

# BEJUBLAD

EU

CA

GL



Design and Quality  
IKEA of Sweden





### Euskara

Kontsultatu eskuliburu honen azken orrialdea. Bertan, IKEA-k baimendutako saldu osteko zerbitzu teknikoko hornitzaleen zerrenda osoa aurkituko duzu, baita dagozkien telefono-zenbakia ere.

## EUSKARA CATALÀ GALEGO

5

23

41



### Català

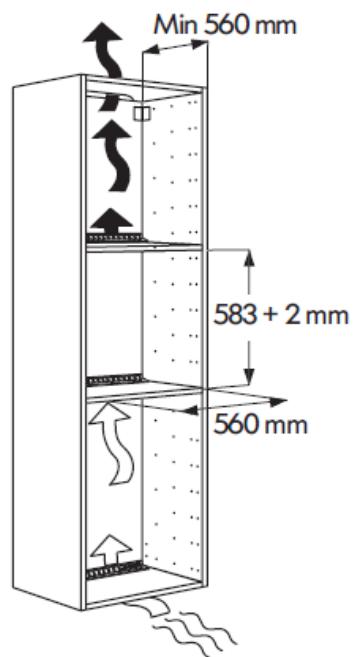
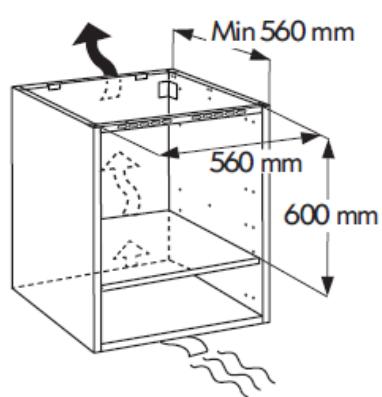
Consulta l'última pàgina d'aquest manual, on trobaràs una llista completa dels proveïdors de servei tècnic postvenda autoritzats per IKEA i els números de telèfon corresponents.



### Galego

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

**i**



## Aurkibidea

|                               |    |                                     |    |
|-------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Segurtasun-informazioa        | 5  | Zer egin honako hau gertatzen bada? | 17 |
| Produktuaren deskribapena     | 9  | Datu teknikoak                      | 18 |
| Kontrol-panela                | 10 | Instalazioa                         | 19 |
| Lehen erabilera               | 10 | Konexio elektrikoa                  | 20 |
| Eguneroko erabilera           | 10 | Ingurumen-gaiak                     | 20 |
| Egosketa-taulak               | 13 | IKEA BERMEA                         |    |
| Garbiketa eta mantentze-lanak | 15 |                                     | 21 |

## Segurtasun-informazioa

Gailua erabili aurretik, irakurri arretaz Segurtasun-argibide hauek. Eduki eskura etorkizunean kontsultatu ahal izateko.

Argibide hauek zein gailuak une oro bete behar diren segurtasun-ohartarazpen garrantzitsuak dauzkate. Fabrikatzaileak segurtasun-argibide hauek ez betetzetik, gailua modu ezegokian erabiltzetik edo agintea gaizki doitzetik eratorritako edozein erantzukizun ukatzen du.

### SEGURTASUN-OHARTARAZPENAK

**⚠ Mantendu 3 urtetik beherako haurrak gailutik urrun. 8 urte baino gutxiagoko haurrek gailutik urrun geratu behar dute, une oro gainbegiratzen ez badituzu.**

8 urtetik gorako haurrek, gaitasun fisiko, sentsorial edo mentalak minusbaliatuta dituzten pertsonek eta beharrezko

ezaguera eta esperientzia ez dutenek ere erabil dezakete gailua norbaitek zaintzen baditu edo modu seguruan erabilera-argibideak jaso eta egon daitezkeen arriskuak ulertzan baditzte. Haurrek ez dute gailuarekin jolastu behar. Haurrek ez dute garbiketarik edo mantentze-lanik zaintzarik gabe egin behar.

**⚠ ABISUA:** Gailua eta atal irisgarriak martxan dagoenean berotzen dira. Ez ukitu bero dauden elementuak edo gainazalak erabiltzen dituzunean edo amaitu ondoren; erretzeko arriskua dago. 8 urte baino gutxiagoko haurrak urrun geratu behar dira, une oro gainbegiratzen ez badituzu.

**⚠ ABISUA:** Ez utzi gailuari gainbegiratzeari elikagaiak lehortzen dituzun bitartean. Gailuak zundaren erabilera

onartzen badu, erabili soilik labe honetarako gomendatutako temperatura-zunda; sute-arriskua dago.

**⚠ Utzi zapiak eta bestelako material sukoiak gailutik urrun osagarri guztiak erabat hozten diren arte; sute-arriskua dago.**  
**Jarri arreta labeari koipe edo olio asko duten elikagaiak prestatzen dituzun edo alkohola gehitzen duzun bakoitzean, sute-arriskua dagoelako.**  
**Erabili erretiliak eta osagarriak ateratzeko eskularru egokiak. Egosketa amaitzean eta konpartimentua erabili aurretik, ireki atea kontuz, aire beroa edo lurruna pixkanaka atera dadin; erredurak izateko arriskua dago. Ez buxatu labaren aurrealdeko aireztapen-irteerak, sute-arriskua baitago.**

**⚠ Kontuz ibili labaren atea irekita edo jaitsita dagoenean, estropezu egitea saihesteko.**

## ONARTUTAKO ERABILERA

**⚠ KONTUZ:** Gailua ez dago kanpoko pizgailu (esaterako, temporizadorea) edo urrutiko aginte-sistema bereizi baten

bidez martxan jartzeko diseinatuta.

**⚠** Gailu hau etxeen edo honako ingurune hauetan erabiltzeko zuzenduta dago: bulego-denda eta bestelako lantinguruneetako sukalde-eremuak; baserriak; hotel, motel, bed & breakfast eta bestelako egoitzen bezeroentzat.

**⚠** Gailu hau ez da erabilera profesionalerako sortu. Ez erabili gailua aire zabalean.

Ezin da beste ezertarako erabili adibidez: gela berotzeko).

**⚠** Ez gorde substantzia leherkor edo sukoirik (hala nola aerosol-edo gasolina-flaskoak) gailutik gertu edo haren barruan, sute-arriskua baitago.

## INSTALAZIOA

**⚠** Gailua bi pertsona edo gehiagok maneiatu eta instalatu behar dute, lesionatzeko arriskua baitago. Erabili babes-eskularruak gailua bilgarritik ateratzeko eta instalatzeko, mozteko arriskua baitago.

**⚠** Instalazioa, ur-hornidura barne (halakorik balego), konexio elektrikoak eta

konponketak teknikari gaitu batek burutu behar ditu. Ez egin konponketarik eta ez aldatu gailuaren piezarik Erabiltzailearen eskuliburuan zehazki adierazten ez bada. Mantendu haurrak instalazio-eremutik urrun. Gailua bilgarritik atera ondoren, egiaztatu garraiatzerakoan kaltetu ez dela.

Arazorik balego, jarri harremanetan gertuen dagoen banatzailearekin edo Saldu osteko zerbitzuarekin. Behin gailua instalatuta, mantendu bilgarri-hondarrak (plastikoak, poliestireno estrusiozko piezak, etab.) haurren irismenetik kanpo, itotzeko arriskua baitago. Gailuak desentxufatuta egon behar du instalazioa hasi aurretik, deskarga elektrikoko arriskua baitago. Instalazioa egiterakoan, ziurtatu gailuak ez duela elikadura-kablea kaltetzen, sute edo deskarga elektrikoko arriskua baitago. Ez aktibatu gailua erabat instalatu arte.

**⚠ Egin armairuan burutu beharreko mozketa-lan guztiak gailua altzarian instalatu aurretik, eta kendu zur- eta**

zerrauts-txirbil guztiak erabat. Ez buxatu altzari-gaineakoaren eta labaren goiko ertzearen artean geratzen den gutxieneko lekua; erredurak izateko arriskua dago.

Ez kendu labaren poliestirenozko oinarria instalazioa egiten duzun unera arte.

**⚠** Instalazioaren ondoren, gailuaren oinarriak ez du irisgarria izan behar; erredurak izateko arriskua baitago.

**⚠** Ez instalatu gailua ate apaingarri baten atzean; sute-arriskua dago.

## **ELEKTRIZITATEARI BURUZKO OHARTARAZPENAK**

**⚠** Ezaugarrien plaka labaren aurreko ertzean dago (labaren atea irekita dagoela ikus daiteke).

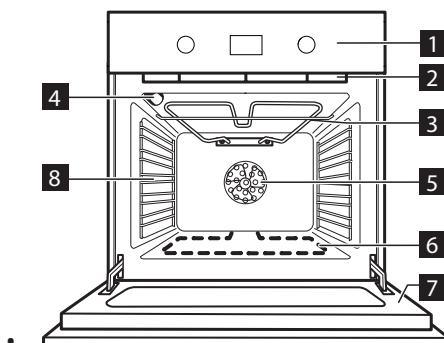
**⚠** Gailua elikadura elektrikotik deskonektatu ahal izan behar da, entxufearren bidez hura irisgarria bada edo entxufea baino lehenago instalatutako etengailu omnipolarra erabiliz. Bestalde, gailuak lur-konexioa izan behar du, indarrean dagoen segurtasun elektrikoaren araudiaren arabera.

**⚠** Ez erabili luzagarri, konexio-bloke edo egokigailurik. Instalazioa egin ondoren, osagarri elektrikoak ez dira erabiltzailearentzat irisgarri geratu behar. Ez erabili gailua bustita bazaude edo oinetakorik gabe bazoaz. Ez erabili gailua kableren edo sare-entxuferen bat kaltetuta badago, ondo funtzionatzen ez badu edo kaltetu edo erori bada.

**⚠** Elikadura-kablea kaltetuta badago, fabrikatzailak, bere zerbitzu teknikoko agente batek edo gaituta dagoen pertsona batek ordezkatu beharko du arriskuak saihesteko, deskarga elektrikoko arriskua baitago.

**⚠** Jar zaitez harremanetan baimendutako Laguntza teknikoko zentro batekin, elikatzeko kable bat ordeztu behar baduzu.

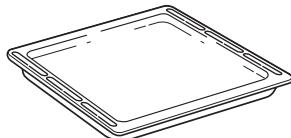
## Produktuaren deskribapena



- 1 Kontrol-panela
- 2 Hozteko haizagailua (ez da ikusten)
- 3 Parrillaren erresistentzia
- 4 Labearen lanpara
- 5 Labearen haizagailua
- 6 Beheko erresistentzia (ez dago ikusgarri)
- 7 Labearen atea
- 8 Alboko saretak

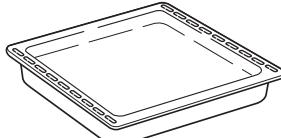
### Osagarriak

Pastel-erretilua



x 1

Erretilu sakona



x 1

Sareta



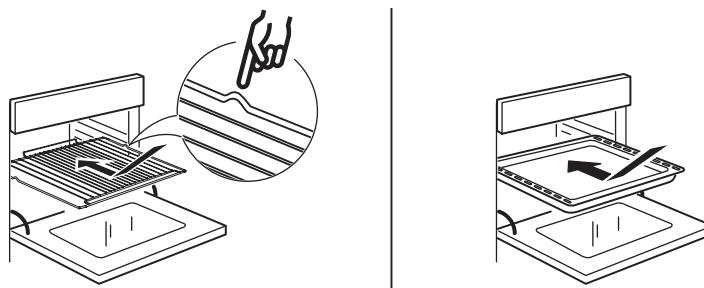
x 1

### Sareta eta beste osagarri batzuk sartzea

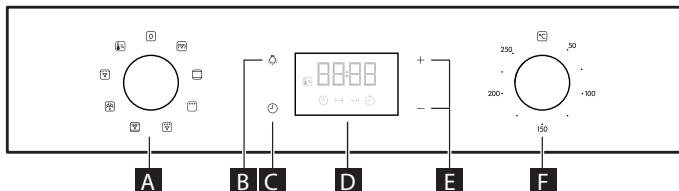
Sartu sareta nahi duzun mailan, gorantz pixka bat makurtuz eta lehenik atzeko aldea, altxatuta (hau da, gora begira), kokatuz. Ondoren, irristatu horizontalki gidatik topera iritsi arte.

Gainerako osagarriak, hala nola pasteletarako erretilua, horizontalki sartu behar dira, gideztatik irristatzuz.

Osagarriren bat erozi nahi baduzu, deitu Laguntza-zentro baimenduari.



## Kontrol-panela



- A** Hautagailua
- B** Argia
- C** Temporizadorearen doikuntza
- D** Pantaila
- E** Doikuntza-botoiak
- F** Termostatoaren agintea



### Aginte erretraktilak

Aginte mota hau erabiltzeko, sakatu agintearren erdian.

Agintea ateratzen da.

Biratu nahi duzun posizioan.

Egosten bukatutakoan, biratu hautagailua **0** aukerara eta sakatu berriro, jatorrizko posiziora itzul dadin.

