badago, aplikatu garbiketa-agentea orbanean belaki batekin eta itxaron denbora luzez behar bezala funtziona dezan. Ondoren, garbitu beirazko gainazala zapi heze batekin.
- Beirazko gainazalean kolore aldaketa eta orbanak normalak dira eta ez dira akatsak.

Plastikozko piezak eta margotutako gainazalak

- Garbitu plastikozko piezak eta margotutako gainazalak ontzi-garbigailuko detergentearekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin, eta lehortu zapi lehor batekin.
- Ez erabili metalezko arraskagailu gogorrik eta garbitzaile urratzailerik. Gainazalak kaltetu ditzakete.
- Ziurtatu produktuaren osagaien junturak ez daudela heze eta detergentearekin. Bestela, korrosioa gerta daiteke junturetan.

Garbiketa osagarriak

Ez sartu produktuaren osagarriak ontzi-garbigailuan, erabiltzailearen eskuliburuan bestelakorik adierazi ezean.

Kontrol-panela garbitzea

- Panelak botoiarekin garbitzean, garbitu panela eta botoiak oihal heze eta leun batekin eta lehortu oihal lehor batekin. Ez kendu azpian dauden botoiak eta juntura panela garbitzeko. Kontrol panela eta botoiak kaltetu daitezke.
- Altzairu herdoilgaitzezko panelak botoiarekin garbitzean, ez erabili altzairu herdoilgaitzezko garbiketa-produkturik botoiaren inguruan. Botoiaren inguruko adierazleak ezabatu egin daitezke.
- Garbitu ukipen-kontrol panelak oihal heze eta leun batekin eta lehortu oihal lehor batekin. Zure produktuak teklak blokeatzeko funtzioa badu, ezarri teklak blokeatzeko funtzioa kontrol panela garbitu aurretik. Bestela, detekzio okerra gerta daiteke tekletan.

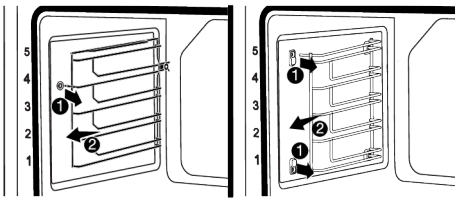
Labearen barrualdea garbitzea (egosteko eremua)

Jarraitu "Garbiketa-informazio orokorra" atalean deskribatutako garbiketa-urratsak, zure labearen gainazal motaren arabera.

Zure produktua alanbrezko apalak baditu, kendu alanbrezko apalak alboko paretak garbitu aurretik. Ondoren, osatu garbiketa "Garbiketa-informazio orokorra" atalean azaltzen den moduan, alboko paretaren gainazal motaren arabera.

Alboko alanbrezko apalak kentzeko:

1. Kendu alanbrezko apalategiaren aurrealdea alboko horman kontrako norabidean tiratuz.
2. Tira alanbrezko apala zure aldera guztiz kentzeko.



3. Apalak berriro jartzeko, kentzeko erabilitako prozedurak errepikatu behar dira amaieratik hasierara, hurrenez hurren.

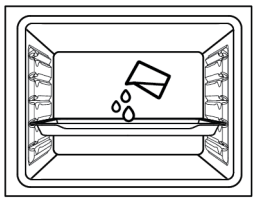
Lurrun-garbiketa erraza

Funtzioaren ikurra	Funtzioaren deskribapena	Tenperatura (°C)	Ordua min.
	Lurrun-garbiketa erraza	100	15

Horri esker, labe barruko lurrunak eta labearen barneko gainazaletan kondentsatutako ur tantek leundutako zikinkeria (denbora luzez geratzen ez dena) erraz garbitu daiteke.

1. Kendu labearen barruko osagarri guztiak.
2. Gehitu 500 ml ur erretiluan eta jarri labearen bigarren parrillan.

Ez erabili ur destilatu edo iragazkirik. Erabili aurrez egindako ura soilik. Ez erabili uraren ordez sukoiak, alkoholdunak edo partikula solidoak diren disoluziorik.



3. Ezarri labea lurrun bidezko garbiketa errazaren funtzionamendu moduan eta erabili 100 °C-tan 15 minutuz.

Ireki berehala atea eta garbitu labearen barrualdea belaki edo zapi heze batekin. Lurruna askatuko da atea irekitzean. Honek erredura arriskua sor dezake. Kontuz ibili atea irekitzean.
Zikinkeria egoskorra bada, garbitu produktua ontzi-garbigailurako detergentearekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin, eta lehortu zapi lehor batekin.

Lurrun bidezko garbiketa errazaren funtzioan, gehitutako ura lurrundu eta labearen barrualdean eta labearen atean kondentsatzea espero da, labean sortutako zikinkeria arina leuntzeko. Labearen atean sortutako kondentsazioa tantaka isuri daiteke labearen atea irekitzean. Labearen atea ireki bezain laster, garbitu kondentsazioa.

Labearen barruko kondentsazioaren ondoren, putzuak edo hezetasuna sor daitezke labearen azpiko igerileku-kanalean. Erabili ondoren, garbitu igerileku-kanal hau zapi heze batekin eta lehortu.

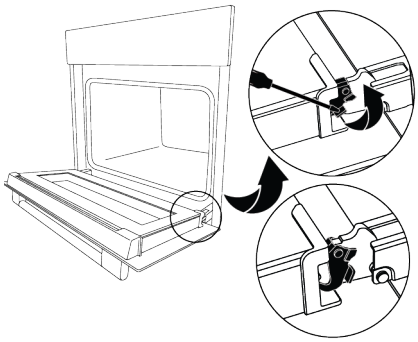
Labearen atea garbitzea

Labearen atea eta ateko kristalak kendu ditzakezu garbitzeko. Ateak eta leihoak nola kendu azaltzen da **"Labearen atea kentzea"** eta **"Ateko barneko kristalak kentzea"** ataletan. Ateko barneko kristalak kendu ondoren, garbitu ontzi-garbigailurako detergente batekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin eta lehortu zapi lehor batekin. Labearen kristalean sor daitekeen kare-hondakinak ozpinarekin garbitu eta urarekin garbitu.

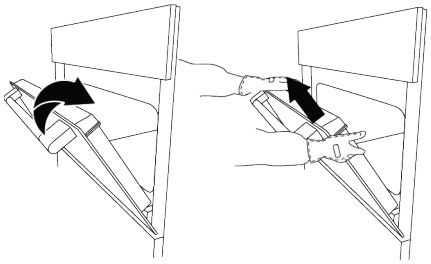
Ez erabili garbitzaile urratzaile gogorrik, metalezko arraskagailurik, alanbre-artilerik edo lixibarik labearen atea eta beira garbitzeko.

Labearen atea kentzea

1. Ireki labearen atea.
2. Ireki eskuineko eta ezkerreko aurrealdeko ateko bisagraren zuloan dauden klipak behera bultzatuz, irudian agertzen den bezala.



3. Jarri labearen atea erdi irekita.

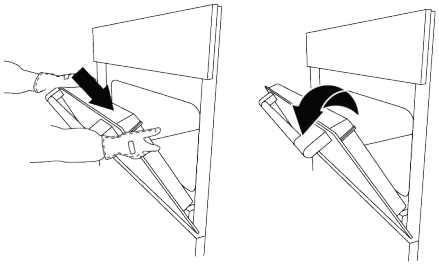


4. Tira kendutako atea gorantz eskuineko eta ezkerreko bisagratik askatzeko eta kentzeko.

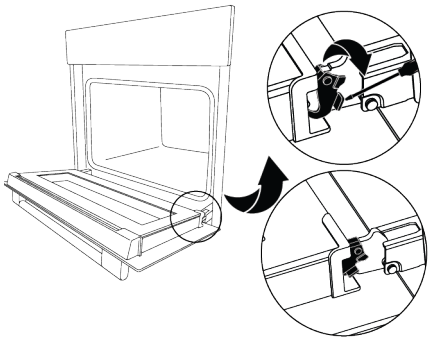
Ez jarri hatzak bisagraren inguruan, malguki sendoa baitu eta hatzak mindu ditzake.

Atea berriro lotzeko.

1. Jarri labearen atea erdi irekita.



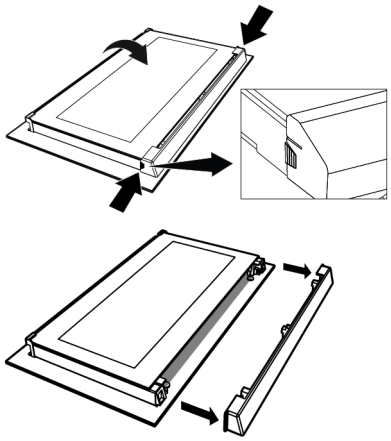
2. Kendutako atea behera bultzatu eskuineko eta ezkerreko bisagratik jartzeko eta labearen atea guztiz ireki.
3. Itxi eskuineko eta ezkerreko aurreko ateko bisagraren zuloan dauden klipak gorantz bultzatuz, irudian agertzen den bezala.



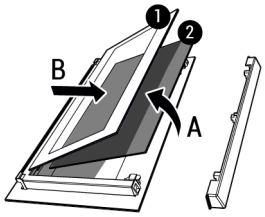
Labearen atearen barneko beira kentzea

Produktuaren aurrealdeko atearen barneko beira kendu daiteke garbitzeko.

1. Ireki labearen atea.
2. Tira aurrealdeko atearen goiko aldean dagoen plastikozko osagaia zeure aldera, osagaiaren bi aldeetako presio-puntuak aldi berean sakatuz, eta kendu.



3. Irudian agertzen den bezala, altxa astiro barneko beira (1) **"A"** aldera eta, ondoren, atera **"B"** aldera tiratuz.



1 Barneko beira 2 Barruko beira

4. Zure produktuak barneko beira badu (2), errepikatu prozesu bera kentzeko (2).
5. Atea berriro elkartzeko lehen urratsa barneko beira (2) berriro muntatzea da. Jarri beiraren ertz bizelkatua plastikozko zirrikituaren ertz bizelkatuarekin bat egiteko. (Zure produktuak barneko beira badu). Barneko beira (2) barneko beiraren (1) hurbilen dagoen plastikozko zirrikituari lotuta egon behar da.
6. Barneko beira (1) berriro muntatzen duzun bitartean, arreta jarri beiraren alde inprimatua barneko beiraren gainean jartzeko. Ezinbestekoa da barneko beiraren beheko izkinak (1) beheko plastikozko zirrikituekin bat etortzea.
7. Bultzatu plastikozko osagaia markorantz "klik" soinua entzun arte.

Labearen lanpara garbitzea

Sukaldeko eremuko labearen lanpararen beirazko atea zikintzen bada; garbitu ontzi-garbigailurako detergentearekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin eta lehortu zapi lehor batekin. Labearen lanparak huts egiten badu, labearen lanpara ordezkatu dezakezu ondorengo atalak jarraituz.

Labearen lanpara ordezkatzea

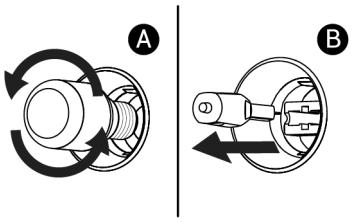
Abisu orokorrak

- Labeko lanpara aldatu aurretik deskarga elektrikoaren arriskua saihesteko, deskonektatu produktua eta itxaron labea hozten. Gainazal beroek erredurak eragin ditzakete!
- Labe hau 40 W baino gutxiagoko, 60 mm baino gutxiagoko altuera, 30 mm baino gutxiagoko diametroa duen bonbilla gori batekin edo 60 W baino gutxiagoko potentzia duen G9 entxufeak dituen halogeno bonbilla batekin elikatzen da. Bonbillak 300 °C-tik gorako tenperaturetan funtzionatzeko egokiak dira. Labeko lanparak Baimendutako Zerbitzuetan edo lizentziadun teknikarietan eskuragarri daude. Produktu honek G energia klaseko bonbilla bat dauka.
- Lanpararen posizioa irudian agertzen denaren desberdina izan daiteke.
- Produktu honetan erabilitako bonbilla ez da egokia etxeko gelen argiztapenerako. Bonbilla honen helburua erabiltzaileari janari produktuak ikusten laguntzea da.
- Produktu honetan erabilitako lanparak muturreko baldintza fisikoak jasan behar dituzte, hala nola 50 °C-tik gorako tenperaturak.

Zure labeak bonbilla biribila badu,

1. Deskonektatu produktua elektrizitatetik.
2. Kendu beirazko estalkia erlojuaren orratzen kontrako noranzkoan biratuz.

3. Zure labearen bonbilla beheko irudian agertzen den (A) motakoa bada, biratu labearen bonbilla irudian agertzen den bezala eta ordezkatu berri batekin. (B) motakoa bada, atera irudian agertzen den bezala eta ordezkatu berri batekin.



4. Jarri berriro beirazko estalkia.

Arazoak konpontzea

Atal honetako argibideak jarraitu ondoren arazoa konpontzen ez bada, jarri harremanetan zure saltzailearekin edo Baimendutako Zerbitzu batekin. Ez saiatu inoiz zure produktua zeuk konpontzen.

Lurruna ateratzen da labea martxan dagoen bitartean.

- Normala da lurruna ikustea funtzionamenduan zehar. >>> Hau ez da akats bat.

Sukaldatzen ari den bitartean ur tantak agertzen dira

- Sukaldatzean sortutako lurruna kondentsatu egiten da produktuaren kanpoko gainazal hotzekin kontaktuan jartzen denean eta ur tantak sor ditzake. >>> Hau ez da errore bat.

Produktua berotzen eta hozten ari den bitartean, metalezko soinuak entzuten dira.

- Metalezko piezak zabaldu eta soinuak egin ditzakete berotzean. >>> Hau ez da akats bat.

Produktuak ez du funtzionatzen.

- Fusiblea akastuna edo erreta egon daiteke. >>> Egiaztatu fusible-kutxako fusibleak. Beharrezkoa bada, aldatu edo berriro aktibatu.
- Baliteke tresna ez egotea lurrera konektatutako entxufean. >>> Egiaztatu tresna entxufean konektatuta dagoen.

- (Zure tresnak tenporizadorea badu) Kontrol-paneleko giltzek ez dute funtzionatzen. >>> Zure produktuak giltza-blokeoa badu, giltza-blokeoa gaituta egon daiteke, desgaitu giltza-blokeoa.

Labearen argia ez dago piztuta.

- Labearen lanpara akastuna izan daiteke. >>> Ordeztu labearen lanpara.
- Elektrizitaterik ez. >>> Ziurtatu korronte nagusia martxan dagoela eta egiaztatu fusible-kutxako fusibleak. Aldatu fusibleak beharrezkoa bada edo berraktibatu itzazu.

Labea ez da berotzen.

- Baliteke labea ez egotea sukaldaritza funtzio eta/edo tenperatura jakin batera konfiguratuta. >>> Ezarri labea sukaldaritza funtzio eta/edo tenperatura jakin batera.
- Elektrizitaterik ez. >>> Ziurtatu korronte nagusia martxan dagoela eta egiaztatu fusible-kutxako fusibleak. Aldatu fusibleak beharrezkoa bada edo berraktibatu itzazu.

Erabiltzailearen eskulibururako informazio gehigarria:	Energia Baxuko Moduen funtzionamenduari buruzko informazio teknikoa 2023/826 EBko Erregelamenduaren arabera	
Modua	ENERGIA-KONTSUMOA (WATT)	ALDIA (MINUTUAK)*
Itzalita	0,3	-
Itxaroteko moduan	-	-
Itxaroteko modua informazio edo egoeraren bistaratzearekin	-	-
Sareko itxaroteko moduan	-	-

*:Ekipamenduak automatikoki itxaroteko modura, itzali modura edo sareko itxaroteko moduan iristen den denbora-tartea, minututan, eta hurbilen dagoen minutura biribilduta.

Zehaztapen teknikoak

Ezaugarri orokorrak	
Produktuaren kanpoko neurriak (altuera/zabalera/sakonera) (mm)	595/594/567
Labearen instalazioaren neurriak (altuera/zabalera/sakonera) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tentsioa/Maiztasuna	220-240 V ~; 50/60 Hz
Erabilitako kable mota eta sekzioa/produktuan erabiltzeko egokia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Energia-kontsumo osoa (kW)	2,4
Labe mota	Haizagailu bidezko labea
Energia-eraginkortasun klasea	A
Bolumen erabilgarria (L)	72
Gailuen masa (M) (Pisu garbia) kg	30
Energia-eraginkortasun indizea barrunbe bakoitzeko EEI barrunbea	95,3

Oinarriak: Labe elektrikoen energia-etiketako informazioa EN 60350-1 / IEC 60350-1 arauaren arabera ematen da. Balio horiek karga estandarraren pean zehazten dira, behetik gorako berogailuarekin edo haizagailu bidezko berogailuarekin (baldin badago).

Energia-eraginkortasun klasea lehentasun honen arabera zehazten da, produktuak funtzio garrantzitsuak dituen ala ez kontuan hartuta: 1-Eko haizagailu bidezko berogailua , 2-Haizagailu bidezko berogailua , 3-Haizagailu bidezko parrilla baxua , 4-Goiko eta beheko berogailua.

Produktuaren kalitatea hobetzeko, zehaztapen teknikoak aldez aurretik jakinarazi gabe alda daitezke.

Eskuliburu honetako irudiak eskematikoak dira eta baliteke zure produktuarekin bat ez etortzea.

Produktuaren etiketetan edo harekin batera doan dokumentazioan adierazitako balioak laborategiko baldintzetan lortu dira, dagokien arauen arabera. Produktuaren funtzionamendu- eta ingurumen-baldintzen arabera, balio hauek alda daitezke.

Ingurumen Argibideak

Hondakinen Zuzentaraua

WEEE Zuzentarauaren betetzea eta hondakin-produktuen ezabatzea

Produktu honek EBko WEEE Zuzentaraua (2012/19/EB) betetzen du. Produktu honek hondakin elektriko eta elektronikoen (WEEE) sailkapen-sinboloa dauka.

Produktu hau berrerabil daitezkeen eta birziklatzeko egokiak diren kalitate handiko piezekin eta materialekin fabrikatu da. Beraz, ez bota hondakin-produktua etxeko hondakin arruntekin eta bestelako hondakinekin bere bizitza erabilgarriaren amaieran. Eraman ezazu ekipamendu elektriko eta elektronikoak birziklatzeko bilketa-puntu batera. Zure tokiko administrazioari galde diezaiokezu bilketa-puntu horiei buruz. Gailua behar bezala botatzeak ingurumenean eta giza osasunean ondorio negatiboak saihesten laguntzen du.

RoHS Zuzentarauaren betetzea:

Erosi duzun produktuak EBko RoHS Zuzentaraua (2011/65/EB) betetzen du. Ez ditu Zuzentarauan zehaztutako material kaltegarri eta debekatuak.

Paketearen informazioa

Produktuaren ontziratze-materialak birziklagarriak diren materialekin fabrikatzen dira, gure Ingurumen Araudi Nazionalaren arabera. Ez bota ontziratze-hondakinak etxeko edo bestelako hondakinekin, eraman itzazu tokiko agintariek izendatutako ontziratze-materialen bilketa-puntuetara.

Energia Aurrezteko Gomendioak

EB 66/2014 araudiaren arabera, energia-eraginkortasunari buruzko informazioa produktuarekin batera ematen den produktuaren ordainagirian aurki daiteke.

Hurrengo iradokizunek zure produktua modu ekologiko eta energetikoki eraginkorrean erabiltzen lagunduko dizute:

- Desizoztu janari izoztua labean sartu aurretik.
- Labean, erabili beroa hobeto transmititzen duten ontzi ilunak edo esmaltatuak.
- Errezetak edo erabiltzailearen eskuliburuak zehazten badu, berotu beti aldez aurretik. Ez ireki labearen atea maiz labean zehar.
- Itzali produktua labean amaitu baino 5-10 minutu lehenago labean denbora luzez. % 20ko elektrizitatea aurreztu dezakezu hondar-beroa erabiliz.
- Saiatu plater bat baino gehiago aldi berean prestatzen labean. Aldi berean prestatu dezakezu bi sukaldeko erretiluan jarriz. Gainera, otorduak bata bestearen atzetik prestatzen badituzu, energia aurreztuko duzu, labeak ez baitu beroa galduko.

IKEAren bermea

Zure produktuaren bermea erreklamatu edo produktuaren laguntza jaso nahi baduzu

Jarri harremanetan IKEA Bezeroarentzako Arreta Zerbitzuarekin. Autozerbitzuko atariaren esteka edo telefono zenbakia www.IKEA.com helbidean aurkituko duzu. Autozerbitzu atarian zerbitzu eskaera osatzeko, zure produktuari edo produktuarekin lotutako ordezko piezen inguruko informazioa errazago aurkitzeko, gomendatzen dizugu IKEA artikulu zenbakia (8 digitu) eta produktuaren etiketako serie zenbakia apuntatzea.

GORDE EROSKETA/BANAKETA DOKUMENTUA!Erosketaren frogagiria da; bermea ez da baliozkoa izango hori gabe. Tiketean erositako etxetresna elektriko bakoitzaren izena eta IKEA artikulu zenbakia (8 digitu) ere agertzen dira. Mesedez, irakurri arretaz zure gailuarekin batera datorren dokumentazio teknikoa gurekin harremanetan jarri aurretik.