## Lehen erabilera

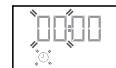
Kendu labeko osagariak eta berotu 200 °C-tan ordu betez, material isolatzaileek eta babes-koipeak eragindako kiratsa eta kea kentzeko.

### Labea piztea/itzaltzea

Labea pizteko, biratu A hautagailua **A** nahi duzun funtzioraino; itzaltzeko, biratu **A** hautagailua "0" posizioraino.

### Ordutxoaren doikuntza

Gailua pizten duzun lehen aldian, ordua doitu beharko duzu: sakatu **0** **0** ikonoak eta uneko orduak pantailan dir-dir egin arte.



Erabili **+** edo **-** ordua doitzena eta sakatu **0** berresteko.

Minutuen bi digituek dir-dir egiten hasiko dira. Erabili **+** edo **-** minutuak doitzena eta sakatu **0** berresteko.

**Oharra:** Ikonoak dir-dir egiten duenean, adibidez, horridura-efete luze baten ondoren, ordua berriro konfiguratu beharko duzu.

## Eguneroako erabilera

### Funtzio bat hautatzea

Funtzio bat hautatzeko, biratu hautagailua **A** hautatu nahi den funtzioaren ikurreraino: pantaila argituz egingo da eta seinale akustiko bat entzungo da.

### Funtzio bat aktibatzea

ESKUZKOA

Hautatutako funtzioa abiarazteko, biratu **termostatoaren hautagailua** nahi den temperaturara arte.



**Oharra:** Egosten ari den bitartean funtzioa alda dezakezu hautagailua biratuz edo

temperatura doitu dezakezu termostatoaren hautagailua biratuz.

Termostatoaren hautagailua 0 °C-an badago soilik hasiko da funtzioa.

Egosketa-denbora, egosketaren amaiera-denbora (egosketa-denbora hautatzen baduzu bakarrik) eta temporizadorea programa ditzakezu.

### Aurreberoketa

Funtzioa aktibatu ondoren, seinale akustiko batek eta pantailan dir-dir egiten duen **█** ikono batek adieraziko dizute aurreberoketa-fasea aktibatu dela. Aurreberoketa bukatutakoan, seinale akustiko bat entzungo duzu, eta pantailan agertuko den

ikonoa finkoak adieraziko ditzu labea programatutako temperaturara iritsi dela: jarri elikagaiak barruan eta egosi.

**Oharra:** Elikagaiak aurreberoketa amaitu aurretik labean sartuz gero, baliteke azken emaitza txarra izatea.

### Hondar-beroa

Egosketa bukatzean eta funtzioa desaktibatuta dagoela, (+) ikonoa ikusiko liteke pantailan, baita hozte-haizagailua itzalita egonda ere. Horrek esan nahi du ganberan hondar-beroa dagoela oraindik.

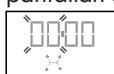
**Oharra:** Ikonoa itzaltzeko behar den denbora hainbat faktoreren araberakoa izango da, hala nola giro-temperaturaren eta erabilitako funtzioaren araberakoa. Nolanahi ere, funtzio-hautagailuaren adierazlea (0) posizioan dagoenean, produktua ITZALITA dagoela ulertuko da.

### Egosketaren programazioa

Egosketa programatu aurretik, funtzio bat hautatu behar duzu.

#### IRAUPENA

Mantendu sakatuta (0) → ikurrak eta "00:00" mezuak pantailan dir-dir egin arte.



Erabili (+) edo (-) nahi den egosketa-denbora konfiguratzeko, eta, ondoren, sakatu (0) berresteko.

Aktibatu funtzioa termostatoaren hautagailua nahi den temperaturaraino biratuz: seinale akustiko bat entzungo da eta pantailak adieraziko du egosketa amaitu dela; labea itzali egingo da.

**Oharrak:** Programatutako egosketa-denbora bertan behera uzteko, mantendu sakatuta (0) btoia ikonoak pantailan dir-dir eginen hasi arte eta, ondoren, berriz ezarri egosketa-denbora "00:00" gisa. Egosketa-denbora horrek aurreberoketa-fase bat du.

### Hautatu egosketaren amaiera-ordua/hasiera atzeratua

Egosketa-denbora programatu ondoren, funtzioaren hasiera atzeratua daiteke, amaiera-ordua programatz: sakatu (0) → ikurrak eta uneko orduak pantailan dir-dir egin arte.



Erabili (+) edo (-) egosketa amaitzeko nahi den denbora doitzeko, eta sakatu (0) berresteko.

Aktibatu funtzioa **termostatoaren hautagailua** nahi den temperaturaraino biratuz: funtzioa automatikoki abiarraziko da egosketa programatutako orduan amaitzeko kalkulatutako denbora igaro ondoren.



**Oharrak:** Programazioa bertan behera uzteko, itzali labea **hautagailua "0"** posiziora arte biraraziz.

### Egosketaren amaiera

Seinale akustiko bat entzungo da, eta egosketa-funtzioa amaitu dela adieraziko du pantailak; temperatura jaitsi egingo da.



Biratu **hautagailua** beste funtzi bat hautatzeko edo jarri "0" posizioan, labea itzaltzeko.

**Oharra:** Temporizadorea aktibatuta badago, pantailan "END" hitza agertuko da, geratzen den denborarekin txandakatuta.

### Temporizadorearen doikuntza

Aukera honek ez du egosketa eteten edo programatzen, baina pantaila temporizadore gisa erabiltzeko aukera ematen dizu, funtzioa aktibatuta zein labea itzalita egon.

Mantendu sakatuta (0) (0) ikurrak eta "00:00" mezuak pantailan dir-dir egin arte.



Erabili (+) edo (-) ordua konfiguratzeko, eta sakatu (0) berresteko.

Atzerako kontaketa amaitu ondoren, hots-seinale bat entzungo da.

**Oharrak:** Temporizadorea bertan behera uzteko, mantendu sakatuta (0) (0) ikurrak dir-dir egin arte eta, ondoren, erabili (-) denbora "00:00" gisa jartzeko berriro.

### Labearen funtziotaula

Labeak bost egosketa-maila dauzka. Mailak baxuenetik altuenera doaz.

| Funtzioa |                                                  | Funtzioaren deskribapena                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <b>LABEA ITZALITA</b>                            | Labea pizteko balio du.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          | <b>AIRE BEHARTUA</b>                             | Egosketa-temperatura bera behar duten elikagai mota ezberdinak apal desberdinetan (gehienez hiru) aldi berean prestatzen. Funtzio hau elikagai ezberdinak usainak nahasi gabe prestatzeko erabil daiteke.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          | <b>OHIKOA</b> (goiko eta beheko erresistentziak) | Edozein elikagai mota maila bakarrean prestatzen. 2. apala erabiltzea gomendatzen da. Aurrez berotu labea elikagaiak sartu aurretik.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|          | <b>GRILLA</b>                                    | Xerrak, moruno-pintxoak eta saltxitxak erretzeko, barazki gainerreak prestatzen edo ogia txigortzeko. 4. edo 5. apala erabiltzea gomendatzen da. Haragi erretzean, koipeontzia azpian jartzea gomendatzen dizugu egosketaren ondoriozko zkuak jasotzeko: jarri ontzia 3. edo 4. mailan eta gehitu 500 ml ur; labeko atea itxita egon behar da egosten den bitartean.                                                                                                                                                                  |
|          | <b>HAIZAGAILUAREKIN GAINERRETZEA</b>             | Haragi-pieza handiak erretzeko (bildots-izterra, roastbeef, oilaskoa). Gomendagarria da azpian koipeontzia kokatzea, egosketaren ondoriozko zkuak jasotzeko: kokatu ontzia erdiko mailatan eta gehitu 500 ml edateku oru.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          | <b>KONBEKZIO-LABEA</b>                           | Betegarri likidoa duten tartak eta haragi apal bakarrean laberatzeko. Erabili 2. maila bakarrik. Aldatu elikagaiak apalez, egosketa homogeneoagoa lortzeko.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|          | <b>DESIZOTZEA</b>                                | Elikagaiak azkarrago desizozteko. Kokatu elikagaiak konpartimentuaren erdian, 3. mailan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          | <b>Eko*</b>                                      | Haragi erre beteak eta haragi-piezak apal bakar batean prestatzen. Funtzio horrek aireztapen delikatu eta etena erabiltzen du, elikagaiak gehiegiz ez deshidratatzeko. Eko funtzio horretan, argia itzalita egoten da egosten ari den bitartean, eta aldi baterako berriro piztu daiteke, berresteko botoia sakatuz. Eko zikloa erabiltzea eta energia-konsumoa optimizatzeko, labeko atea ez da ireki behar egosten amaitu arte. 2. maila erabiltzea gomendatzen da. Ez da beharrezkoa labea aldez aurretik berotzea egosi aurretik. |
|          | <b>AURREBEROKETA</b>                             | Labea azkar berotzeko balio du. Aurreberoketaren fasea osatzean, labeak automatikoki OHIKOA funtzioa hautatzen du. Itxaron aurreberoketa amaitu arte, elikagaiak labean sartu aurretik.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\*Energia-efizientziaren adierazpenerako erreferentzia gisa erabilitako funtzioa, 65/2014 EU araudiaren arabera.

### Hainbat elikagai batera egostea

AIRE BEHARTUA funtziotari esker, hainbat jaki (arraina eta barazkiak) hainbat apaletan presta daitezke aldi berean.

Kendu labetik egosketa-denbora txikiagoa behar duten elikagaiak, eta utzi denbora gehiago behar dutenak.

**Egosketa-taulak**

| Elikagai mota                                                                         | Funtzioa                            | Aurreberoketa | Maila<br>(behetik) | Tenperatura<br>°C | Egosketa-<br>denbora (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|----------------------------|
| GOZOKIAK, ETAB.                                                                       |                                     |               |                    |                   |                            |
| <b>Bizkotxoak</b>                                                                     | <input type="checkbox"/>            | X             | 2/3                | 160-180           | 30-90                      |
|                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 1-4                | 160-180           | 30-90                      |
| <b>Tarta beteak (gazta-tarta, sagar-tarta, fruta-tarta)</b>                           | <input type="checkbox"/>            | X             | 2                  | 160-200           | 35-90                      |
|                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 2-4                | 160-200           | 40-90                      |
| <b>Galletak, tartaletak</b>                                                           | <input type="checkbox"/>            | X             | 3                  | 150-170           | 20-45                      |
|                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 2-4/5-3-1          | 150-170           | 20-45                      |
| <b>Lionesak</b>                                                                       | <input type="checkbox"/>            | X             | 3                  | 180-200           | 30-40                      |
|                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 2-4                | 170-190           | 35-45                      |
| <b>Merengeak</b>                                                                      | <input type="checkbox"/>            | X             | 2                  | 90                | 150-200                    |
|                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 2-4/5-3-1          | 90                | 140-200                    |
| <b>Ogia, pizza, focaccia</b>                                                          | <input type="checkbox"/>            | X             | 1/2                | 190-250           | 15-50                      |
|                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 2-4/5-3-1          | 200-240           | 20-30                      |
| <b>Pizza izoztuak</b>                                                                 | <input type="checkbox"/>            | X             | 3                  | 250               | 10-30                      |
|                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 2-4                | 230-250           | 10-30                      |
| <b>Tarta gaziak (barazki tarta, quichea)</b>                                          | <input type="checkbox"/>            | X             | 3                  | 180-200           | 40-55                      |
|                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 2-4/5-3-1          | 180-190           | 30-60                      |
| <b>Bolobanak/ hostoreak</b>                                                           | <input type="checkbox"/>            | -             | 3                  | 190-200           | 20-30                      |
|                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> | -             | 2-4/5-3-1          | 180-190           | 20-40                      |
| <b>Lasagna, pasta labean, kaneloiak, tartak</b>                                       | <input type="checkbox"/>            | X             | 2                  | 190-200           | 45-65                      |
| <b>Lasagna eta haragia</b>                                                            | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 1-4                | 200               | 50-100***                  |
| <b>Haragia eta patatak</b>                                                            | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 1-4                | 190-200           | 45-100***                  |
| <b>Arraina eta barazkiak</b>                                                          | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 2-4                | 180               | 30-50***                   |
| Janari osoa<br>Fruta-tarta (5. maila)/<br>Lasagnak (3. maila)/<br>Haragiak (1. maila) | <input checked="" type="checkbox"/> | X             | 1-3-5              | 180-190           | 40-120***                  |
| <b>Haragi errea / haragi betea errea</b>                                              | <input checked="" type="checkbox"/> | -             | 2                  | 180-200           | 100-150***                 |

| Elikagai mota                                               | Funtzioa                 | Aurreberoketa | Maila<br>(behetik) | Tenperatura<br>°C | Egosketa-<br>denbora (min) |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|--------------------|-------------------|----------------------------|
| <b>HARAGIA</b>                                              |                          |               |                    |                   |                            |
| Arkumea, txahala,<br>idia, txerria 1 kg                     | <input type="checkbox"/> | X             | 3                  | 190-200           | 80-120                     |
| Oilaskoa, untxia,<br>ahatea 1 kg                            | <input type="checkbox"/> | X             | 2                  | 200-230           | 50-100                     |
| Indioilarra,<br>antzara 3 kg                                | <input type="checkbox"/> | -             | 2                  | 190-200           | 100-160                    |
| <b>ARRAINA</b>                                              |                          |               |                    |                   |                            |
| Arraina labean /<br>papillotean 0,5 kg<br>(solo moak, osoa) | <input type="checkbox"/> | X             | 2                  | 170-190           | 30-50                      |
| <b>BARAZKIAK</b>                                            |                          |               |                    |                   |                            |
| Barazki beteak<br>(tomateak, kuitxoa,<br>alberjiniak)       | <input type="checkbox"/> | X             | 2                  | 180-200           | 50-70                      |