ÍNDICE

Instrucións de seguridade 60
Descrición do produto 64
Introdución e uso do panel de control do produto 64
Primeiro uso 65
Usando o forno 66
Funcións de funcionamento do forno 66
Accesorios do produto 67
Uso de accesorios do produto 67
Información xeral sobre cociña 68
Mantemento e limpeza 71
Resolución de problemas 74
Especificacións técnicas 75
Instrucións ambientais 76
Garantía IKEA 76

⚠ Instrucións de seguridade

- Neste apartado inclúense as instrucións de seguridade necesarias para evitar o risco de lesións persoais ou danos materiais.
- Se o produto é entregado a outra persoa con fins de uso persoal ou de segunda man, tamén se debe dar o manual do usuario, as etiquetas do produto e outros documentos e pezas relevantes.
- A nosa empresa non se responsabilizará dos danos e prexuízos que poidan producirse se non se cumpren estas instrucións.
- O incumprimento destas instrucións anulará calquera garantía.
- Encarga sempre os traballos de instalación e reparación ao fabricante, ao servizo técnico autorizado ou a unha persoa que a empresa importadora designe.
- Use só pezas de reposición e accesorios orixinais.
- Non reparar nin substituír ningún compoñente do produto a menos que se especifique claramente no manual do usuario.
- Non realizar modificacións técnicas no produto.

⚠ Uso previsto

- Este produto está deseñado para o seu uso doméstico. Non é axeitado para uso comercial.
- Non empregue o produto en xardíns, balcóns ou outros espazos ao aire libre. Este produto está pensado para o seu uso en fogares e nas cociñas do persoal de tendas, oficinas e outros entornos de traballo.
- **PRECAUCIÓN:** Este produto debe usarse só para cociñar. Non debe usarse para outros fins, como quentar a habitación.
- O forno pódese usar para desconxelar, cocer, fritir e grellar alimentos.
- Este produto non se debe usar para quentar pratos, secar colgando toallas ou roupa na asa.

⚠ Seguridade de nenos, persoas vulnerables e mascotas

- Este produto pode ser usado por nenos de 8 anos ou máis, e por persoas con habilidades físicas, sensoriais ou mentais pouco desenvolvidas, ou que carezan de experiencia e coñecementos, sempre que estean supervisados ou teñan formación sobre o uso seguro e os perigos do produto.
- Os nenos non deben xogar co produto. Os nenos non deben realizar a limpeza e o mantemento por parte do usuario a menos que haxa alguén que os supervise.
- Este produto non debe ser usado por persoas con capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluídos os nenos), a menos que estean baixo supervisión ou reciban as instrucións necesarias.
- Os nenos deben ser supervisados para garantir que non xoguen co produto.
- Os produtos eléctricos son perigosos para nenos e mascotas. Os nenos e as mascotas non deben xogar co produto, subir a el nin entrar nel.
- Non coloque obxectos que os nenos poidan alcanzar sobre o produto.
- **PRECAUCIÓN:** Durante o uso, as superficies accesibles do produto están quentes. Manteña os nenos lonxe do produto.
- Manteña os materiais de embalaxe fóra do alcance dos nenos. Existe perigo de lesións e asfixia.
- Cando a porta estea aberta, non coloque obxectos pesados enriba nin permita que os nenos se senten enriba. Podería provocar que o forno volcase ou que as bisagras da porta se danen.
- Antes de desfacerse de produtos gastados e inútiles:

1. Desenchufe o cable de alimentación e retíreo da toma de corrente.
2. Corte o cable de alimentación e desconécteo co cable do produto.
3. Tome precaucións para evitar que os nenos entren no produto.

4. Non permita que os nenos xoguen co produto cando estea en modo inactivo.

⚠ Seguridade eléctrica

- Conecte o produto a unha toma de terra protexida por un fusible que coincida coas clasificacións de corrente indicadas na etiqueta de tipo. Encargue a instalación de terra a un electricista cualificado. Non utilice o produto sen conexión a terra de acordo coa normativa local/nacional.
- A ficha ou a conexión eléctrica do aparello debe estar nun lugar de fácil acceso. Se isto non é posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, interruptor de chave, etc.) na instalación eléctrica á que estea conectado o produto, de acordo coa normativa eléctrica e separando todos os polos da rede.
- Desconecte o produto ou apague o fusible antes de realizar reparacións, mantemento e limpeza.
- Conecte o produto a unha toma de corrente que cumpra os valores de tensión e frecuencia especificados na etiqueta de tipo.
- (Se o seu produto non ten cable de alimentación) use só o cable de conexión descrito na sección "Especificacións técnicas".
- Non atasque o cable de alimentación debaixo nin detrás do produto. Non coloques ningún obxecto pesado sobre o cable de alimentación. O cable de alimentación non debe dobrarse, esmagarse nin entrar en contacto con ningunha fonte de calor.
- Asegúrate de que o cable de alimentación non quede atascado ao colocar o produto no seu lugar despois da montaxe ou limpeza.
- A superficie traseira do forno quéntase cando está en uso. Os cables de alimentación non deben tocar a superficie traseira do produto. Se non, podería danarse.
- Non metas os cables eléctricos na porta do forno nin os pases por superficies quentes. Se non, o illamento do cable pode derreterse e provocar un incendio como resultado dun curtocircuíto.
- Use só o cable orixinal. Non empregue cables cortados ou danados.
- Non empregue un cable de extensión nin un enchufe múltiple para facer funcionar o produto.
- Póñase en contacto co centro de servizo autorizado ou co importador para usar o adaptador homologado nos casos nos que sexa necesario o uso dun adaptador conversor (para o tipo de enchufe).
- Póñase en contacto co importador ou co centro de servizo autorizado se a lonxitude do cable de alimentación non é axeitada.
- As fontes de alimentación portátiles ou os enchufes múltiples poden sobrequecerse e incendiarse. Manteña os enchufes múltiples e as fontes de alimentación portátiles lonxe do produto.
- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo fabricante, un servizo autorizado ou unha persoa especificada pola empresa importadora para evitar posibles perigos.
- **PRECAUCIÓN:** Antes de substituír a lámpada do forno, asegúrese de desconectar o produto da rede eléctrica para evitar o risco de descarga eléctrica. Desconecte o produto ou apague o fusible da caixa de fusibles.

Se o teu produto ten un cable de alimentación e unha clavija:

- Nunca introduzas a clavija do produto nunha clavija rota, solta ou fóra da toma de corrente. Asegúrate de que a clavija estea completamente inserida na toma. Se non, as conexións poden sobrequecerse e provocar un incendio.
- Evita inserir o dispositivo en clavijas que estean graxentas, sucias ou potencialmente expostas á auga (como as que están preto

dunha encimera onde pode escapar auga). Se non, existe o risco de curtocircuíto e electrocución.
- Nunca toques a clavija coas mans molladas!
- Tira a clavija da toma de corrente usando o corpo da clavija en lugar de polo propio cable.

⚠ Seguridade no transporte

- Desconecte o produto da rede eléctrica antes de transportalo.
- O produto é pesado, transportao polo menos dúas persoas.
- Non empregue a porta e/ou a asa para transportar ou mover o produto.
- Non coloque obxectos enriba do aparello. Transporte o aparello verticalmente.
- Cando precise transportar o produto, envólvao con plástico de burbullas ou cartón groso e pégueo firmemente con cinta adhesiva. Asegure firmemente as pezas móbiles do produto para evitar danos.
- Antes de instalar o produto, comprobe se sufriu algún dano despois do transporte. Póñase en contacto co importador ou co centro de servizo autorizado se está danado.

⚠ Seguridade na instalación

- Antes de comezar a instalación, desconecte a liña eléctrica á que se conectará o produto apagando o fusible.
- Use sempre luvas de protección durante o transporte e a instalación. Se non, existe o risco de lesións por bordos afiados!
- Antes de instalar o produto, comprobe se hai danos. Non o instale se o produto está danado.
- Evite o uso de materiais illantes da calor para cubrir o interior dos mobles que se van instalar.
- Non debe haber luz solar directa nin fontes de calor, como quentadores eléctricos ou de gas, na zona onde se instala o produto.
- Manteña abertos os arredores de todos os condutos de ventilación do produto.
- Para evitar o sobrequecemento, a instalación do produto non se debe realizar detrás de cubertas decorativas.
- Nos casos nos que unha mangueira/tubaxe de gas ou unha tubaxe de auga de plástico estea situada detrás da zona de instalación designada para o produto, é imprescindible garantir que non haxa contacto entre o produto e estas liñas de servizos públicos. Se non, a mangueira/tubaxe podería esmagarse.
- Se hai unha toma de corrente detrás do lugar onde se vai instalar o produto, débese asegurar que o produto non entre en contacto coa toma de corrente nin coa ficha conectada á toma de corrente.

⚠ Seguridade de uso

- Asegúrese de que o aparello estea apagado despois de cada uso.
- Se non vai usar o produto durante moito tempo, desconécteo ou desconecte a alimentación da caixa de fusibles.
- Non empregue o produto se se avaria ou se dana mentres o usa. Desconecte o produto da electricidade. Póñase en contacto co importador ou co centro de servizo autorizado.
- Non empregue o produto se o cristal da porta dianteira está retirado ou rachado. Se non, existe o risco de lesións e danos ambientais.
- Non pise o electrodoméstico por ningún motivo.
- Nunca empregue o produto cando o seu xuízo ou coordinación estean afectados polo consumo de alcol e/ou drogas.
- Non se deben manter obxectos inflamables dentro nin arredor da zona de cocción. Se non, poden provocar un incendio.
- A asa do forno non é un secador de toallas. Ao usar o produto, non colgue toallas, luvas ou téxtiles similares na asa.
- As bisagras da porta do produto móvense ao abrir e pechar a porta e poden atascarse. Ao abrir/pechar a porta, non agarre a peza coas bisagras.

⚠ Avisos de temperatura

- **PRECAUCIÓN:** Cando o produto estea en uso, este e as súas partes accesibles estarán quentes. Débese ter coidado de evitar tocar o produto e os elementos calefactores. Os nenos menores de 8 anos deben manterse afastados do produto a menos que estean constantemente supervisados.
- Non coloque materiais inflamables/ explosivos preto do produto, xa que as superficies estarán quentes mentres estea en funcionamento.
- Manteña a distancia ao abrir a porta do forno durante ou ao final da cocción. O vapor pode queimar as mans, a cara e/ou os ollos.
- Durante o funcionamento, o produto está quente. Débese ter coidado de evitar tocar as pezas quentes, o interior do forno e os elementos calefactores.
- Use sempre luvas de forno resistentes á calor ao manipular o produto.

⚠ Uso de accesorios

- É importante usar os accesorios incluídos co produto de forma axeitada. Para obter información detallada, consulte a sección **"Uso de accesorios do produto".**
- Peche a porta do forno despois de introducir os accesorios completamente no espazo de cocción; se non, poderían golpear o vidro da porta e danala.

⚠ Seguridade na cociña

- Ten coidado ao usar bebidas alcohólicas nos teus pratos. O alcol evapórase a altas temperaturas e pode provocar incendios, xa que pode inflamarse ao entrar en contacto con superficies quentes.
- Os residuos de comida na zona de cocción, como o aceite, poden inflamarse. Limpe estes residuos antes de cociñar.
- Perigo de intoxicación alimentaria: Non deixe os alimentos no forno durante máis dunha hora antes ou despois de cociñalos. Se non, pode causar intoxicación alimentaria ou enfermidades.
- Non quente latas nin frascos de vidro pechados no forno. A presión que se acumularía na lata/frasco pode facer que estoupen.
- Cando o forno estea en uso, NUNCA coloque bandexas de forno, pratos ou papel de aluminio directamente na parte inferior do forno. A acumulación de calor pode danar a parte inferior do forno e mesmo causar danos no armario do forno ou no chan da cociña.

Teña en conta as seguintes precaucións ao usar papel vexetal graxento ou materiais similares:

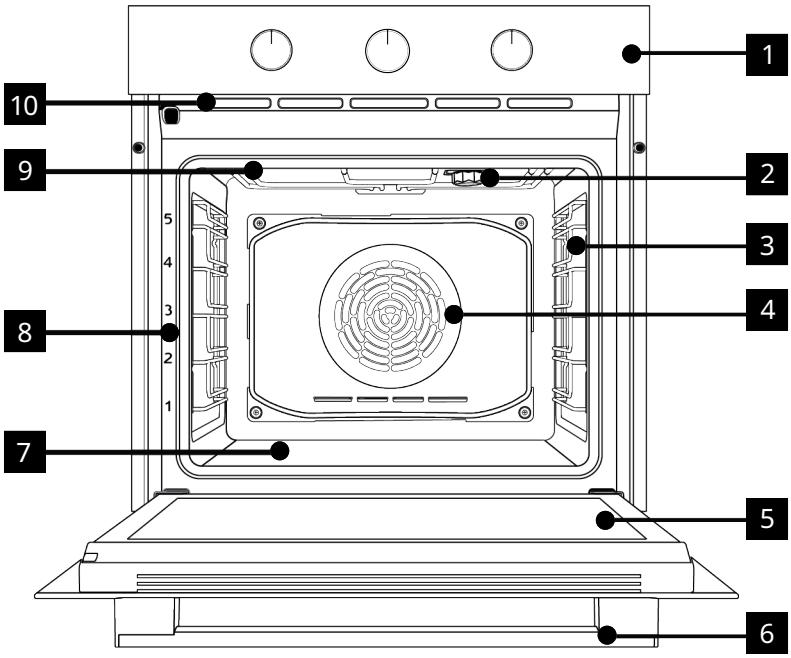
- Coloque o papel vexetal nun recipiente de cociña ou no accesorio do forno (bandexa, grella de arame, etc.) con comida e colóqueo no forno prequentado.
- Para evitar o risco de tocar os elementos calefactores do forno e obstruír o fluxo de aire quente, retire calquera exceso de papel vexetal que colgue dos accesorios ou recipientes. Non use papel vexetal a temperaturas do forno superiores á temperatura máxima de uso especificada polo fabricante. Nunca coloque papel vexetal na base do forno.
- Non o coloque enriba dos accesorios durante o prequecemento.
- Prema sempre cun prato ou obxecto similar para evitar que o material voe debido á circulación de aire dentro do forno.
- Cubra só a superficie necesaria dentro da bandexa.
- Despois de cada uso, a bandexa debe limparse e calquera papel vexetal ou materiais similares utilizados na bandexa debe ser substituído. En caso contrario, os líquidos que gotean sobre a bandexa poden causar fume ou incluso acender lapas.
- Xérase un fluxo de aire ao abrir a tapa do produto. O papel vexetal pode entrar en contacto cos elementos calefactores e inflamarse.
- Cando se use unha grella de arame, débese colocar unha bandexa na grella inferior. En caso contrario, o aceite de comida e outros

compoñentes que gotean sobre o fondo do forno poden crear un fume intenso e provocar lapas.
- Pecha a porta do forno mentres grellas. As superficies quentes poden causar queimaduras!
- Os alimentos non aptos para grellar conlevan un perigo de incendio. Grelle só alimentos axeitados para un lume forte. Non coloque os alimentos demasiado lonxe na parte traseira da grella. Esta é a zona máis quente e os alimentos graxos poden incendiarse.

⚠ Seguridade no mantemento e na limpeza

- Agarde a que o produto arrefríe antes de limpalo. As superficies quentes poden causar queimaduras!
- Nunca lave o produto pulverizándoo ou botándolle auga enriba! Existe o risco de descarga eléctrica!
- Non empregue limpadores a vapor para limpar o produto, xa que isto pode causar unha descarga eléctrica.
- Non empregues produtos de limpeza abrasivos fortes, raspadores metálicos, la de arame nin lixivia para limpar o cristal da porta frontal do forno. Estes materiais poden raiar e romper as superficies de vidro.

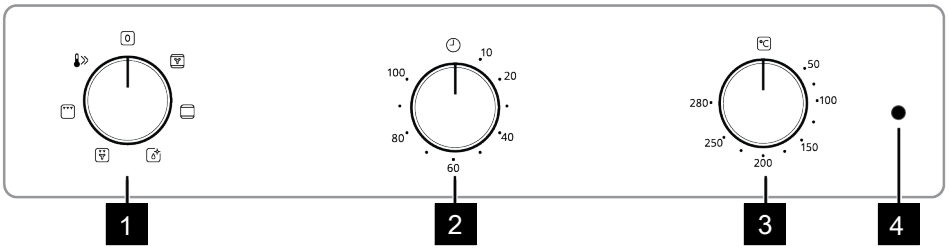
Descrición do produto



1	Panel de control	2	Lámpada
3	Reixas de arame	4	Motor do ventilador (detrás da placa de aceiro)
5	Porta	6	Mango
7	Quentador inferior (debaixo da placa de aceiro)	8	Posicións da grella
9	Quentador superior	10	Orizos de ventilación

Introdución e uso do panel de control do produto

Nesta sección, podes atopar unha descrición xeral e os usos básicos do panel de control do produto. Pode haber diferenzas nas imaxes e nalgunhas características dependendo do tipo de produto.



1 Botón de selección de funcións

2 Botón do temporizador

3 Botón de temperatura

4 Lámpada do termostato

Botón de selección de funcións

Podes seleccionar as funcións de funcionamento do forno co selector de funcións. Xira á esquerda/dereita desde a posición pechada (arriba) para seleccionalas.

Botón de temperatura

Podes seleccionar a temperatura coa que queres cociñar co selector de temperatura. Xirao no sentido das agullas do reloxo desde a posición pechada (superior) para seleccionalo.

Botón do temporizador

O temporizador non ten ningún efecto nas funcións do forno. Úsase como aviso. Por exemplo, podes usar o despertador cando queiras dar a volta aos alimentos no forno a unha hora determinada. En canto remate o tempo configurado, o temporizador emite un sinal audible.

Indicador de temperatura interior do forno

Podes saber a temperatura interior do forno a través da lámpada de temperatura. A lámpada do termostato está situada no panel de control. A lámpada do termostato acéndese cando o produto comeza a funcionar e a lámpada do termostato apágase cando alcanza a temperatura establecida. Cando a temperatura dentro do forno baixa por debaixo da temperatura establecida, a lámpada do termostato volve acénderse.

Primeiro uso

Antes de comezar a usar o produto, recoméndase facer o seguinte que se indica nas seguintes seccións respectivamente.

Limpeza inicial

1. Retire todos os materiais de embalaxe.
2. Retire todos os accesorios do forno que se inclúen co produto.
3. Fixe funcionar o produto durante 30 minutos e, a continuación, apágueo. Deste xeito, quéimanse e límpanse os residuos e as capas que puideron quedar no forno durante a produción.
4. Ao usar o produto, seleccione a temperatura máis alta e a función de funcionamento que todos os quentadores do produto utilizan. Consulte "Funcións de funcionamento do forno". Pode aprender a usar o forno na seguinte sección.
5. Agarde a que o forno arrefríe.
6. Limpe as superficies do produto cun pano ou esponxa húmida e séqueas cun pano.

Antes de usar os accesorios:

Limpa os accesorios que retires do forno con auga con deterxente e unha esponxa de limpeza suave.

AVISO: Algúns deterxentes ou produtos de limpeza poden danar a superficie. Non empregue deterxentes abrasivos, pos de limpeza, cremas de limpeza nin obxectos afiados durante a limpeza.

AVISO: Durante o primeiro uso, pode aparecer fume e cheiros durante varias horas. Isto é normal e só precisa unha boa ventilación para eliminalos. Evite inhalar directamente o fume e os cheiros que se forman.

Conexión eléctrica

Advertencias xerais

- Desconecte o produto da conexión eléctrica antes de comezar calquera traballo na instalación eléctrica. Existe perigo de descarga eléctrica.
- Conecte o produto a unha toma/liña con conexión a terra protexida por un disxuntor miniatura de capacidade adecuada, tal e como se indica na táboa "Especificacións técnicas". Encargue a instalación de conexión a terra a un electricista cualificado mentres use o produto con ou sen transformador. A nosa empresa non se responsabiliza dos danos que poidan xurdir debido ao uso do produto sen unha instalación de conexión a terra de acordo coa normativa local.
- O produto só pode ser conectado á rede eléctrica por unha persoa autorizada e cualificada, e a garantía do produto só comeza despois da instalación correcta. O fabricante non se fai responsable dos danos que poidan xurdir debido a operacións por parte de persoas non autorizadas.
- O cable eléctrico non debe estar esmagado, dobrado, atascado nin tocar partes quentes do produto. Se o cable eléctrico está danado, debe ser substituído por un electricista cualificado. Se non, podería producirse unha descarga eléctrica, un curtocircuíto ou un incendio!
- Os datos da rede eléctrica deben corresponder cos datos especificados na etiqueta de tipo do produto. A placa de características vese cando se abre a porta ou a tapa inferior do aparello ou está situada na parede traseira do aparello, dependendo do tipo de aparello.
- O cable de alimentación debe estar ao alcance da man despois da instalación (non o pases por riba da placa). Non empregues enchufes múltiples nin extensións para a conexión eléctrica.

- e debe usar a toma de corrente/liña e o enchufe axeitados para o forno. No caso de que os límites de potencia do produto estean fóra da capacidade de carga de corrente da toma de corrente/liña, o produto debe conectarse a través dunha instalación eléctrica fixa directamente sen usar a toma de corrente nin a toma de corrente/liña.

Se o teu electrodoméstico ten cable e enchufe:

Realiza a conexión eléctrica do teu electrodoméstico enchufándoo a unha toma de terra.

Usando o forno

Información xeral sobre o uso do forno

Ventilador de refrixeración

O teu produto ten un ventilador de refrixeración. O ventilador de refrixeración actívase automaticamente cando é necesario e arrefría tanto a parte frontal do produto como os mobles. Desactívase automaticamente cando remata o proceso de arrefriamento. O aire quente sae pola porta do forno. Abstéñase de cubrir estas aberturas de ventilación. Se non, o forno pode sobrequecerse. O ventilador de refrixeración continúa funcionando durante o funcionamento do forno ou despois de apagalo (aproximadamente 20-30 minutos). Se cociñas programando o temporizador do forno, ao final do tempo de cocción, o ventilador de refrixeración apágase con todas as funcións. O usuario non pode determinar o tempo de funcionamento do ventilador de refrixeración. Acéndese e apágase automaticamente. Isto non é un erro.