**GRILL funtziorako egosketa-taula**

| Elikagai mota                                           | Funtzioa                 | Aurreberoketa | Maila<br>(behetik) | Tenperatura<br>°C | Egosketa-<br>denbora (min) |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|--------------------|-------------------|----------------------------|
| Ogi txigortua                                           | <input type="checkbox"/> | 5'            | 5                  | 250               | 1-4                        |
| Arrain- / haragi-<br>xerrak                             | <input type="checkbox"/> | -             | 4                  | 230               | 10-30*                     |
| Saltxitxak,<br>brotxetak,<br>saiheskiak,<br>hanburgesak | <input type="checkbox"/> | -             | 5                  | 250               | 10-30*                     |
| Bildots-izterra edo<br>-belaunpea                       | <input type="checkbox"/> | X             | 3                  | 200-210           | 50-90**                    |
| Barazki gainerreak                                      | <input type="checkbox"/> | -             | 3                  | 200-210           | 20-55                      |
| Patata erreak                                           | <input type="checkbox"/> | X             | 3                  | 200-210           | 30-55**                    |
| Oilasko errea<br>(1-1,3 kg)                             | <input type="checkbox"/> | X             | 2                  | 200-210           | 50-70**                    |
| Roastbeefa, gutxi<br>egina 1 kg                         | <input type="checkbox"/> | X             | 3                  | 200-210           | 30-50**                    |

**Oharra:** Egosteko denborak eta tenperaturak gutxi gorabeherakoak dira.

\* Eman buelta elikagaiari egosketaren erdian

\*\* Biratu elikagaia egosketa-denboraren bi heren igaro direnean (beharrezko bada).

\*\*\* Kalkulatutako egosketa-denbora: platerak aurrez edo ondoren atera daitezke labetik, nahiago duzunaren arabera.

## Garbiketa eta mantentze-lanak

### GARBIKETA

#### **⚠ ADI!**

- Ez erabili lurrun bidezko garbigailuak.
- Garbitu labea hotz dagoenean soilik.
- Deskonektatu gailua saretik.

### Labareen kanpoaldea

**(i) GARRANTZITSUA:** Ez erabili detergente korrosibo edo urratzailerik. Ezaugarri horietako produkturen bat gailuarekin nahi gabe kontaktu egiten badu, garbi ezazu berehalia zapi heze batekin.

- Garbitu gainazalak zapi heze batekin. Oso zikin badago, erabili urez eta baxera-detergente tanta batzuekin egindako soluzioa. Lehortu zapi lehor batekin.

### Labareen barnealdea

**(i) GARRANTZITSUA:** Ez erabili espartzu urratzaileak edo metalikoak. Denbora igaro ahal, baliteke labareen atearen gainazal esmaltatuak eta kristala hondatzea.

- Erabilera bakoitzaren ondoren, utzi labea hozten eta, ahal izanez gero, garbitu epel dagoenean, metatutako zikinkeria eta elikagai-hondarrak (adibidez, azukre ugariko elikagaienak) kentzeko.
- Erabili laberako detergente espezifikoak eta jarraitu arretaz fabrikatzalearen argibideei.
- Garbitu atearen kristala detergente likido egokiarekin. Labareen atea ken dezakezu, errazago garbitzeko (kontsultatu "MANTENTZE-LANAK" atala). Barneko kristala laua da, errazago garbi dadin.

**OHARRA:** Ur kantitate handia duten elikagaiak denbora luzez egosi behar badituzu (esaterako, pizza, barazkiak, etab.), baliteke atearen barruan eta junturaren inguruan kondentsazioa metatzea. Labea hotz dagoenean, lehortu barneko aldea zapi edo belaki batekin.

#### **⚠ ADI!**

- Pirolisi bidezko garbiketan zehar eta horren ondoren, mantendu maskotak (batez ere, txoriak) etxetresna elektrikoaren eremutik urrun.

### Osagarriak

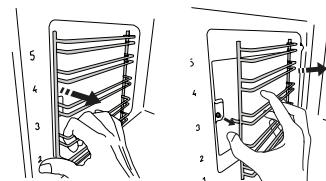
- Murgildu osagarriak baxera-detergentea duen uretan erabili eta berehalia. Oraindik bero badaude, erabili eskularruak.
- Elikagai-hondarrak erraz ken daitezke eskuila edo belakiaren bidez.

### MANTENTZE-LANAK

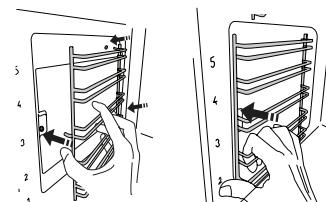
#### **⚠ ADI!**

- Erabili segurtasun-eskularruak.
- Egiaztazu labea hotz dagoela, hurrengo eragiketak burutu aurretik.
- Deskonektatu labea saretik.

**Apaletarako gidak ateratzeko,** eutsi tinko gidaren kanpoko aldeari eta egin tira zugana euskarria eta barruko bi larakoak ateratzeko.

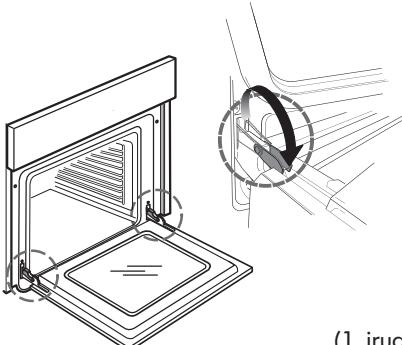


**Apaletarako gidak berriz jartzeko,** koka itzazu konpartimentutik gertu eta sartu bi larakoak euren ahokalekuetan. Ondoren, kokatu kanpoko aldea bere ahokalekuik gertu, sartu euskarria eta bultzatu irmoki konpartimentuenaren hormaren norabidean, gida behar bezala finkatuta dagoela ziurtatzeko.



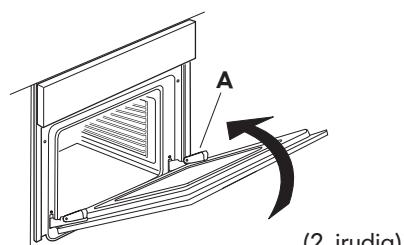
**Atea ateratzeko**

- Ireki atea erabat.
- Altxatu kakoak eta bultzatu ahalik eta gehien aurrerantz (1. irudia).

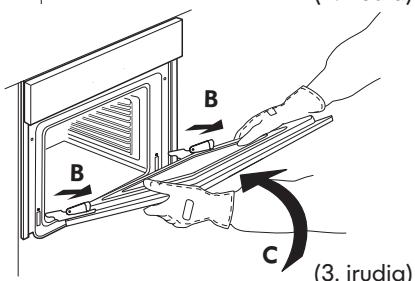


(1. irudia)

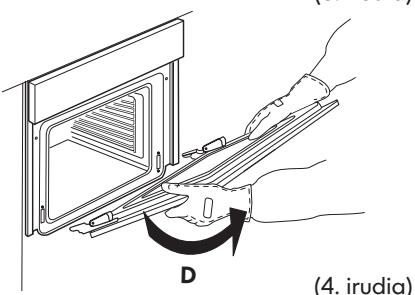
- Itxi atea ahalik eta gehien (A), jaso (B) eta gorde (C) askatu arte (D) (2., 3., 4. irudiak).



(2. irudia)



(3. irudia)



(4. irudia)

**Atea muntatzeko**

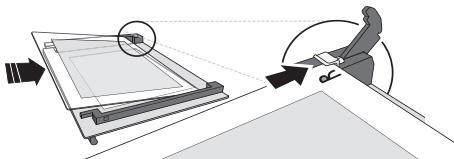
- Sartu bandak euren lekuetan.
- Ireki atea erabat.
- Jaitsi bi kisketak.
- Itxi atea.

**Kristala garbitzea**

- Atea desmuntatu eta gainazal bigun baten gainean heldulekuak beherantz jarri ondoren, sakatu bi atxikipen-krokadurak aldi berean eta atera atearen goiko aldea zuregana tiraka.



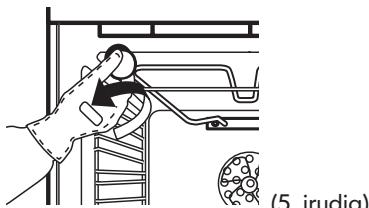
- Eutsi barneko kristalei irmoki, bi eskuak erabiliz, atera itzazu eta, garbitu aurrefik, kokatu gainazal bigun batean.
- Erdiko kristala behar bezala berriz jartzeko, ziurtatu "R" letra ezkerreko izkinan ikusten dela. Lehenik, sartu "R" letrarekin markatutako kristalaren alde luzea euskarrieta eta, ondoren, jaitsi bere posiziota iritsi arte.



- Kokatu goiko aldea berriro: behar bezala jarriz gero, klik bat entzungo duzu. Atea berriro muntatu aurretik, ziurtatu zigilua segurtatuta dagoela.

**Bonbilla aldatzeko**

1. Deskonektatu labea saretik.



2. Askatu lanpararen estalkiko torlojuak (5. irudia), aldatu lanpara (ikusi lanpara motari buruzko oharra) eta kokatu estalkia berriro, torlojuak estutuz.

3. Konektatu labea sarera berriro.

**OHARRA:**

- Erabili soilik ezaugarri hauek dituzten bonbilla halogenoak: 25 W/230 V, G9 motakoak, T 300 °C.
- Gailuan erabilitako bonbilla gailu elektrikoetan erabiltzeko diseinatu da bereziki, eta ez da egokia etxeak argiztatzea (Batzordearen 244/2009 Erregelamendua (EB)).
- Bonbillak IKEA-ren Laguntza-zentro baimenduaren bidez daude eskuragarri.

**Zer egin honako hau gertatzen bada?**

| Arazoa                                                       | Kausa posiblea                           | Konponbidea                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Labeak ez du funtzionatzen.                                  | Ez da potentzia elektrikorik hautematen. | Egiaztu potentzia elektrikoaren presentzia.                                                                                            |
|                                                              | Labea ez dago sarera konektatuta.        | Konektatu gailua sare elektrikora.                                                                                                     |
| Pantailan "F" letra agertuko da, eta, ondoren, zenbakia bat. | Software-arazoa                          | Jar zaitez harremanetan hurbilena duzun Saldu osteko zerbitzuarekin eta adierazi "F" letraren ondoren agertzen den letra edo zenbakia. |

**Zerbitzu-zentro baimenduari deitu aurretik:**

1. Saiatu arazoa zeure kabuz konpontzen, "Zer egin honako hau gertatzen bada?" taularen laguntzarekin.

2. Itzali labea eta piztu berriro, arazoa konpondu den egiazatzeko.

Egiaztapen horien ondoren arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan IKEA-ren Laguntza-zentro baimenduarekin.

Adierazi honako hauek:

- arazoaren deskribapen laburra;
- labe mota eta modelo zehatzta;
- zerbitzu-zenbakia (ezaugarrien plakako SERVICE hitzaren ondoren agertzen den zenbakia), barrunbearen eskuineko muturrean (ikusgai geratzen da atea irekita dagoenean);

**SERVICE** 0000 000 00000



- Zure helbide osoa.
- Zure telefono-zenbakia.

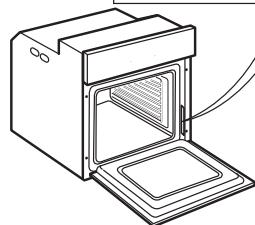
Konponketaren bat egitea beharrezkoa bada, jarri harremanetan IKEA-ren Laguntza-zentro baimenduarekin (ordezko pieza originalak erabiltzen direla eta konponketa zuzen egiten dela bermatzeko).

**Datu teknikoak**

|                                                                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Produktu mota: altzarian sartutako labe elektrikoa                                                                       |            |
| Modeloaren identifikatzalea:<br>BEJUBLAD 604.116.64                                                                      |            |
| Barrunbe kopurua                                                                                                         | irudia     |
| Bero-iturria                                                                                                             | Elektrikoa |
| Funtzioen kopurua                                                                                                        | 6          |
| Bolumen erabilgarria. Alboetako parrillarik eta panel katalitikorik gabe                                                 | 71         |
| Egosketa-erretiliaren azalerarik handiena: cm <sup>2</sup>                                                               | 1.191      |
| Energia-eraginkortasun mota (kontsumorik baxuena)                                                                        | A+         |
| Energia-eraginkortasunaren indizea                                                                                       | 81,2       |
| Energia-kontsumoa<br>Ohiko funtzioa (karga arruntarekin eta goiko + beheko erresistentziekin)<br>kWh/ziklo               | 0,89       |
| Energia-kontsumoa<br>Aire behartuaren funtzioa (karga arruntarekin eta aire behartuaren bidezko beroketarekin) kWh/ziklo | 0,69       |
| Goiko beroketa-elementua W                                                                                               | 1.800      |
| Beheko beroketa-elementua W                                                                                              | 1.000      |
| Grillaren beroketa-elementua W                                                                                           | 1.800      |
| Haizagailuaren beroketa-elementua W                                                                                      | 1.800      |
| Hozte-haizagailua W                                                                                                      | 15         |
| Labearren lanpara W                                                                                                      | 25         |
| Labearren potentzia elektrikoa W                                                                                         | 22         |
| Guztizko potentzia W                                                                                                     | 2900       |
| Dimentsioak                                                                                                              |            |
| Zabalera mm-tan                                                                                                          | 595        |
| Altuera (mm)                                                                                                             | 595        |
| Hondoa (mm)                                                                                                              | 550        |
| Gailuaren pisua<br>BEJUBLAD kg                                                                                           | 29         |

## Datu teknikoak

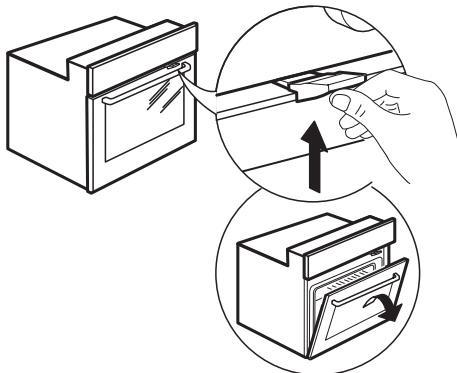
Informazio teknikoa gailuaren barruko datuen plakan dago.



## Instalazioa

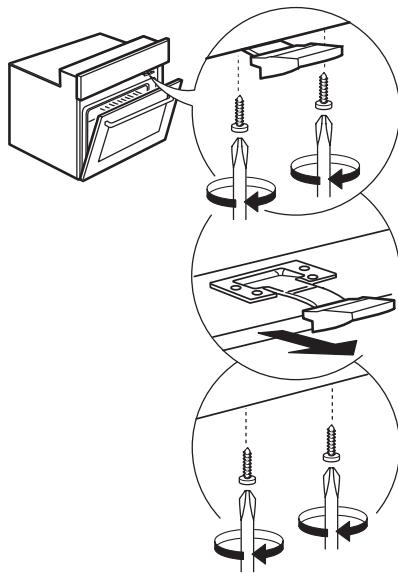
### Atearen blokeoa

Atearen blokeoa aktibatuta dagoenean atea irekitzeko, kontsultatu 1. irudia



2. irudia

Atearen segurtasun-blokeoa kentzeko, jarraitu 2. irudian adierazitako urratsei.



2. irudia

## Konexio elektrikoa

Ziurtatu gailuaren datu-plakan adierazitako tentsioa bat datorrela sarearen tentsioarekin. Datu-plaka labearen aurreko ertzean dago (ikusgai geratzen da atea irekita dagoenean).

Elikadura-kablea (H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> motakoa) elektrikari profesional batek aldatu behar du. Jarri harremanetan IKEA-ren Laguntza-zentro baimenduarekin:

## Ingurumen-gaiak

**⚠ OHARRA:** Mantentzelanak egin aurretik, ziurtatu gailua itzalita eta saretik deskonektatuta dagoela; deskarga elektrikoko arriskua dago. Ez erabili lurrun bidezko garbigailuak.

**⚠ OHARRA:** Ez erabili garbigarri urratzaileak edo errasketak atearen kristala garbitzeko, gainazala marra dezaketelako, kristala apurtuz.

**⚠ Garbiketa-**edo mantentzelanak egin aurretik, ziurtatu gailua hoztu dela; erredurak izateko arriskua dago.

**⚠ OHARRA:** Bonbilla aldatu aurretik, itzali gailua; deskarga elektrikoko arriskua dago.

### BILGARRIA BOTATZEA

Bilgarria % 100 birziklagarria da, eta birziklapenaren-ikurrarekin seinalatuta dago.  Beraz, bilgarriaren piezak modu arduratsuan bota behar dituzu, hondakinei buruzko tokiko arauak beti errespetatuz.

### ETXETRESNA ELEKTRIKOAK BOTATZEA

Gailu hau material birziklagarri edo berrerabilgarriekin egin da. Tokiko araudiaren arabera bota behar da.

Etxetresna elektrikoen tratamendu, berreskuratzeko eta birziklapenari buruzko informazio gehiago lortzeko, jarri harremanetan tokiko agintaritzekin, etxeko hondakinen bilketa-zerbitzuarekin edo gailua eskuatu zenuen dendarekin. Gailu honek CE marka du, Europako 2012/19/EB Zuzentaraуari jarraikiz, Gailu elektriko eta elektronikoen hondarrei buruzkoa (TEEH). Produktu hau behar bezala ezabatuz, ingurumen eta osasunerako ondorio kaltegarriak ekiditen dira.

Gailuan edo horrekin batera datorren dokumentazioan dagoen  ikurrak etxeko hondakin gisa ezin dela tratatu adierazten du. Horren ordez, gailu elektriko eta elektronikoak birziklatzeko bilketa-puntu egoki batean eman behar da.

### ENERGIA AURREZTEKO AHOLKUAK

Berotu labea aurretik egosketa-taulan edo errezeptan hala badio soilik. Erabili pasteletarako erretilu lakatu edo esmaltatu ilunak, beroa hobe xurgatzen dutelako. Egosketa luzea behar duten elikagaiak labea itzali ondoren ere egosten jarraituko dute.

### ADOSTASUN-AITORPENAK

Gailu honek 65/2014 eta 66/2014 Europako erregelamenduetako ekodiseinu-baldintzak betetzen dituzte, Europako EN 60350-1 arauaren araberakoak.



## IKEA BERMEA

### Zenbat denborarako bermea ematen du IKEA-k?

Bermeak bost urteko iraunaldia dauka IKEA-n etxetresna-elektrikoa erosi zen datatik. Erosketaren egiaztagiri gisa, jatorrizko erosketaren faktura edo ordainagiria beharko duzu. Bermealdian konponketak egiten badira, ez da etxetresna elektrikoaren bermea luzatuko.

### Nork egingo du zerbitzua?

IKEA-k baimendutako zerbitzu-hornitzaireak bere zerbitzuaren edo baimendutako zerbitzu-sarearen bidez eskainiko du zerbitza.

### Zer estaltzen du berme honek?

Bermeak IKEA-n erosketa egin ondoren fabrikazio-akats edo materialen-akats batek sortu ahal izan dituen etxetresna elektrikoaren akatsak estaltzen ditu.

Bermeak etxearen erabiltzen diren produktuetarako baino ez du balio.

Salbuespenak "Zer ez du estaltzen berme honek?" atalean zehazten dira. Bermealdiaren barruan, akatsa konpontzeko kostuak (adibidez, konponketak, piezak, eskulana eta joan-etorriak) estalita geratuko dira, baldin eta etxetresna elektrikoa gastu berezirik gabe konpontzeko irisgarria bada. Baldintza horietan, EBren zuzentaraauak (99/44/EG) eta tokiko araudiak aplikatzen dira. Aldatutako piezak IKEA-ren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

### Zer egingo du IKEA-k arazoak konpontzeko?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaireak aztertuko du produktua eta, ondoren, eta bere irizpideei jarraikiz, bermeak estaltzen duen erabakiko du. Estaltzekotan, IKEA-ren zerbitzu-hornitzaireak edo baimendutako zerbitzuak, bere zerbitzu-eragiketen bidez, erabakiko dute, euren irizpideei jarraikiz, produktu akastuna konpondu edo berdina edo antzekoa den beste batekin ordezkatuko duten.

### Zer ez du estaltzen berme honek?

- Hondatze edo higadura arrunta.
- Zabarkeriagatik, funtzionamendu-jarraibideak ez betetzeagatik, instalazio

okerragatik, tentsio oker baterako konexioagatik, erreakzio kimiko edo elektrokimikoek, oxidoak, korrosioak edo urak eragindako kalteek eragindako kalteak (besteak beste, uretan gehiegizko kareak eragindako kalteak), eta ingurumen-baldintza anormalek eragindako kalteak.

- Pieza kontsumigarriak, bateriak eta bonbillak barne.
- Funtzionalak ez diren piezak eta pieza apaingarriak, etxetresna elektrikoaren erabilera normalari eragiten ez diotenak, edozein marradura eta kolore-ezberdintasunak barne.
- Substantzia edo objektu arrotzek, iragazkiak garbitzeak edo desblokeatzeak, hustuketa-sistemek edo xaboi-kaxek eragindako ustekabeko kalteak.
- Honako pieza hauetan eragindako kalteak: beira zeramikoa, osagarriak, baxerarako eta mahai-tresnak gordetzeko saskiak, betetzeko edo husteko hodiak, junturak, bonbillak edo horien estalkiak, pantailak, aginteak, estaldurak eta estaldura babesgarrien zatiak. Kalte horiek ekoizpen-akatsek eragin dituztela frogatzen bada salbu.
- Teknikariaren bisitan produktuan akatsak aurkitzen ez diren kasuak.
- Gure zerbitzu-hornitzaireek eta/edo IKEA-k baimendutako zerbitzu batek egin ez dituzten konponketak, edo jatorrizkoak ez diren piezak erabiltzen direnean.
- Instalazio akastun batek edo instalazioaren zehaztapenak betetzen ez dituen instalazio batek eragindako konponketak.
- Etxetresna elektrikoa etxearen erabiltzen ez bada, hau da, esparru profesionalean erabiliz gero.
- Garraio-kalteak. Bezero batek produktua etxera edo beste helbide batera eramatzen badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko ibilbidean izan ditzakeen kalteen erantzukizuna. Dena den, IKEA-k produktua bezeroak adierazitako helbidean entregatzeten badu, bermeak garraioan zehar sor daitezkeen kalteak estaliko ditu.

- IKEA gailuaren hasierako instalazioaren kostua. Hala ere, IKEA-ko zerbitzu-hornitzale batek edo bere zerbitzu baimenduak berme honen arabera gailua komponentzen edo ordezten badu, zerbitzu-hornitzaleak edo bere zerbitzu baimenduak berriro instalatuko du gailu konpondua edo berria, beharrezkoa bada.

Murrizketa horiek ez dira aplikatzen espezialista batek modu egokian gure pieza originalak erabiltzen dituenean, etxetresna elektrikoa EBko beste herrialde bateko segurtasun-zehaztapen teknikoetara egokitzeko asmoarekin.

#### Nola aplikatzen da lege nazionala?

IKEA bermeak berariazko lege-eskubideak ematen dizkio, tokiko lege-araudi guztiak estaltzen edo gainditzen dituztenak. Hala ere, baldintza horiek ez dituzte inola ere mugatzen tokiko legerian zehaztutako kontsumitzaileen eskubideak.

#### Balio-eremuak

EBko herrialde batean erositako eta EBko beste herrialde batera eramaten diren etxetresna elektrikoen kasuan, herrialde berriko berme-baldintza normalen arabera emango dira zerbitzuak. Bermearen esparruan zerbitzuak egiteko betebeharra soili dago etxetresna elektrikoak hauek betetzen baditu eta hauen arabera instalatuta badago:

- Erreklamazioa egiten den herrialdeko zehaztapen teknikoak.
- Muntaketa-argibideak eta Erabiltzailearen eskuliburuko segurtasun-informazioa.

IKEA gailuetarako zerbitzu-zentro baimendua

Jarri harremanetan IKEA-k izendatu eta baimendutako zerbitzu-zentroarekin honako gauza hauetarako:

- berme horren araberako erreklamazioa egitea;
- IKEA-ren gailua IKEA-ren sukaldeko altzarietan sartzeko instalazioarekin erlazionatutako argibideak eskatzeko;
- IKEA gailuen funtziei buruzko argibideak eskatzea.

Laguntha onena emango dizugula ziurtatzeko, mesedez, irakurri arretaz

Muntaketa-jarraibideak eta/edo Jarraibideen eskuliburua gurekin harremanetan jarri aurretik.

#### Nola jarri gurekin harremanetan gure zerbitzua behar baduzu?



Eskuliburu honetako azken orrialdean IKEA-k izendatu eta baimendutako zerbitzu-zentroen zerrenda eta dagozkion telefono-zenbakia nazionalak aurkituko dituzu.