Iluminación do forno

A iluminación do forno acéndese cando o forno comeza a cocer. A iluminación está acesa durante a cocción.

Funcionamento da unidade de control do forno

Acender o forno

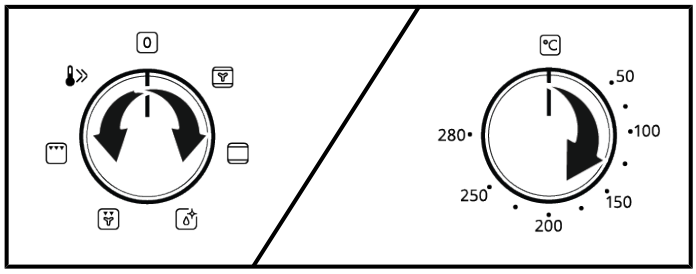
Cando seleccionas unha función de funcionamento coa que queres cociñar co selector de funcións e axustas unha temperatura determinada co selector de temperatura, o forno comeza a funcionar.

Apagando o forno

Podes apagar o forno xirando o selector de funcións e o selector de temperatura á posición de apagado (arriba).

Selección da temperatura e da función de funcionamento do forno

Podes cociñar cun control manual (baixo o teu propio control) seleccionando a temperatura e a función de funcionamento específicas para o teu alimento.



1. Selecciona a función coa que queres cociñar co selector de funcións.
2. Axusta a temperatura coa que queres cociñar co selector de temperatura.

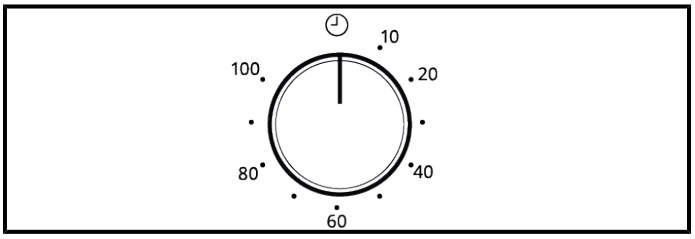
⇨ O teu forno comezará a funcionar inmediatamente na función e temperatura seleccionadas e a lámpada do termostato acenderase. Cando a temperatura dentro do forno alcance a desexada, a lámpada do termostato apagarase. O forno non se apagará só despois do proceso de cocción. Tes que controlar a cocción e apagala ti mesmo. Cando remates de cocer, apaga o forno xirando o selector de funcións e o selector de temperatura á posición de apagado (arriba).

Axustar o temporizador

A función do temporizador non interfire coa cocción. Permite usar o temporizador mentres unha función de cocción está activa ou mesmo cando o forno está apagado.

Para axustar o temporizador:

1. Xira o botón do temporizador no sentido das agullas do reloxo ata a súa configuración máxima.
2. A continuación, xirao no sentido contrario ás agullas do reloxo para seleccionar o tempo desexado.



Funcións de funcionamento do forno

Na táboa de funcións, móstranse as funcións de funcionamento que pode usar no seu forno e as temperaturas máis altas e máis baixas que se poden configurar para estas funcións. A orde dos modos de funcionamento que se mostran aquí pode ser diferente da disposición do seu produto.

Símbolo de función	Descrición da función	Rango de temperatura (°C)	Descrición e uso
	Quecemento superior e inferior	*	Os alimentos quéntanse por arriba e por abaixo ao mesmo tempo. Apto para bolos, pasteis ou bolos e guisos en moldes de forno. A cocción realízase cunha única bandexa.
	Quecemento inferior / Limpeza fácil con vapor	*	Só está activada a quentamento inferior. É axeitado para alimentos que precisan dourarse pola parte inferior. Esta función tamén se debe usar para unha limpeza a vapor sinxela.
	Quecemento inferior/superior con ventilador	*	O aire quente quentado polos quentadores superior e inferior distribúese de xeito uniforme e rápido por todo o forno co ventilador. A cocción realízase cunha soa bandexa.
	Grella completa	*	A grella grande no teito do forno funciona. É axeitado para grellar en grandes cantidades.
	Grella baixa con ventilador	*	O aire quentado pola grella pequena distribúese rapidamente no forno co ventilador. É axeitado para grellar cantidades máis pequenas.
	Potenciador	-	Todos os quentadores do forno funcionan. Esta función de funcionamento úsase para levar rapidamente o forno á temperatura desexada (prequecemento). Non o empregue para cociñar alimentos.

* O produto funciona no rango de temperatura especificado no selector de temperatura. Cando a temperatura está axustada a 280 °C, a temperatura interna pode variar. Pode aumentar aproximadamente 35 °C ou diminuír aproximadamente 15 °C.

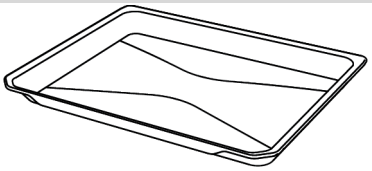
Accesorios do produto

O teu produto inclúe varios accesorios. Nesta sección, atoparás a descrición dos accesorios e as descricións do seu uso correcto. Dependendo do modelo do produto, o accesorio subministrado varía. É posible que o teu produto non dispoña de todos os accesorios descritos no manual do usuario.

As bandexas do interior do teu aparello poden deformarse por efecto da calor. Isto non afecta á funcionalidade. A deformación desaparece cando a bandexa se arrefría.

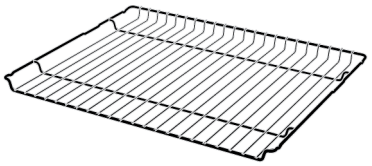
Standard tray

Úsase para pastelaría, alimentos conxelados e fritir pezas grandes.



Grexa de arame

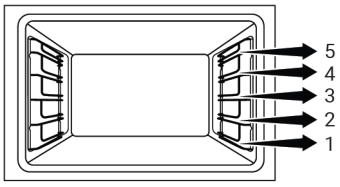
Úsase para fritir ou colocar os alimentos que se van cocer, fritir e guisar na grella desexada.



Uso de accesorios do produto

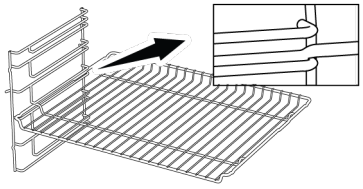
Estantes de cociña

Hai 5 niveis de posición das grellas na zona de cocción. Tamén podes ver a orde das grellas nos números do marco frontal do forno.



Colocación da grella de arame nas grellas de cocción

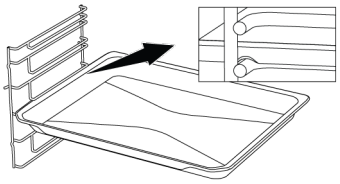
É fundamental colocar a grella de arame correctamente nas grellas laterais de arame. Ao colocar a grella de arame na grella desexada, a sección aberta debe estar na parte dianteira. Para unha mellor cocción, a grella de arame debe estar fixada no punto de tope da grella de arame. Non debe pasar por riba do punto de tope para entrar en contacto coa parede traseira do forno.



Colocación da bandexa nas grellas de cocción

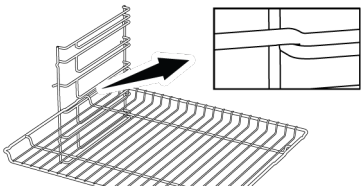
Tamén é fundamental colocar as bandexas correctamente nas grellas laterais de arame. Ao colocar a bandexa na grella desexada, o seu lado deseñado para suxeitala debe estar na

parte dianteira. Para unha mellor cocción, a bandexa debe estar fixada no receptáculo de tope da grella de arame. Non debe pasar por riba do receptáculo de tope para entrar en contacto coa parede traseira do forno.



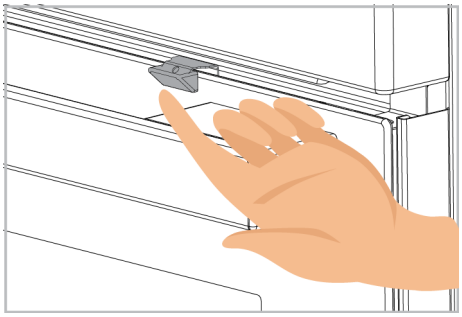
Función de parada da grella de arame

Hai unha función de parada para evitar que a grella de arame se volque fóra da grella. Con esta función, podes sacar os alimentos de forma fácil e segura. Ao retirar a grella de arame, podes tirar dela cara adiante ata que chegue ao punto de parada. Debes pasar por riba deste punto para retirala completamente.



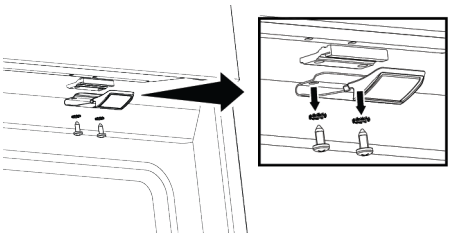
Bloqueo de seguridade para nenos

Este produto ten un bloqueo para nenos na porta do forno. Para abrir a porta do forno, levante lixeiramente a peza de plástico cara arriba e tire da manivela da porta. Ao pechar a porta, o bloqueo para nenos bloquearase automaticamente.



Para retirar o bloqueo infantil:

Retire os dous parafusos que aseguran o bloqueo infantil como se mostra na figura. Cando queira usalo de novo, pode suxeitalo debaixo do panel de control cos materiais de fixación.



Información xeral sobre cociña

Nesta sección podes atopar consellos sobre como preparar e cociñar os teus alimentos.

Ademais, esta sección describe algúns dos alimentos probados como produtores e os axustes máis axeitados para estes alimentos. Tamén se indican os axustes do forno e os accesorios axeitados para estes alimentos.

Advertencias xerais sobre a cocción no forno

- Ao abrir a porta do forno durante ou despois da cocción, pode saír vapor quente e abrasador. O vapor pode queimar as mans, a cara e/ou os ollos. Ao abrir a porta do forno, mantéñase afastado.
- O vapor intenso xerado durante a cocción pode formar pingas de auga condensadas no interior e no exterior do forno e nas partes superiores dos mobles debido á diferenza de temperatura. Isto é un acontecemento normal e físico.
- Os valores de temperatura e tempo de cocción indicados para os alimentos poden variar dependendo da receita e da cantidade. Por este motivo, estes valores danse como rangos.
- Retire sempre os accesorios non utilizados do forno antes de comezar a cociñar. Os accesorios que permanecerán no forno poden impedir que os alimentos se cociñen cos valores correctos.
- Para os alimentos que cociñará segundo a súa propia receita, pode consultar alimentos similares indicados nas táboas de cocción.
- O uso dos accesorios subministrados garante o mellor rendemento de cocción. Siga sempre as advertencias e a información proporcionadas polo fabricante para os utensilios de cociña externos que vaia usar.
- Corte o papel vexetal que vaia usar para cociñar en tamaños axeitados para o recipiente no que vaia cociñar. Os papeis vexetais que desbordan do recipiente poden crear un risco de queimaduras e afectar a calidade dos seus produtos de cocción. Use o papel vexetal que vaia usar no rango de temperatura especificado.
- Para un bo rendemento de cocción, coloque os alimentos na grella correcta recomendada. Non cambie a posición da grella durante a cocción.