**i** **Zerbitzu azkarra goa eskaini diezazugun, deitu eskuliburu honetako telefono-zenbaki espezifikoetara. Adierazi beti laguntha behar duzun gailu espezifikoari dagokion eskuliburuan agertzen diren zenbakia. Bestalde, adierazi beti produktu-zenbakia (8 digitu) eta IKEA-ko gaiaaren 12 digituko zerbitzu-zenbakia, gailuaren datu teknikoen plakan aurki ditzakezunak.**

#### **i GORDE FAKTURA EDO EROSKETA-ORDAINAGIRIA!**

Erosketaren frogagiria da, eta bermea erabiltzeko beharko duzu. Ordainagiriak IKEA-ren produktuaren izena eta zenbakia ere jasotzen ditu (8 digitu), erosten duen etxetresna elektriko bakoitzarentzat.

#### Laguntha gehiago behar duzu?

Zure gailuei buruzko zerbitzu-zentro baimenduarekin zerikusirik ez duten gai gehigarri guztietarako, jo ezazu gertuen duzun IKEA dendako telefono-zentralera. Gurekin harremanetan jarri aurretik, gailuaren dokumentazioa arretaz irakurtzea gomendatzen dizugu.

## Índex

|                            |    |                          |    |
|----------------------------|----|--------------------------|----|
| Informació sobre seguretat | 23 | Què fer si...            | 35 |
| Descripció del producte    | 27 | Dades tècniques          | 36 |
| Tauler de control          | 28 | Instal·lació             | 37 |
| Primer ús                  | 28 | Connexió elèctrica       | 38 |
| Ús diari                   | 28 | Qüestions mediambientals | 38 |
| Taula de cocció            | 31 | <b>GARANTIA IKEA</b>     | 39 |
| Neteja i manteniment       | 33 |                          |    |

## Informació sobre seguretat

Abans d'usar l'aparell, llegeix atentament aquestes instruccions de seguretat. Has de tenir-les a mà per tal de consultar-les més endavant.

Tant aquestes instruccions com l'aparell contenen advertències de seguretat importants que s'han de respectar en tot moment. El fabricant declina qualsevol responsabilitat derivada de l'incompliment d'aquestes instruccions de seguretat, de l'ús indegit de l'aparell o de l'ajust incorrecte dels comandaments.

### ADVERTÈNCIES DE SEGURETAT

 Mantén els infants menors de 3 anys allunyats de l'aparell. Els infants menors de 8 anys han de romandre allunyats de l'aparell, llevat que estiguin supervisats en tot moment.

Tant els nens a partir de 8 anys com les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals

disminuïdes o que no tinguin l'experiència i coneixements necessaris poden utilitzar aquest aparell si reben la supervisió o les instruccions necessàries per utilitzar-lo de forma segura i comprenen els riscos als quals s'exposen. Els infants no han de jugar amb l'aparell.

Els infants no han de realitzar tasques de neteja o de manteniment sense supervisió.

 **ADVERTÈNCIA:** L'aparell i les parts accessibles s'escalfen durant el seu ús. No toquis els elements calents ni les superfícies calentes durant l'ús o en finalitzar, hi ha risc de cremades. Els infants menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats llevat que estiguin supervisats contínuament.

 **ADVERTÈNCIA:** No deixis l'aparell desatès durant l'asseccament d'aliments. Si l'aparell és apte per a l'ús de

sonda, utilitza només una sonda de temperatura recomanada per a aquest forn; hi ha risc d'incendi.

⚠ Mantén els draps i altres materials inflamables allunyats de l'aparell fins que tots els components s'hagin refredat per complet; hi ha risc d'incendi.

Para atenció al forn sempre que cuinis aliments rics en greix o oli, o quan afegeixis alcohol, ja que hi ha risc d'incendi. Utilitza guants adequats per treure les safates i els accessoris. En finalitzar la cocción, obre la porta amb cura, de manera que l'aire calent o vapor surti progressivament abans d'accedir al compartiment; hi ha risc de cremades. No obstrueixis les sortides de ventilació de la part davantera del forn, ja que hi ha risc d'incendi.

⚠ Tingues cura quan la porta del forn estigui en posició oberta o baixada per evitar ensopegades.

## ús permès

⚠ **ATENCIÓ:** L'aparell no està destinat a posar-se en funcionament per mitjà d'un dispositiu d'encesa extern,

com ara un temporitzador, o d'un sistema de control remot independent.

⚠ Aquest aparell està destinat a un ús domèstic o per utilitzar-se en ambients similars com: àrees de cuina en oficines, botigues i altres; granges; per a clients d'hotels, motels, hostals i altres entorns residencials.

⚠ Aquest aparell no està dissenyat per a un ús professional. No utilitzes aquest aparell a l'aire lliure.

No s'admet cap altre ús (p. ex. escalfar una habitació).

⚠ No guardis substàncies explosives ni inflamables (com ara flascons d'aerosols o benzina) dins o prop de l'aparell, ja que hi ha risc d'incendi.

## INSTAL·LACIÓ.

⚠ La manipulació i instal·lació de l'aparell l'han de realitzar dues o més persones: hi ha risc de lesions. Utilitza guants de protecció per al desembalatge i la instal·lació, ja que hi ha risc de talls.

⚠ La instal·lació, incloent-hi el subministrament d'aigua (si correspon), així com les connexions elèctriques i les

reparacions, han de ser realitzades per un tècnic qualificat. No facis reparacions ni substitucions de peces de l'aparell que no s'indiquen específicament al manual d'usuari. Mantén els nens allunyats del lloc d'instal·lació. Després de desembalar l'aparell, comprova que no s'hagi malmès durant el transport.

Si observes cap problema, posa't en contacte amb el distribuïdor o el Servei Postvenda més proper. Un cop instal·lat l'aparell, mantén fora de l'abast dels més petits les restes d'emballatge (plàstics, peces de poliestirè extrudit, etc.), ja que hi ha risc d'asfíxia. L'aparell ha d'estar desendollat del corrent abans de començar la instal·lació, ja que hi ha risc de descàrrega elèctrica. Quan duguis a terme la instal·lació, assegura't que l'aparell no faci malbé el cable d'alimentació, ja que hi ha risc d'incendi o de descàrrega elèctrica. No engeguis l'aparell fins a haver-lo instal·lat completament.

⚠ Efectua totes les tasques de tallada de l'armari abans d'instal·lar l'aparell a lloc i retira per complet tots els encenalls i les serradures.

No obstrueixis l'espai mínim entre el taulell i la vora superior del forn; hi ha risc de cremades. No retiris la base de poliestirè del forn fins al moment de la instal·lació.

⚠ Després de la instal·lació, la base de l'aparell no ha de ser accessible; hi ha risc de cremades.

⚠ No instal·lis l'aparell després d'una porta decorativa; hi ha risc d'incendi.

## ADVERTÈNCIES SOBRE ELECTRICITAT

⚠ La placa de característiques es troba a la vora frontal del forn (és visible amb la porta oberta).

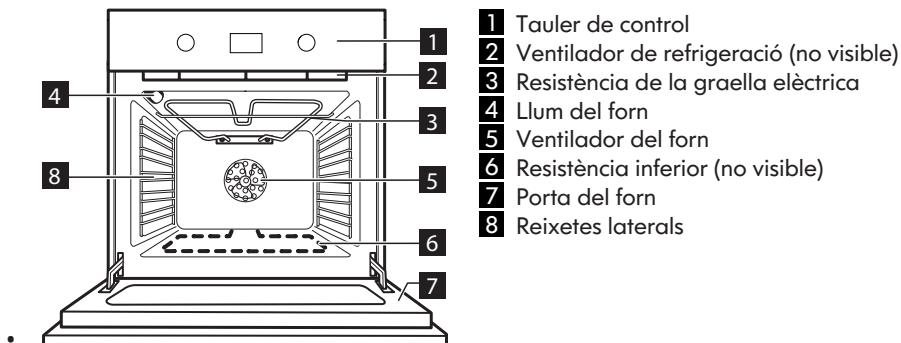
⚠ Ha de ser possible desconectar l'aparell de l'alimentació elèctrica fàcilment si l'endoll és accessible o mitjançant un interruptor omnipolar instal·lat abans de l'endoll. A més, l'aparell ha de comptar amb presa de terra, de conformitat amb les normatives de seguretat vigents en matèria d'electricitat.

 No utilitzis allargadors, regletes ni adaptadors. Un cop acabada la instal·lació, els components elèctrics no hauran de quedar accessibles per a l'usuari. No utilitzis l'aparell si estàs mullat/ada o vas descalç/a. No utilitzis aquest aparell si té un cable o un endoll de xarxa danyat, si no funciona bé, o si s'ha fet malbé o s'ha caigut.

 Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el seu agent de servei tècnic o una persona igualment qualificada hauran de substituir-lo per evitar perills, ja que hi ha risc de descàrrega elèctrica.

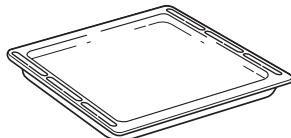
 Posa't en contacte amb un Centre d'Assistència Tècnica autoritzat en cas que hagis de substituir un cable d'alimentació.

## Descripció del producte



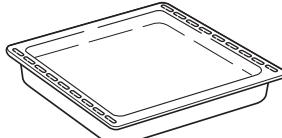
### Accessoris

Safata pastissera



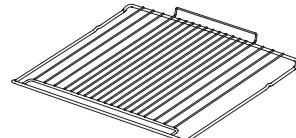
x 1

Safata profunda



x 1

Reixeta



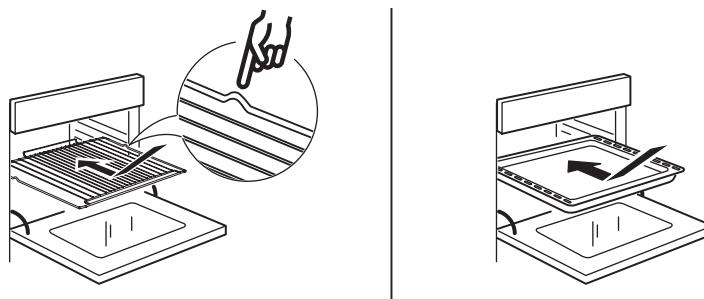
x 1

### Introducció de la reixeta i altres accessoris

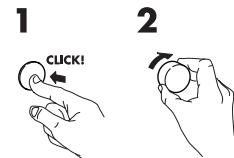
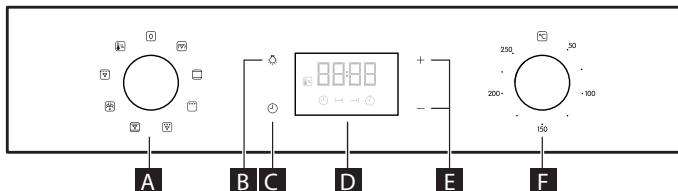
Introduceix la reixeta en el nivell desitjat, mantenint-la lleugerament inclinada cap amunt i recolzant primer la part posterior elevada (orientada cap amunt). Després, fes-la lliscar horitzontalment per la guia fins al límit.

Els altres accessoris, com la safata pastissera, s'introdueixen horitzontalment lliscant per les guies.

Si vols comprar un accessori, truca al Centre de servei autoritzat.



## Tauler de control



- A** Selector
- B** Llum
- C** Ajust del temporitzador
- D** Pantalla
- E** Botons d'ajust
- F** Comandament del termòstat

### Comandaments retràctils

Per utilitzar aquest tipus de comandament, prem la part central del comandament. El comandament surt.

Fes-lo girar fins a la posició desitjada.

Un cop acabada la coccio, gira el selector a **A** i torna a premer-lo perquè torni a la posició original.

## Primer ús

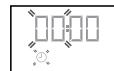
Trau els accessoris del forn i escalfa'l a 200° durant una hora per eliminar l'olor i els fums produïts pels materials aïllants i el greix protector.

### Encendre/apagar el forn

Per encendre el forn, gira el selector **A** fins a la funció desitjada; per apagar-lo, gira el selector fins a **A** la posició "0".

### Ajust de l'hora

La primera vegada que encenguis l'aparell, hauràs d'ajustar l'hora: prem **(C)** fins que la icona **(C)** i l'hora actual comencin a parpellejar a la pantalla.



Utiliza **[+]** o **[-]** per ajustar l'hora i prem **(C)** per confirmar.

Els dos díigits dels minuts començaran a parpellejar. Utiliza **[+]** o **[-]** per ajustar els minuts i prem **(C)** per confirmar.

**Nota:** Quan la icona parpellegi (per exemple, després d'un tall de subministrament prolongat), hauràs de tornar a configurar l'hora.

## Ús diari

### Seleccionar una funció

Per seleccionar una funció, gira el selector **A** fins al símbol de la funció desitjada: la pantalla s'il·luminarà i se sentirà un senyal acústic.

### Activar una funció

#### MANUAL

Per iniciar la funció seleccionada, gira el **selector del termòstat** fins assolir la temperatura desitjada.



**Nota:** Pots canviar la funció durant la coccio girant el selector o ajustar la temperatura

girant el selector del termòstat. La funció només s'iniciarà si el selector del termòstat està a 0 °C.

Pots programar el temps de coccio, el temps de finalització de la coccio (només si seleccions un temps de coccio) i un temporitzador.

### Preescalfament

Un cop s'hagi activat la funció, un senyal acústic i una icona parpellejant **≡** a la pantalla t'indicaran que la fase de preescalfament s'ha activat. Quan el preescalfament hagi acabat, sonarà un senyal acústic i la icona fixa **≡** a la pantalla li indicarà que el forn ha arribat a

la temperatura programada: col·loqui els aliments dins i procedeixi amb la cocció.

**Nota:** Col·locar els aliments al forn abans que hagi finalitzat el preescalfament pot tenir efectes adversos en el resultat final de la cocció.

### Calor residual

Quan finalitzi la cocció i amb la funció desactivada, es podria veure la icona (I+) a la pantalla, fins i tot quan el ventilador de refrigeració s'hagi apagat. Això vol dir que hi continua havent calor residual a la càmera.

**Nota:** El temps necessari perquè s'apagui la icona dependrà d'una sèrie de factors com la temperatura ambient i la funció utilitzada. En qualsevol cas, el producte s'ha de considerar APAGAT quan l'indicador del selector de funció es trobi en la posició 0.

### Programació de la cocció

Abans de programar la cocció, has de seleccionar una funció.

#### DURADA

Mantén premut (1) fins que la icona I→i "00:00" comencin a parpellejar a la pantalla.



Utilitza [+] o [-] per configurar el temps de cocció desitjat i després prem (1) per confirmar.

Activa la funció girant el selector del termòstat fins a la temperatura desitjada: se sentirà un senyal acústic i la pantalla indicarà que la cocció ha acabat; el forn s'apagará.

**Notes:** Per cancel·lar el temps de cocció programat, mantén premut el botó (1) fins que la icona comenci a parpellejar a la pantalla i després torna a configurar el temps de cocció a "00:00".

Aquest temps de cocció inclou una fase de preescalfament.

### Seleccionar l'hora de finalització de la cocció/inici diferit

Un cop programat el temps de cocció, es pot retardar l'inici de la funció programant l'hora de finalització: prem (1) fins que la icona →i l'hora actual parpellegin a la pantalla.



Utilitza [+] o [-] per ajustar el temps desitjat de finalització de la cocció i prem (1) per confirmar.

Activa la funció girant el **selector del termòstat** fins que la temperatura desitjada: la funció s'iniciarà automàticament quan hagi transcorregut el període de temps calculat perquè la cocció finalitzi a l' hora programada.



**Notes:** Per cancel·lar la programació, apaga el forn girant el **selector** fins a la posició "0".

### Final de cocció

Se sentirà un senyal acústic i la pantalla indicarà que la funció de cocció ha acabat; la temperatura descendirà.



Gira el **selector** per seleccionar una funció diferent i posa'l en la posició "0" per apagar el forn.

**Nota:** Si el temporitzador està activat, la pantalla mostrarà la paraula "END" alternada amb el temps restant.

### Ajust del temporitzador

Aquesta opció no interromp ni programa la cocció, però et permet utilitzar la pantalla com a temporitzador, tant si la funció està activada com si el forn està apagat.

Mantén premut (1) fins que la icona (1) i "00:00" comencin a parpellejar en la pantalla.



Utilitza [+] o [-] per configurar l'hora i prem (1) per confirmar.

Una vegada que hagi finalitzat el compte enrere sonarà un senyal acústic.

**Notes:** Per cancel·lar el temporitzador, mantén premut (1) fins que la icona (1) comenci a parpellejar i després fes servir [-] per reconfigurar el temps a "00:00".

### Taula de funcions del forn

El forn té cinc nivells de cocció. Els nivells van en sentit ascendent, des del més baix al més alt.

| <b>Funció</b> |                                                          | <b>Descripció de la funció</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <b>FORN APAGAT</b>                                       | Serveix per apagar el forn.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|               | <b>AIRE FORÇAT</b>                                       | Per cuinar diferents tipus d'aliments que requereixin la mateixa temperatura de cocció en diferents prestatges (màxim tres) al mateix temps. Aquesta funció pot utilitzar-se per cuinar diferents aliments sense que es barregin les olors.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|               | <b>CONVENCIONAL</b><br>(resistència superior i inferior) | Per cuinar qualsevol tipus d'aliment en un nivell. Es recomana utilitzar el segon prestatge. Preescalfa el forn abans d'introduir els aliments.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|               | <b>GRAELLA ELÈCTRICA</b>                                 | Per rostir filets, broquetes morunes i botifarres, cuinar verdures gratinades o torrar pa. Es recomana utilitzar el quart o el cinquè prestatge. Per rostir carn, et recomanem col·locar la greixera sota per recollir els sucs de la cocció: col·loqui el recipient en el tercer o el quart nivell iafegeix 500 ml d'aigua; la porta del forn ha d'estar tancada durant la cocció.                                                                                                                                                      |
|               | <b>GRATINAT AMB VENTILADOR</b>                           | Per rostir grans peces de carn (cama de xai, rosbit, pollastre). Et recomanem fer servir la greixera per recollir els sucs de la cocció: col·loca el recipient en qualsevol dels nivells centrals i afegeix 500 ml d'aigua potable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|               | <b>FORN DE CONVECCIÓ</b>                                 | Per enforrar pastissos i carn amb farcit líquid en un sol prestatge. Utilitza el segon nivell únicament. Canvia de prestatge els aliments per obtenir una cocció més homogènia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|               | <b>DESCONGELAR</b>                                       | Per descongelar aliments més ràpidament. Col·loca els aliments en el centre del compartiment, nivell 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|               | <b>ECO*</b>                                              | Per cuinar rostitos farcits i peces de carn en un sol prestatge. Aquesta funció fa servir una ventilació delicada i discontinua per evitar una deshidratació excessiva dels aliments. En aquesta funció ECO, el llum roman apagat durant la cocció i pots tornar a encendre'l temporalment prement el botó de confirmar. Per utilitzar el cicle ECO i optimitzar el consum d'energia, la porta del forn no s'ha d'obrir fins que acabi la cocció. Et recomanem utilitzar el segon nivell. No cal preescalfar el forn abans de la cocció. |
|               | <b>PREEscalFAMENT</b>                                    | Serveix per a preescalfar el forn ràpidament. En completar la fase de preescalfament, el forn selecciona automàticament la funció CONVENCIONAL. Espera fins que el preescalfament finalitzi abans d'introduir els aliments al forn.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

\* Funció utilitzada com a referència per a la declaració d'eficiència energètica de conformitat amb la normativa (EU) Núm. 65/2014

### Cocció de diversos aliments alhora

La funció "AIRE FORÇAT" et permet cuinar diferents aliments (peix i verdures) en diferents prestatges al mateix temps.

Retira del forn els aliments que requereixin menor temps de cocció i deixa els que necessitin una cocció més perllongada.

**Taula de coccíó**

| Tipus d'aliment                                                                             | Funció | Preescalforament | Nivell (des de baix) | Temperatura (°C) | Temps de coccíó (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>DOLÇOS, REBOSTERIA, ETC.</b>                                                             |        |                  |                      |                  |                       |
| <b>Bescuits</b>                                                                             |        | X                | 2/3                  | 160-180          | 30-90                 |
|                                                                                             |        | X                | 1-4                  | 160-180          | 30-90                 |
| <b>Pastissos farcits</b><br>(pastís de formatge, pastís de poma, pastís de fruites)         |        | X                | 2                    | 160-200          | 35-90                 |
|                                                                                             |        | X                | 2-4                  | 160-200          | 40-90                 |
| <b>Galetes, cassoletes</b>                                                                  |        | X                | 3                    | 150-170          | 20-45                 |
|                                                                                             |        | X                | 2-4/5-3-1            | 150-170          | 20-45                 |
| <b>Lioneses</b>                                                                             |        | X                | 3                    | 180-200          | 30-40                 |
|                                                                                             |        | X                | 2-4                  | 170-190          | 35-45                 |
| <b>Merengues</b>                                                                            |        | X                | 2                    | 90               | 150-200               |
|                                                                                             |        | X                | 2-4/5-3-1            | 90               | 140-200               |
| <b>Pa, pizza, focaccia</b>                                                                  |        | X                | 1/2                  | 190-250          | 15-50                 |
|                                                                                             |        | X                | 2-4/5-3-1            | 200-240          | 20-30                 |
| <b>Pizzes congelades</b>                                                                    |        | X                | 3                    | 250              | 10-30                 |
|                                                                                             |        | X                | 2-4                  | 230-250          | 10-30                 |
| <b>Pastissos salats</b><br>(pastís de verdura, quiche)                                      |        | X                | 3                    | 180-200          | 40-55                 |
|                                                                                             |        | X                | 2-4/5-3-1            | 180-190          | 30-60                 |
| <b>Vol-au-vent/pasta fullada</b>                                                            |        | -                | 3                    | 190-200          | 20-30                 |
|                                                                                             |        | -                | 2-4/5-3-1            | 180-190          | 20-40                 |
| <b>Lasanya, pasta al forn, canelons, pastissos</b>                                          |        | X                | 2                    | 190-200          | 45-65                 |
| <b>Lasanya i carn</b>                                                                       |        | X                | 1-4                  | 200              | 50-100***             |
| <b>Carn i patates</b>                                                                       |        | X                | 1-4                  | 190-200          | 45-100***             |
| <b>Peix i verdures</b>                                                                      |        | X                | 2-4                  | 180              | 30-50***              |
| <b>Menjar complet</b><br>Pastís de fruita (nivell 5)/ Lasanyes (nivell 3)/ Carns (nivell 1) |        | X                | 1-3-5                | 180-190          | 40-120***             |
| <b>Carn rostida/carn farcida rostida</b>                                                    |        | -                | 2                    | 180-200          | 100-150***            |

| Tipus d'aliment                                         | Funció | Preescal- fament | Nivell (des de baix) | Temperatura (°C) | Temps de cocció (min) |
|---------------------------------------------------------|--------|------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>CARN</b>                                             |        |                  |                      |                  |                       |
| Xai, vedella, bou, porc 1 kg                            |        | X                | 3                    | 190-200          | 80-120                |
| Pollastre, conill, ànec 1 kg                            |        | X                | 2                    | 200-230          | 50-100                |
| Gall dindi, oca 3 kg                                    |        | -                | 2                    | 190-200          | 100-160               |
| <b>PEIX</b>                                             |        |                  |                      |                  |                       |
| Peix al forn / en papillota 0,5 kg (lloms, sencer)      |        | X                | 2                    | 170-190          | 30-50                 |
| <b>VERDURES</b>                                         |        |                  |                      |                  |                       |
| Verdures farcides (tomàquets, carabassons, albergínies) |        | X                | 2                    | 180-200          | 50-70                 |

**Taula de cocció per a la funció GRAELLA ELÈCTRICA**

| Tipus d'aliment                                | Funció | Preescalfa- ment | Nivell (des de baix) | Temperatura (°C) | Temps de coc- ció (min) |
|------------------------------------------------|--------|------------------|----------------------|------------------|-------------------------|
| Torrada                                        |        | 5'               | 5                    | 250              | 1-4                     |
| Filets de peix/de carn                         |        | -                | 4                    | 230              | 10-30*                  |
| Botifarres, broquetes, costelles, hamburgueses |        | -                | 5                    | 250              | 10-30*                  |
| Cama o garreta de xai                          |        | X                | 3                    | 200-210          | 50-90**                 |
| Verdures gratinades                            |        | -                | 3                    | 200-210          | 20-55                   |
| Patates rostides                               |        | X                | 3                    | 200-210          | 30-55**                 |
| Pollastre rostit (1-1,3 kg)                    |        | X                | 2                    | 200-210          | 50-70**                 |
| Rosbif poc fet 1 kg                            |        | X                | 3                    | 200-210          | 30-50**                 |

**Nota:** els temps i les temperatures de cocció són aproximats.

\* Girar l'aliment a mitjan cocció

\*\* Girar l'aliment quan hagin transcorregut dos terços del temps de cocció (si cal).

\*\*\* Temps de cocció estimat: Els plats es poden extreure del forn abans o després segons els gustos personals.

## Neteja i manteniment

### NETEJA

#### **⚠ ADVERTÈNCIA!**

- No utilitzis aparells de neteja amb vapor.
- Neteja el forn només quan estigui fred al tacte.
- Desconnecta l'aparell de la xarxa elèctrica.

### Exterior del forn

**ⓘ IMPORTANT:** No utilitzis detergents corrosius o abrasius. Si un d'aquests productes entra accidentalment en contacte amb l'aparell, neteja'l immediatament amb un drap humit.

- Neteja les superfícies amb un drap humit. Si està molt brut, utilitza una solució d'aigua amb unes gotes de detergent per a rentaplats. Eixuga l'aparell amb un drap sec.

### Interior del forn

**ⓘ IMPORTANT:** No utilitzis fregalls abrasius o metàl·lics. Amb el temps, poden deteriorar les superfícies esmaltades i el vidre de la porta del forn.

- Després de cada ús, deixa que el forn es refredi i neteja'l preferiblement mentre encara estigui temperat, per treure la brutícia acumulada i les restes d'aliments (per exemple, aliments amb un alt contingut en sucres).
- Utilitza detergents específics per a forn i segueix atentament les instruccions del fabricant.
- Neteja el cristall de la porta amb un detergent líquid adequat. Pots retirar la porta del forn per facilitar la neteja (consulteu manteniment). El vidre interior és llis per facilitar la neteja.