Pastelería e comida ao forno

Información xeral

- Recomendamos usar os accesorios do produto para un bo rendemento de cocción. Se vai usar utensilios de cociña externos, prefira recipientes escuros, antiadherentes e resistentes á calor.
- Se se recomenda o prequecemento na táboa de cocción, asegúrese de meter os alimentos no forno despois do prequecemento.
- Se vai cociñar usando utensilios de cociña na grella de arame, colóqueos no medio da grella de arame, non preto da parede traseira.
- Todos os materiais utilizados na elaboración de pastelería deben estar frescos e estar a temperatura ambiente.
- O estado de cocción dos alimentos pode variar dependendo da cantidade de alimento e do tamaño dos utensilios de cociña.
- Os moldes de metal, cerámica e vidro prolongan o tempo de cocción e as superficies inferiores dos alimentos de pastelería non se douran uniformemente.
- Se usa papel de forno, pódese observar un pequeno douramento na superficie inferior dos alimentos. Nesta situación, pode que teñas que ampliar o período de cocción aproximadamente 10 minutos.

- Os valores especificados nas táboas de cocción determínanse como resultado das probas realizadas nos nosos laboratorios. Os valores axeitados para ti poden diferir destes valores.
- Coloca os alimentos na grella axeitada recomendada na táboa de cocción. Consulta a grella inferior do forno como grella 1.
- Cociña os pratos recomendados na táboa de cocción cunha única bandexa.

Consellos para facer bolos

- Se o bolo está demasiado seco, aumenta a temperatura en 10 °C e acurta o tempo de cocción.
- Se o bolo está húmido, usa unha pequena cantidade de líquido ou reduce a temperatura en 10 °C.
- Se a parte superior do bolo está queimada, colócao na grella inferior, baixa a temperatura e aumenta o tempo de cocción.
- Se o interior do bolo está ben cocido, pero o exterior está pegañento, usa menos líquido, baixa a temperatura e aumenta o tempo de cocción.

Consellos para pastelería

- Se a masa está demasiado seca, aumenta a temperatura en 10 °C e acurta o tempo de cocción. Molla as láminas de masa cunha salsa composta por leite, aceite, ovo e iogur.
- Se a masa se cociña lentamente, asegúrate de que o grosor da masa que preparaches non desborde a bandexa.
- Se a masa está dourada na superficie pero a parte inferior non está cociñada, asegúrate de que a cantidade de salsa que usarás para a masa non sexa demasiada na parte inferior. Para un dourado uniforme, intenta distribuír a salsa uniformemente entre as láminas de masa e a masa.
- Coce a masa na posición e á temperatura axeitadas para a táboa de cocción. Se a parte inferior aínda non está o suficientemente dourada, colócaa nunha grella inferior para a seguinte cocción.

Mesa de cocción para pastelaría e alimentos ao forno

Alimentos	Accesorio a usar	Función de funcionamento	Posición da grella	Temperatura (°C)	Tempo de cocción (min) (aprox.)
Pastel na bandexa	Bandexa estándar *	Quecemento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Pastel no molde	Molde para bolos sobre grella de arame **	Quecemento superior e inferior	2	170 - 180	30 ... 60
Galleta	Bandeira de pastelería *	Quecemento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Masa	Bandexa estándar *	Quecemento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pan enteiro	Bandexa estándar *	Quecemento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Lasaña	Recipiente rectangular de vidro/metal sobre grella de arame **	Quecemento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 45
Torta de mazá	Molde redondo de metal negro, de 20 cm de diámetro sobre grella de arame **	Quecemento superior e inferior	2	180	50 ... 70
Pizza	Bandexa estándar *	Quecemento superior e inferior	2	250	10 ... 20

Recoméndase o prequecemento para todos os alimentos.

*É posible que estes accesorios non estean incluídos co produto.

**Estes accesorios non están incluídos co produto. Son accesorios dispoñibles comercialmente.

Carne, peixe e aves

Carne, peixe e aves

- Condimentar con zume de limón e pementa antes de cociñar polo enteiro, pavo e anacos grandes de carne aumentará o rendemento da cocción.
- Leva de 15 a 30 minutos máis cociñar carne desosada que filete fritindo.
- Debe calcular uns 4 a 5 minutos de tempo de cocción por centímetro de grosor da carne.
- Unha vez transcorrido o tempo de cocción, manteña a carne no forno durante aproximadamente 10 minutos. O zume da carne distribúese mellor á carne fritida e non sae ao cortar a carne.
- O peixe debe colocarse na grella media ou baixa nun prato resistente á calor.
- Cociñe os pratos recomendados na táboa de cocción cunha soa bandexa.

Mesa de cocción para carne, peixe e aves

Alimentos	Accesorio a usar	Función de funcionamento	Posición da grella	Temperatura (°C)	Tempo de cocción (min) (aprox.)
Bife (enteiro) / Asado (1 kg)	Bandexa estándar *	Quecemento inferior/superior con ventilador	3	15 min. 250/max, despois 180 ... 190	60 ... 80
Polo frito (1,8-2 kg)	Grexa de arame * Coloque unha bandexa nun andel inferior	Quecemento inferior/superior con ventilador	2	15 min. 250/max, despois 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Bandexa estándar *	Quecemento inferior/superior con ventilador	1	25 min. 250/max, despois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grexa de arame * Coloque unha bandexa nun andel inferior	Quecemento inferior/superior con ventilador	3	200	20 ... 30

Recoméndase o prequecemento para todos os alimentos.

*É posible que estes accesorios non estean incluídos co produto.

**Estes accesorios non están incluídos co produto. Son accesorios dispoñibles comercialmente.

Grella

A carne vermella, o peixe e as aves vólvense marróns rapidamente ao grellar, manteñen unha codia fermosa e non se secan. Os filetes, as espetas, as salchichas, así como as verduras zumentosas (tomates, cebolas, etc.) son especialmente axeitados para grellar.

Advertencias xerais

- Os alimentos non aptos para grellar supoñen un risco de incendio. Grella só alimentos axeitados para un lume forte. Ademais, non coloques os alimentos demasiado lonxe na parte traseira da grella. Esta é a zona máis quente e os alimentos graxos poden incendiarse.
- Cando o tempo de prequecemento sexa de 5 minutos no modo grella, omite o prequecemento e non esperes a que pase todo o tempo de prequecemento.
- **Pecha a porta do forno mentres grellas. Nunca grelles coa porta do forno aberta. As superficies quentes poden causar queimaduras!**

Os puntos clave da grella

- Prepare alimentos de grosor e peso similares tanto como sexa posible para a grella.
- Coloque as pezas que se vaian grellar na grella de arame ou na bandexa da grella de arame distribuíndoas sen exceder as dimensións do quentador.
- Dependendo do grosor das pezas que se vaian grellar, os tempos de cocción que se indican na táboa poden variar.
- Deslice a grella de arame ou a bandexa da grella de arame ata o nivel desexado no forno. Se cociña na grella de arame, deslice a bandexa do forno ata a grella inferior para recoller os aceites. A bandexa do forno que deslizará debe ter un tamaño que cubra toda a área da grella. É posible que esta bandexa non se inclúa co produto. Bote un pouco de auga na bandexa do forno para facilitar a limpeza.

Grill table

Grella baixa con ventilador

Alimentos	Accesorio a usar	Función de funcionamento	Posición da grella	Temperatura (°C)	Tempo de cocción (min) (aprox.)
Peixe	Grexa de arame	Grella baixa con ventilador	4	200	30 ... 35
Anacos de polo	Grexa de arame	Grella baixa con ventilador	4	250	25 ... 35
Albóndega (tenreira) - 12 cantidade	Grexa de arame	Grella baixa con ventilador	4	250	30 ... 40
Bife (enteiro) / Asado (1 kg)	Grexa de arame - Coloque unha bandexa nun andel inferior	Grella baixa con ventilador	3	15 min. 250, despois 180 ... 190	90 ... 110
Non prequentes os pratos recomendados nesta táboa de grellas.					

Alimentos de proba

- Os alimentos desta táboa de cocción prepáranse segundo a norma EN 60350-1 para facilitar as probas do produto para os institutos de control.
- Cociña os pratos recomendados na táboa de cocción cunha única bandexa.

Táboa de cociña para comidas de proba

Alimentos	Accesorio a usar	Función de funcionamento	Posición da grella	Temperatura (°C)	Tempo de cocción (min) (aprox.)
Galletas de manteiga (galleta doce)	Bandexa estándar *	Quecemento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Torta de mazá	Molde redondo de metal negro, de 20 cm de diámetro sobre grella de arame **	Quecemento superior e inferior	2	180	50 ... 70

Recoméndase o prequecemento para todos os alimentos.

*É posible que estes accesorios non estean incluídos co produto.

**Estes accesorios non están incluídos co produto. Son accesorios dispoñibles comercialmente.

Grella

Alimentos	Accesorio a usar	Posición da grella	Temperatura (°C)	Tempo de cocción (min) (aprox.)
Albóndega (tenreira) - 12 cantidade	Grexa de arame	4	250/max	20 ... 30
Pan torrado	Grexa de arame	4	250/max	1 ... 4
Recoméndase prequecer durante 5 minutos para todos os alimentos grellados. Dar a volta aos anacos de comida despois da metade do tempo total de grellado.				

Iogur

Preparación do iogur;

1. Retire da zona de cocción calquera accesorio, incluídas as grellas de arame (se as houber) e as paredes laterais catalíticas (se as houber) fixadas ás grellas de arame ou ás paredes laterais.
2. Coloque os utensilios de cociña para iogur na parte inferior da zona de cocción.
3. Despois de preparar o iogur, déixeo repousar no frigorífico durante polo menos 12 horas.

Alimentos	Función de funcionamento	Posición da grella	Temperatura (°C)	Tempo de cocción (min) (aprox.)
Iogur	Grella completa	Parte inferior da zona de cocción	50 - 60	240 ... 360

Mantemento e limpeza

Información xeral de limpeza

Advertencias xerais

- Agarde a que o produto arrefríe antes de limpalo. As superficies quentes poden causar queimaduras!
- Non aplique os deterxentes directamente sobre as superficies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O produto debe limparse e secarse a fondo despois de cada operación. Deste xeito, os residuos de comida limparanse facilmente e evitarase que se queimen cando se volva usar o produto máis tarde. Deste xeito, a vida útil do electrodoméstico prolongarase e os problemas frecuentes redúcense.
- Non use produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Algúns deterxentes ou axentes de limpeza causan danos na superficie. Os axentes de limpeza non axeitados son: lixivia, produtos de limpeza que conteñan amoníaco, ácido ou cloruro, produtos de limpeza a vapor, descalcificantes, quitamanchas e ferruxe, produtos de limpeza abrasivos (limpadores en crema, estropaxos en po, crema estropaxo, estropaxos abrasivos e raspadores, arame, esponxas, panos de limpeza que conteñan sucidade e residuos de deterxente).
- Non se necesita ningún material de limpeza especial para a limpeza que se realiza despois de cada uso. Limpa o electrodoméstico con deterxente para lavalouzas, auga morna e un pano suave ou unha esponxa e sécao cun pano seco.
- Asegúrate de limpar completamente calquera líquido restante despois da limpeza e limpa inmediatamente calquera comida que salpique durante a cocción.
- Non laves ningún compoñente do electrodoméstico no lavalouzas a menos que se indique o contrario no manual do usuario.