**NOTA:** Durant la cocció perllongada d'aliments amb un alt contingut d'aigua (com ara pizza, verdures, etc.), pot acumular-se condensació a l'interior de la porta i al voltant de la junta. Quan el forn estigui fred, eixuga la cara interior de la porta amb un drap o esponja.

#### **⚠ ADVERTÈNCIA!**

- Durant i després de la neteja per piròlisi, totes les mascotes (sobretot els ocells) hauran de romandre allunyats de la zona de l'electrodomèstic.

### Accessoris

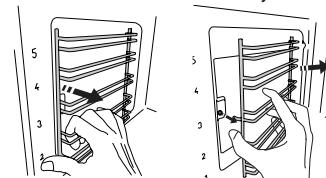
- Submergeix els accessoris en aigua amb detergent per a vaixelles immediatament després d'usar-los, fent servir guants si encara estan calents.
- Els residus d'aliments poden treure's fàcilment amb un raspall o una esponja.

### MANTENIMENT

#### **⚠ ADVERTÈNCIA!**

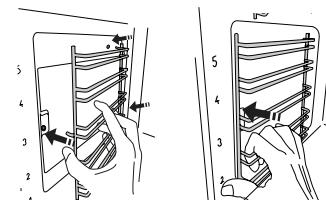
- Utilitza guants de seguretat.
- Comprova que el forn està fred abans de dur a terme les següents operacions.
- Desconnecta el forn de la xarxa elèctrica.

**Per extraure les guies per a prestatges,** subjecta fermament la part externa de la guia i estira-la per extreure el suport i les dues clavilles internes de l'allotjament.



#### **Per tornar a col·locar les guies per a prestatges,**

col·loca-les a prop del compartiment i insereix les dues clavilles en els seus allotjaments. A continuació, col·loca la part externa prop l'allotjament, insereix el suport i empenta fermament en direcció a la paret del compartiment per garantir que la guia està fixada correctament.



**Per extreure la porta**

1. Obre la porta completament.
2. Aixeca els ganxos i empena'l's al màxim cap endavant (Fig. 1).

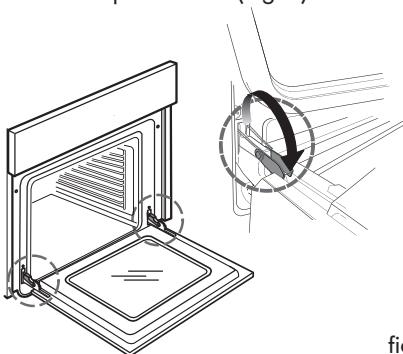


fig 1

3. Tanca la porta al màxim possible (A), aixeca-la (B) i gira-la (C) fins a alliberar-la (D) (Fig. 2, 3, 4).

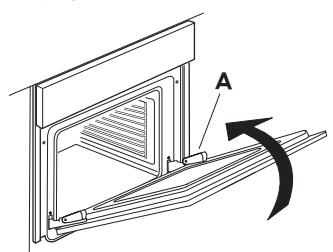


fig 2

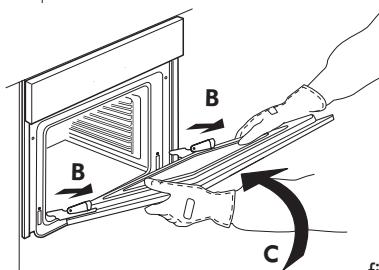


fig 3

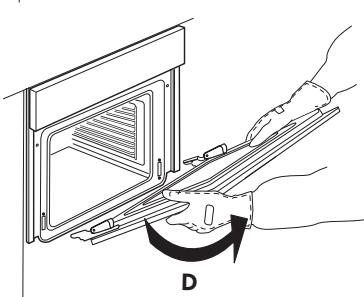


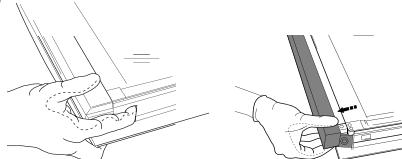
fig 4

**Per muntar la porta**

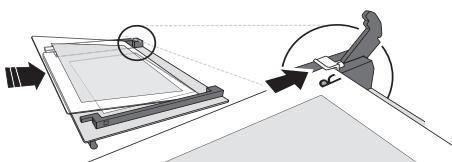
1. Introdueix les frontisses en les posicions correctes.
2. Obre la porta completament.
3. Baixa els dos pestells.
4. Tanca la porta.

**Neteja del vidre**

1. Després de desmuntar la porta i col·locar-la sobre una superfície tova amb les nanses cap avall, prem simultàniament els dos enganxalls de retenció i extrau la part superior de la porta estirant.



2. Subjecta els vidres interiors fermament amb les dues mans, extrau'l's sobre una superfície tova abans de netejar-lo's.
3. Per tornar a col·locar el cristall intern correctament, assegura't que la lletra "R" es vegi a la cantonada esquerra. Primer, introduceix el costat llarg del vidre marcat amb una "R" als suports i després baixa'l's fins a la posició correcta.



4. Torna a col·locar la part superior: un clic t'indicarà que s'ha col·locat correctament. Assegura't que el precinte estigui assegurat abans de tornar a muntar la porta.

**Per canviar la bombeta**

- Desconnecta el forn de la xarxa elèctrica.

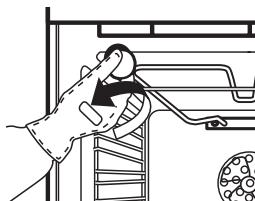


fig 5

- Descarga la tapa del llum (Fig. 5), canvia el llum (consulta la nota sobre el tipus de llum) i torna a cargolar la tapa per col·locar-la.

- Torna a connectar el forn a la xarxa elèctrica.

**NOTA:**

- Utilitza només bombetes halògenes de 25 W/230 V tipus G9, T 300 °C.
- La bombeta utilitzada en l'aparell ha estat especialment dissenyada per a aparells elèctrics i no és adequada per il·luminar habitatges (Reglament CE núm. 244/2009) de la Comissió.
- Les bombetes estan disponibles a través del Centre de servei autoritzat d'IKEA.

**Què fer si...**

| Problema                                                   | Possible causa                                  | Solució                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El forn no funciona.                                       | No es detecta cap potència elèctrica.           | Comprova la presència de potència elèctrica.                                                                           |
|                                                            | El forn no està connectat a la xarxa elèctrica. | Connecta el forn a la xarxa elèctrica.                                                                                 |
| A la pantalla apareixerà la lletra "F" seguida d'un número | Problema de programari                          | Posa't en contacte amb el Servei Postvenda més proper i indica la lletra o número que apareix després de la lletra "F" |

**Abans de cridar al Centre de Servei Autoritzat:**

- Prova de resoldre el problema amb l'ajuda de la taula "Què fer si...".
- Apaga el forn i torna a encendre'l per comprovar si el problema s'ha solucionat.

Si, després d'aquestes comprovacions, el problema persisteix, posa't en contacte amb el Centre de Servei Autoritzat d'IKEA.

Proporciona la informació següent:

- una breu descripció del problema;
- el tipus de forn i el model exacte;
- el número de servei (el número que hi ha després de la paraula "Service" a la placa de característiques), a l'extrem dret de la cavitat (visible quan la porta del forn estigui oberta);

**SERVICE** 0000 000 00000



- la teva direcció completa;
- el teu número de telèfon.

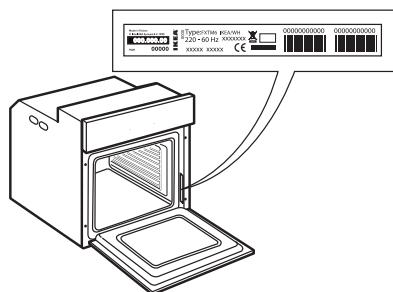
Si fos necessari efectuar alguna reparació, posa't en contacte amb el Centre de Servei Autoritzat d'IKEA (per garantir l'ús de peces de recanvi originals i una reparació correcta).

## Dades tècniques

|                                                                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Tipus de producte: Forn elèctric encastrat                                                                         |            |
| Identificació del model:<br>BEJUBLAD 604.116.64                                                                    |            |
| Nombre de cavitats                                                                                                 | 1          |
| Font de calor                                                                                                      | Electrical |
| Nombre de funcions                                                                                                 | 6          |
| Volum útil. Sense reixetes laterals ni panells catalítics                                                          | 71         |
| Àrea de la safata de cocció més gran - cm <sup>2</sup>                                                             | 1191       |
| Classe d'eficiència energètica (consum més baix)                                                                   | A+         |
| Índex d'eficiència energètica                                                                                      | 81,2       |
| Consum d'energia<br>Funció convencional (amb una càrrega normal i la resistència superior + inferior)<br>kWh/cicle | 0,89       |
| Consum d'energia<br>Funció Aire forçat (amb càrrega normal i escalfament amb aire forçat)<br>kWh/cicle             | 0,69       |
| Element d'escalfament superior W                                                                                   | 1800       |
| Element d'escalfament inferior W                                                                                   | 1000       |
| Element d'escalfament del grill W                                                                                  | 1800       |
| Element d'escalfament ventilador W                                                                                 | 1800       |
| Ventilador de refredament W                                                                                        | 15         |
| Llum del forn W                                                                                                    | 25         |
| Potència elèctrica del forn W                                                                                      | 22         |
| Potència total W                                                                                                   | 2900       |
| Dimensions                                                                                                         |            |
| Ample (mm)                                                                                                         | 595        |
| Altura (mm)                                                                                                        | 595        |
| Fons (mm)                                                                                                          | 550        |
| Pes de l'aparell<br>BEJUBLAD kg                                                                                    | 29         |

## Dades tècniques

La informació tècnica es troba a la placa de dades situada sota l'aparell.



## Instal·lació

### Bloqueig de la porta

Per obrir la porta amb el bloqueig de la porta, consulta la Fig. 1.

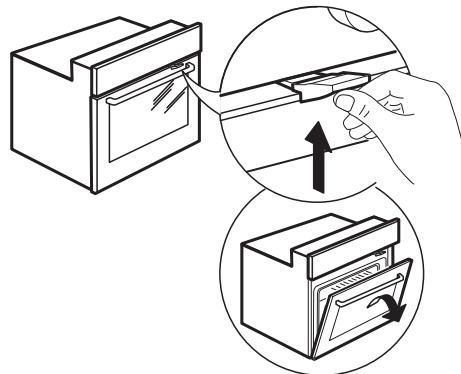


Fig. 1

El bloqueig de seguretat de la porta es pot treure seguint els passos indicats a la Figura 2.

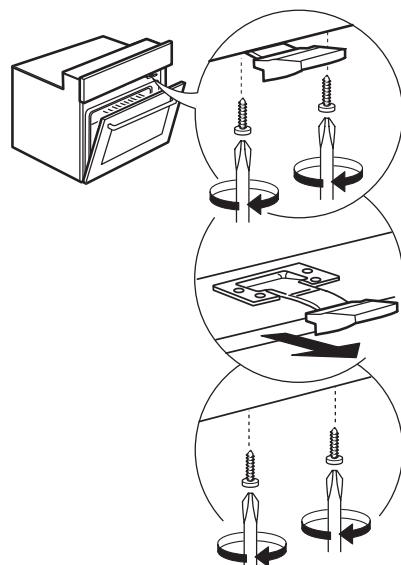


Fig. 2

## Connexió elèctrica

Assegura't que el voltatge indicat a la placa de dades de l'aparell coincideixi amb la tensió de la xarxa. La placa de dades es troba a la vora frontal del forn (és visible amb la porta oberta).

La substitució del cable d'alimentació (tipus H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) l'ha de dur a terme un electricista professional. Posa't en contacte amb el centre de serveis autoritzat i d'IKEA.

## Qüestions mediambientals

**⚠ ADVERTÈNCIA:** Assegura't que l'aparell estigui apagat i disconnectat de la xarxa elèctrica abans de dur a terme les tasques manteniment; hi ha risc de descàrrega elèctrica. No utilitzis aparells de neteja amb vapor.

**⚠ ADVERTÈNCIA:** No utilitzis netejadors abrasius ni rasquetes metàl·liques per netejar el vidre de la porta, ja que podrien esgarrapar la superfície, la qual cosa pot provocar que el vidre es trenqui.

**⚠** Abans d'efectuar operacions de neteja o manteniment, assegura't que s'ha refredat l'aparell; hi ha risc de cremades.

**⚠ ADVERTÈNCIA:** Apaga l'aparell abans de substituir la bombeta; existeix el risc de descàrregues elèctriques.

### ELIMINACIÓ DEL MATERIAL D'EMBALATGE

El material d'embalatge és 100 % recicitable i està marcat amb el símbol de reciclatge. Per tant, hauràs d'eliminar les diverses peces de l'embalatge de forma responsable, respectant sempre les normes locals sobre residus.