Inox - superficies de aceiro inoxidable

- Non empregues produtos de limpeza ácidos ou que conteñan cloro para limpar superficies e asas de aceiro inoxidable.
- A superficie de aceiro inoxidable pode cambiar de cor co tempo. Isto é normal. Despois de cada operación, limpa cun deterxente axeitado para a superficie de aceiro inoxidable.
- Limpa cun pano suave e xabón e un deterxente líquido (que non raie) axeitado para superficies de aceiro inoxidable, tendo coidado de limpar nunha dirección.
- Elimina as manchas de cal, aceite, amidón, leite e proteínas das superficies de vidro e aceiro inoxidable inmediatamente sen esperar. As manchas poden oxidarse durante longos períodos de tempo.
- Os produtos de limpeza pulverizados/aplicados á superficie deben limparse inmediatamente. Os produtos de limpeza abrasivos que quedan na superficie fan que a superficie se volva branca.

Superficies esmaltadas

- O forno debe arrefriar antes de limpar a zona de cocción. A limpeza en superficies quentes creará risco de incendio e danará a superficie de esmalte.
- Despois de cada uso, limpe as superficies de esmalte con deterxente para lavalouzas, auga morna e un pano suave ou unha esponxa e séqueas cun pano seco.
- Se o seu produto ten unha función de limpeza a vapor sinxela, pode facer unha limpeza a vapor sinxela para sucidade lixeira non permanente. (Vexa "Limpeza fácil a vapor [▶ 72]".)
- Para manchas difíciles, pódese usar un limpador de fornos e grellas recomendado no sitio web da marca do produto e un estropallo que non raie. Non empregue un limpador externo de fornos.

Superficies de vidro

- Ao limpar superficies de vidro, non empregue raspadores de metal duro nin materiais de limpeza abrasivos. Poden danar a superficie do vidro.
- Limpe o electrodoméstico con deterxente para lavalouzas, auga morna e un pano de microfibra específico para superficies de vidro e séqueo cun pano de microfibra seco.
- Se hai deterxente residual despois da limpeza, limpe con auga fría e séqueo cun pano de microfibra limpo e seco. O deterxente residual pode danar a superficie do vidro a próxima vez.
- En ningún caso se deben limpar os residuos secos na superficie do vidro con coitelos de serra, la de arame ou ferramentas de raspado similares.
- Pode eliminar as manchas de calcio (manchas amarelas) na superficie do vidro co descalcificador dispoñible comercialmente, cun descalcificador como vinagre ou zume de limón.
- Se a superficie está moi sucia, aplique o descalcificador sobre a mancha cunha esponxa e agarde moito tempo para que funcione correctamente. Despois, limpe a superficie do vidro cun pano húmido.
- As decoracións e as manchas na superficie do vidro son normais e non son defectos.

Pezas de plástico e superficies pintadas

- Limpar as pezas de plástico e as superficies pintadas con deterxente para lavalouzas, auga morna e un pano suave ou unha esponxa e secalas cun pano seco.
- Non usar raspadores de metal duro nin produtos de limpeza abrasivos. Poden danar as superficies.
- Asegurarse de que as unións dos compoñentes do produto non queden húmidas e con deterxente. Se non, pode producirse corrosión nestas unións.

Accesorios de limpeza

Non coloque os accesorios do produto no lavalouzas a non ser que se indique o contrario no manual do usuario.

Limpeza do panel de control

- Ao limpar os paneis co botón de control, limpe o panel e os botóns cun pano suave e húmido e séqueos cun pano seco. Non retire os botóns nin as xuntas que hai debaixo para limpar o panel. O panel de control e os botóns poden danarse.
- Ao limpar os paneis de aceiro inoxidable co botón de control, non empregue produtos de limpeza de aceiro inoxidable arredor do botón. Os indicadores que o rodean poden borrarse.
- Limpe os paneis de control táctil cun pano suave e húmido e séqueos cun pano seco. Se o seu produto ten unha función de bloqueo de teclas, configure o bloqueo de teclas antes de realizar a limpeza do panel de control. En caso contrario, pode producirse unha detección incorrecta nas teclas.

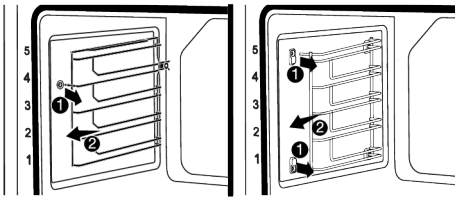
Limpeza do interior do forno (zona de cocción)

Siga os pasos de limpeza descritos na sección "Información xeral de limpeza" segundo os tipos de superficie do seu forno.

Se o seu produto é un modelo con reixas de arame, retire as reixas de arame antes de limpar as paredes laterais. Despois, complete a limpeza como se describe na sección "Información xeral de limpeza" segundo o tipo de superficie da parede lateral.

Para retirar as baldas laterais de arame:

1. Retira a parte dianteira da grella de arame tirando dela pola parede lateral na dirección oposta.
2. Tira da grella de arame cara a ti para retirala completamente.



3. Para volver colocar as baldas, débense repetir os procedementos aplicados ao retiralas dende o final ata o principio, respectivamente.

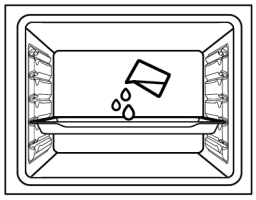
Limpeza fácil a vapor

Símbolo de función	Descrición da función	Temperatura (°C)	Tempo min.
	Limpeza fácil con vapor	100	15

Isto permite limpar facilmente a sucidade (que non permanece durante moito tempo) que é abrandada polo vapor do interior do forno e polas pingas de auga condensadas nas superficies internas do forno.

1. Retire todos os accesorios do interior do forno.
2. Engada 500 ml de auga á bandexa e colóquea na segunda grella do forno.

Non empregue auga destilada nin filtrada. Empregue só auga preparada. Non empregue solucións inflamables, alcohólicas ou de partículas sólidas en lugar de auga.

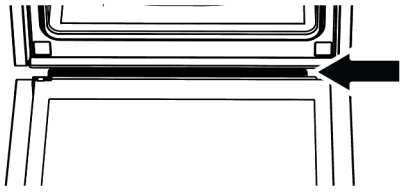


3. Configura o forno no modo de funcionamento de limpeza a vapor fácil e quéntao a 100 °C durante 15 minutos.

Abra inmediatamente a porta e limpe o interior do forno cunha esponxa ou un pano húmido. Sairá vapor ao abrir a porta. Isto pode supoñer un risco de queimaduras. Teña coidado ao abrir a porta.
Para a sucidade persistente, limpe o produto con deterxente para lavalouzas, auga morna e un pano suave ou unha esponxa e séqueo cun pano seco.

Na función de limpeza fácil con vapor, espérase que a auga engadida se evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para abrandar a sucidade lixeira formada no forno. A condensación formada na porta do forno pode gotear ao abrir esta. En canto abra a porta do forno, limpe a condensación.

Despois da condensación dentro do forno, poden producirse charcos ou humidade na canle da piscina debaixo do forno. Limpe esta canle da piscina cun pano húmido despois do uso e séquea.



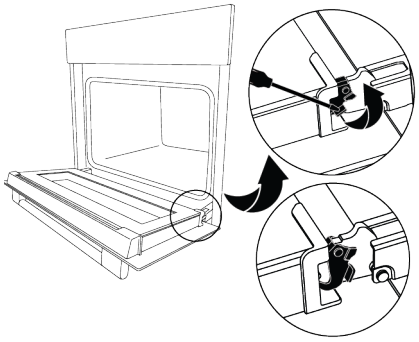
Limpeza da porta do forno

Podes retirar a porta e os cristais do forno para limpalos. O xeito de retirar as portas e as fiestras explícase nas seccións **"Retirar a porta do forno"** e **"Retirar os cristais interiores da porta"**. Despois de retirar os cristais interiores da porta, límpeos cun deterxente para lavalouzas, auga morna e un pano suave ou unha esponxa e sécaos cun pano seco. Para os residuos de cal que se poidan formar no vidro do forno, limpe o vidro con vinagre e enxágüe.

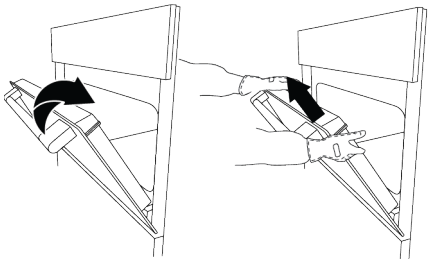
Non empregues produtos de limpeza abrasivos fortes, raspadores metálicos, la de arame nin lixivia para limpar a porta e o vidro do forno.

Retirada da porta do forno

1. Abre a porta do forno.
2. Abre os clips no receptáculo da bisagra da porta dianteira á dereita e á esquerda empuxándoos cara abaixo como se mostra na figura.



3. Abre a porta do forno entre medio.

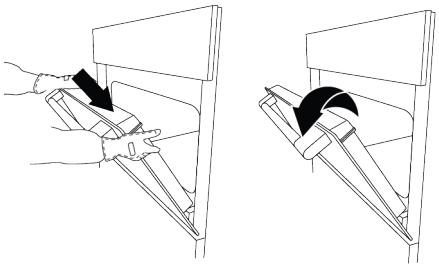


4. Tira da porta retirada cara arriba para liberala das bisagras dereita e esquerda e retirala.

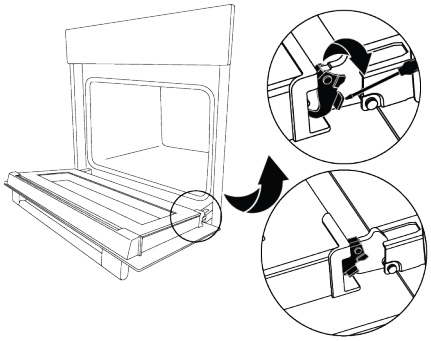
Non metas os dedos arredor da bisagra, que ten un resorte forte e pode ferir os dedos.

Para volver colocar a porta

1. Abre a porta do forno entre medio.



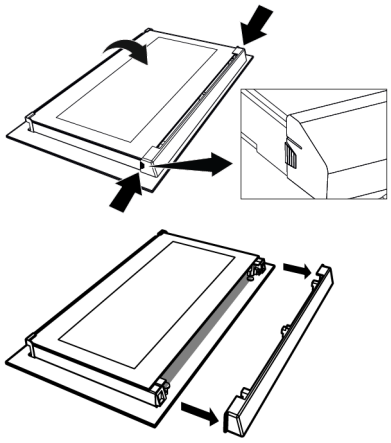
2. Empurra a porta retirada cara abaixo para colocala polas bisagras dereita e esquerda e abra a porta do forno completamente.
3. Peche os clips no receptáculo da bisagra da porta dianteira á dereita e á esquerda empuxándoos cara arriba como se mostra na figura.



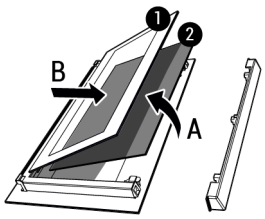
Retirada do vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pódese retirar para limpalo.

1. Abre a porta do forno.
2. Tira do compoñente de plástico, fixado na sección superior da porta dianteira, cara a ti premendo simultaneamente nos puntos de presión a ambos os dous lados do compoñente e retírao.



3. Como se mostra na figura, levante con coidado o cristal máis interior (1) cara a **"A"** e, a seguir, retíreo tirando cara a **"B"**.



1 Vidro máis interno 2 Vidro interior

4. Se o seu produto ten un vidro interior (2), repita o mesmo proceso para separalo (2).
5. O primeiro paso para reagrupar a porta é volver montar o vidro interior (2). Coloque o bordo biselado do vidro para que coincida co bordo biselado da ranura de plástico. (Se o seu produto ten un vidro interior). O vidro interior (2) debe estar fixado na ranura de plástico máis próxima ao vidro máis interior (1).
6. Ao volver montar o vidro máis interior (1), preste atención a colocar o lado impreso do vidro sobre o vidro interior. É fundamental colocar as esquinas inferiores do vidro máis interior (1) para que coincidan coas ranuras inferiores de plástico.
7. Empurra o compoñente de plástico cara ao marco ata que se escoite un "clic".

Limpeza da lámpada do forno

No caso de que a porta de vidro da lámpada do forno na zona de cocción se ensucie, límpea con deterxente para lavalouzas, auga morna e un pano suave ou unha esponxa e sécaa cun pano seco. En caso de avaría da lámpada do forno, podes substituíla seguindo as seccións seguintes.

Substitución da lámpada do forno

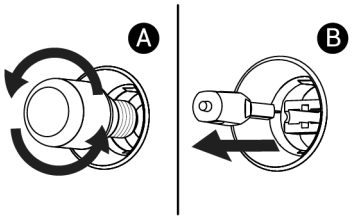
Avisos xerais

- Para evitar o risco de descarga eléctrica antes de substituír a lámpada do forno, desconecte o produto e agarde a que o forno arrefríe. As superficies quentes poden causar queimaduras!
- Este forno funciona cunha lámpada incandescente de menos de 40 W, menos de 60 mm de altura, menos de 30 mm de diámetro ou unha lámpada halóxena con portalámpadas G9 de menos de 60 W de potencia. As lámpadas son axeitadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 °C. As lámpadas de forno están dispoñibles en servizos autorizados ou en técnicos autorizados. Este produto contén unha lámpada de clase enerxética G.
- A posición da lámpada pode ser diferente da que se mostra na figura.
- A lámpada utilizada neste produto non é axeitada para o seu uso na iluminación de habitacións. O propósito desta lámpada é axudar ao usuario a ver os produtos alimenticios.
- As lámpadas utilizadas neste produto deben soportar condicións físicas extremas, como temperaturas superiores a 50 °C.

Se o teu forno ten unha lámpada redonda,

1. Desconecte o produto da electricidade.
2. Retire a tapa de vidro xirándoa no sentido contrario ás agullas do reloxo.

3. Se a lámpada do forno é do tipo (A) que se mostra na figura seguinte, xire a lámpada como se mostra na figura e substitúa por unha nova. Se é do modelo de tipo (B), sáquea como se mostra na figura e substitúa por unha nova.



4. Volva colocar a tapa de vidro.

Resolución de problemas

Se o problema persiste despois de seguir as instrucións desta sección, póñase en contacto co seu vendedor ou cun servizo técnico autorizado. Nunca intente reparar o produto vostede mesmo.

Mentres o forno está en funcionamento, sae vapor.

- É normal ver vapor durante o funcionamento. >>> Isto non é un erro.

Aparecen pingas de auga mentres se cociña

- O vapor xerado durante a cocción condénsase ao entrar en contacto con superficies frías fóra do produto e pode formar pingas de auga. >>> Isto non é un erro.

Escóitanse sons metálicos mentres o produto se quenta e arrefría.

- As pezas metálicas poden expandirse e facer sons ao quentarse. >>> Isto non é un erro.

O produto non funciona.

- Pode que o fusible estea defectuoso ou fundido. >>> Comprobe os fusibles da caixa de fusibles. Cámbieos se é necesario ou reactíveos.
- Pode que o electrodoméstico non estea conectado á toma de corrente (con conexión a terra). >>> Comprobe se o electrodoméstico está conectado á toma de corrente.
- (Se o electrodoméstico ten temporizador) As teclas do panel de control non funcionan. >>> Se o produto ten un bloqueo de teclas, pode que estea activado; desactíveo.

A luz do forno non está acesa.

- A lámpada do forno pode estar avariada. >>> Substitúa a lámpada do forno.
- Sen electricidade. >>> Asegúrate de que a rede eléctrica estea funcionando e comproba os fusibles da caixa de fusibles. Cambia os fusibles se é necesario ou reactivaos.

O forno non quenta.

- É posible que o forno non estea axustado a unha función e/ou temperatura de cocción específicas. >>> Axusta o forno a unha función e/ou temperatura de cocción específicas.
- Sen electricidade. >>> Asegúrate de que a rede eléctrica estea funcionando e comproba os fusibles da caixa de fusibles. Cambia os fusibles se é necesario ou reactivaos.

Información adicional para o manual do usuario:	Información técnica sobre o funcionamento dos modos de baixo consumo de acordo co Regulamento UE 2023/826	
Modo	CONSUMO DE ENERXÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,3	-
Modo de espera	-	-
Modo de espera con información ou visualización de estado	-	-
Modo de espera en rede	-	-

*: O período despois do cal o equipo alcanza automaticamente o modo de espera, o modo apagado ou o modo de espera en rede en minutos e arredondado ao minuto máis próximo.

Especificacións técnicas

Especificacións xerais	
Dimensións externas do produto (altura/anchura/profundidade) (mm)	595/594/567
Dimensións de instalación do forno (altura/anchura/profundidade) (mm)	590-600 /560 /mín.550
Voltaxe/Frecuencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo e sección de cable utilizado/adecuado para o seu uso no produto	mín. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo total de enerxía (kW)	2,4
Tipo de forno	Forno con ventilador
Clase de eficiencia enerxética	A
Volume utilizable (L)	72
Masa do aparello (M) (Peso neto) kg	30
Índice de eficiencia enerxética por cavidade Cavidade EEI	95,3

Conceptos básicos: A información sobre a etiqueta enerxética dos fornos eléctricos ofrécese de acordo coa norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estes valores determínanse baixo carga estándar con funcións de quentamento inferior-superior ou de quentamento asistido por ventilador (se as houbese).

A clase de eficiencia enerxética determínase de acordo coa seguinte priorización dependendo de se as funcións relevantes existen ou non no produto: 1-Quecemento ecolóxico con ventilador , 2-Quentamento con ventilador , 3-Grella baixa con ventilador , 4-Quecemento superior e inferior.

As especificacións técnicas poden modificarse sen previo aviso para mellorar a calidade do produto.

As figuras deste manual son esquemáticas e poden non coincidir exactamente co seu produto.

Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentación que o acompaña obtéñense en condicións de laboratorio de acordo coas normas pertinentes. Dependendo das condicións operativas e ambientais do produto, estes valores poden variar.

Instrucións ambientais

Directiva sobre residuos

Conformidade coa Directiva RAEE e eliminación dos residuos

Este produto cumpre coa Directiva RAEE da UE (2012/19/UE). Este produto leva un símbolo de clasificación para residuos de aparellos eléctricos e electrónicos (RAEE).

Este produto foi fabricado con pezas e materiais de alta calidade que se poden reutilizar e son axeitados para a reciclaxe. Polo tanto, non se desfaga do produto residual cos residuos domésticos normais e outros ao final da súa vida útil. Léveo a un punto de recollida para a reciclaxe de aparellos eléctricos e electrónicos. Pode preguntar á súa administración local sobre estes puntos de recollida. Desfacerse do aparello correctamente axuda a evitar consecuencias negativas para o medio ambiente e a saúde humana.

Conformidade coa Directiva RoHS:

O produto que adquiriu cumpre coa Directiva RoHS da UE (2011/65/UE). Non contén materiais nocivos e prohibidos especificados na Directiva.

Información do paquete

Os materiais de embalaxe do produto fabrícanse con materiais reciclables de acordo coa nosa normativa ambiental nacional. Non tire os residuos de embalaxe cos residuos domésticos ou outros residuos, léveos aos puntos de recollida de materiais de embalaxe designados polas autoridades locais.

Recomendacións para o aforro de enerxía

Segundo a normativa UE 66/2014, a información sobre a eficiencia enerxética pódese atopar no recibo do produto que se entrega co produto.

As seguintes suxestións axudarante a usar o produto dun xeito ecolóxico e enerxeticamente eficiente:

- Desconxelar os alimentos conxelados antes de cocelos.
- No forno, use recipientes escuros ou esmaltados que transmitan mellor a calor.
- Se se especifica na receita ou no manual do usuario, prequece sempre. Non abra a porta do forno con frecuencia durante a cocción.
- Apague o produto de 5 a 10 minutos antes da hora de finalización da cocción en coccións prolongadas. Pode aforrar ata un 20 % de electricidade utilizando a calor residual.
- Intente cociñar máis dun prato á vez no forno. Pode cociñar ao mesmo tempo colocando dúas cociñas na grella. Ademais, se cociña as súas comidas unha despois da outra, aforrará enerxía porque o forno non perderá a súa calor.

Garantía IKEA

Se desexa reclamar a súa garantía de produto ou obter soporte de produto

Póñase en contacto con IKEA Atención ao Cliente, atopa o enlace ao portal de autoservizo ou número de teléfono en www.IKEA.com

Para completar a súa solicitude de servizo no portal de autoservizo, atopar máis fácil información sobre o seu produto ou pezas de reposición conectadas ao seu produto, instámoslle a anotar o número de artigo de IKEA (8-díxitos) e o número de Serail na etiqueta do produto.

Conserve o documento de compra/entrega!

É o seu xustificante de compra; a garantía non será válida sen ela. No recibo tamén aparece o nome e o número de artigo de IKEA (8 díxitos) por cada electrodoméstico adquirido.

Por favor, lea atentamente a documentación técnica facilitada co seu electrodoméstico antes de contactar connosco.

385445020/ R.AA/ 01.10.26 14:00

© Inter IKEA Systems B.V. 2021

50111

AA-2562539-3