### ELIMINACIÓ DELS ELECTRODOMÈSTICS

Aquest aparell ha estat fabricat amb material recicitable o reutilitzable. Has d'eliminar-lo d'acord amb la normativa

local al respecte.

Per obtenir informació més detallada sobre el tractament, recuperació i reciclatge d'electrodomèstics, posa't en contacte amb les autoritats locals, amb el servei de recollida de residus domèstics o amb la botiga en què vas adquirir l'aparell. Aquest aparell porta la marca CE de conformitat amb la Directiva Europea 2012/19/EU sobre residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). L'eliminació correcta d'aquest producte evita conseqüències negatives per al medi ambient i la salut.



El símbol que s'inclou a l'aparell o a la documentació que l'acompanya indica que no pot tractar-se com un residu domèstic, sinó que ha de lliurar-se en un punt de recollida adequat per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics.

### CONSELLS PER ESTALVIAR ENERGIA

Preescalfa el forn només si així s'especifica en la taula de cocción o la recepta. Utilitza safates pastisseres lacades o esmaltades fosques, ja que absorbeixen millor la calor. Els aliments que requereixen una cocción perllongada se segueixen cuinant fins i tot després de l'apagat del forn.

### DECLARACIONS DE CONFORMITAT

Aquest aparell compleix els requisits de disseny ecològic dels reglaments europeus núm. 65/2014 i núm. 66/2014 de conformitat amb la norma europea EN 60350-1.



## GARANTIA IKEA

### Què termini de validesa té la garantia d'IKEA?

Aquesta garantia és vàlida durant cinc anys a partir de la data original de compra de l'electrodomèstic a IKEA. Com a justificant de la compra, necessitaràs la factura o rebut de compra original. Si s'efectuen reparacions durant el termini de la garantia, no s'ampliarà el període de garantia de l'electrodomèstic.

### Qui durà a terme el servei?

El proveïdor de serveis autoritzat d'IKEA prestarà el servei a través del seu propi servei o una xarxa de servei autoritzada.

### Què cobreix aquesta garantia?

La garantia cobreix els defectes de l'electrodomèstic que puguin haver estat provocades per un defecte de fabricació o de materials a partir de la data de compra a IKEA. Aquesta garantia s'aplica només per a ús domèstic. Les excepcions s'especifiquen a l'apartat "Què no cobreix aquesta garantia?". Durant termini de la garantia, els costos per posar remei a la fallada, per exemple reparacions, peces, mà d'obra i desplaçaments quedaran coberts, sempre que l'electrodomèstic sigui accessible per reparar-lo sense despeses especials. A aquestes condicions s'hi apliquen les directrius de la UE (Núm. 99/44/EG) i les normatives locals corresponents. Les peces substituïdes es convertiran en propietat d'IKEA.

### Què farà IKEA per solucionar el problema?

El proveïdor de servei designat d'IKEA examinarà el producte i decidirà, segons el seu criteri, si està cobert per la garantia. En cas afirmatiu, el proveïdor de serveis d'IKEA, o el seu servei autoritzat, per mitjà de les seves pròpies operacions de servei, decidiran, segons el seu criteri, si reparen el producte defectuós o si el canvien per un d'igual o comparable.

### Què no cobreix aquesta garantia?

- El deteriorament o desgast normal.
- Danys deliberats o causats per negligència, danys causats per

incompliment de les instruccions de funcionament, instal·lació incorrecta, connexió a una tensió incorrecta, danys causats per reaccions químiques o electroquímiques, òxid, corrosió o danys causats per l'aigua, com ara els danys causats per un excés de calç a l'aigua, i els danys provocats per condicions mediambientals anormals.

- Peces consumibles, incloent-hi les bateries i les bombetes.
- Peces no funcionals i decoratives, que no afectin l'ús normal de l'electrodomèstic, incloent-hi qualsevol possible ratllada i les diferències de color.
- Danys accidentals provocats per objectes o substàncies estranyes, per la neteja o pel desbloqueig dels filtres, els sistemes de buidatge o els caixetins per al sabó.
- Danys provocats en les peces següents: vidre ceràmic, accessoris, cistells per a la vaixella i els coberts, canonades d'ompliment o buidatge, juntures, bombetes o les seves cobertes, pantalles, comandaments, revestiments i parts dels revestiments protectors. Llevat que es demostrí que aquests danys hagin estat provocats per fallades durant la producció.
- Casos en els quals no es puguin trobar fallades al producte durant la visita del tècnic
- Reparacions no realitzades pels nostres proveïdors de serveis i/o un servei autoritzat per IKEA, o quan s'utilitzin peces que no siguin originals.
- Reparacions provocades per una instal·lació defectuosa o que no compleixi les especificacions d'instal·lació.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, per exemple; és a dir, per a un ús professional.
- Danys de transport. Si un client transporta el producte a casa seva o a una altra direcció, IKEA no es responsabilitza dels danys que pugui patir en el trajecte. No obstant això, si IKEA liu el producte a la direcció indicada pel client, els danys en el producte produïts amb motiu del transport seran coberts per IKEA.

- Cost de la instal·lació inicial de l'aparell IKEA. No obstant això, si un proveïdor de serveis d'IKEA o el seu servei autoritzat repara o substitueix l'aparell d'acord amb aquesta garantia, el proveïdor de serveis o el seu servei autoritzat tornaran a instal·lar l'aparell arreglat o un de nou, si escau.

Aquestes restriccions no s'apliquen a les tasques sense fallades realitzades per un especialista qualificat utilitzant les nostres peces originals per adaptar l'electrodomèstic a les especificacions tècniques de seguretat d'altre país de la UE.

#### **Com s'aplica la llei nacional?**

La garantia IKEA t'atorga drets legals específics, que cobreixen o excedeixen totes les normatives legals locals.

No obstant això, aquestes condicions no limiten de cap manera els drets dels consumidors descrits en la legislació local.

#### **Àrea de validesa**

Per als electrodomèstics comprats a un país de la UE i que són traslladats a un altre país de la UE, es proporcionaran els serveis d'acord amb les condicions de la garantia normals al nou país. Només existeix l'obligació de realitzar serveis en el marc de la garantia si l'electrodomèstic compleix i està instal·lat segons:

- Les especificacions tècniques del país en què es realitza la reclamació.
- Les instruccions de muntatge i la informació de seguretat del Manual de l'Usuari.

El Centre de servei autoritzat per a aparells IKEA

No doubtis a contactar amb el Centre de servei autoritzat designat per IKEA per:

- realitzar una reclamació d'acord amb aquesta garantia;
- sol·licitar aclariments relacionades amb la instal·lació de l'aparell d'IKEA als mobles de cuina d'IKEA;
- sol·licitar aclariments sobre les funcions dels aparells IKEA.

Per assegurar-nos que podem proporcionar-te la millor assistència, llegeix atentament les Instruccions de Muntatge i/o el Manual d'Instruccions abans de contactar amb nosaltres.

#### **Com contactar amb nosaltres si requereixes els nostres serveis?**



A l'última pàgina d'aquest manual pots consultar la llista completa de centres de servei autoritzats designats per IKEA i els números de telèfon nacionals corresponents.

**i** Per oferir-te un servei més ràpid, et recomanem que utilitzis els números de telèfon específics que es troben al final d'aquest manual. Indica sempre els números que apareixen al manual corresponents a l'aparell específic perquè el necessites assistència. A més, indica sempre el número de producte, (8 díigits) i el número de servei de 12 díigits de l'article d'IKEA, que es troben a la placa de dades tècniques de l'aparell.

#### **i GUARDA LA FACTURA O EL REBUT DE COMPRA!**

És la prova de la compra i el necessitaràs per aplicar la garantia. El rebut també inclou el nom i el número del producte (8 díigits) d'IKEA, per a cada un dels electrodomèstics que compris.

#### **Necessites ajuda addicional?**

Per a totes les qüestions addicionals no relacionades amb el Centre de servei autoritzat sobre els teus aparells, posa't en contacte amb la central telefònica de la botiga IKEA. Et recomanem que llegeixis atentament la documentació de l'aparell abans de posar-te en contacte amb nosaltres.

## Índice

|                             |    |                     |    |
|-----------------------------|----|---------------------|----|
| Información sobre seguridad | 41 | Que facer se...     | 53 |
| Descripción do produto      | 45 | Datos técnicos      | 54 |
| Panel de control            | 46 | Instalación         | 55 |
| Primeiro uso                | 46 | Conexión eléctrica  | 56 |
| Uso diario                  | 46 | Cuestiós ambientais | 56 |
| Táboas de cocción           | 49 | GARANTÍA IKEA       | 57 |
| Limpeza e mantemento        | 51 |                     |    |

## Información sobre seguridad

Antes de usar o aparello, le atentamente estas instrucións de seguridade. Ten este documento á man para consultalo máis adiante.

Tanto estas instrucións como o aparello conteñen importantes advertencias de seguridade que deben respectarse en todo momento. O fabricante declina toda responsabilidade derivada do incumprimento destas instrucións de seguridade, do uso indebido do aparello ou do axuste incorrecto dos mandos.

### ADVERTENCIAS DE SEGURIDADE

 Procura que os nenos menores de 3 anos non se acheguen ao aparello. Os menores de 8 anos deben permanecer afastados do aparello a menos que estean supervisados en todo momento. Tanto os nenos de 8 anos en diante como as persoas con capacidades físicas, sensoriais

ou mentais diminuídas ou que carecen da experiencia e os coñecementos necesarios poden utilizar este aparello baixo supervisión ou se reciben as instrucións necesarias para utilizalo dun xeito seguro e comprenden os riscos aos que se expoñen. Os nenos non deben xogar co aparello.

Os nenos non deben levar a cabo tarefas de limpeza ou de mantemento sen supervisión.

 **ADVERTENCIA:** O aparello e as partes accesibles quéntanse durante o uso. Non toques os elementos quentes nin as superficies quentes durante o seu uso ou ao finalizar. Corres o risco de queimarte. Os nenos menores de 8 anos deben manterse afastados a menos que estean supervisados continuamente.

 **ADVERTENCIA:** Non deixes o aparello desatendido durante o secado de alimentos. Se o aparello se pode usar

cunha sonda, utiliza soamente unha sonda de temperatura recomendada para este forno; existe risco de incendio.

⚠ Mantén panos e outros materiais inflamables afastados do aparello ata que todos os compoñentes arrefríen por completo; existe risco de incendio.

Presta atención ao forno sempre que cociñas alimentos ricos en graxa e aceite, ou cando engadas alcohol; existe risco de incendio. Utiliza luvas axeitadas para sacar as bandexas e os accesorios. Ao finalizar a cocción, abre a porta con coidado, de xeito que o aire quente ou vapor saia progresivamente antes de acceder ao compartimento; existe risco de quemaduras. Non obstrúas as saídas de ventilación da parte dianteira do forno; existe risco de incendio.

⚠ Ten coidado cando a porta do forno se atope en posición aberta ou baixada para evitar tropezar con ela.

## USO PERMITIDO

⚠ ATENCIÓN: O aparello non se debe pór a funcionar por medio dun dispositivo de acendido externo, como un temporizador ou un sistema de

control remoto independente.

⚠ Este aparello deseñouse para ser usado en ambientes domésticos ou similares, como áreas de cociña en oficinas, tendas e otros; granxas; espazos destinados a clientes en hoteis, moteis, hostais e outras contornas residenciais.

⚠ Este aparello non está destinado a un uso profesional. Non utilices este aparello ao aire libre.

Non se admite ningún outro uso (por exemplo, quentar unha habitación).

⚠ Non gardes substancias explosivas nin inflamables (como frascos de aerosois ou gasolina) dentro ou preto do aparello, posto que poden ocasionar un incendio.

## INSTALACIÓN

⚠ A manipulación e a instalación do aparello deben facelas dúas ou máis persoas, posto que hai risco de sufrir lesións. Pon luvas de protección para reducir o risco de cortarte durante a desembalaxe e a instalación.

⚠ A instalación, incluída a subministración de auga (se hai algunha), as conexións eléctricas

e as reparacións debe realizarlas un técnico cualificado. Non fagas reparacións nin substitucións de pezas do aparello que non se indiquen expresamente no manual de usuario. Procura que os nenos estean lonxe do lugar de instalación. Tras desembalar o aparello, comproba que non se danase durante o transporte. Se observas algúun problema, contacta co distribuidor ou o servizo posvenda máis próximo. Unha vez instalado o aparello, mantén os nenos lonxe dos restos de embalaxe (plásticos, pezas de polistireno extruído, etc.), posto que hai perigo de asfixia. O aparello debe estar desenchufado da corrente antes de empezar a instalación por risco de descarga eléctrica. Cando fagas a instalación, asegúrate de que o aparello non dane o cable de alimentación, posto que hai risco de incendio ou de descarga eléctrica. Non actives o aparello ata que non estea completamente instalado.

**⚠ Realiza todas as tarefas de corte do armario antes de instalar o aparello no aloxamento e retira por completo todas as labras de madeira e as serraduras.**

Non obstrúas o espazo mínimo entre o mesado e o bordo superior do forno; existe risco de queimaduras.

Non retires a base de polistireno do forno ata o momento da instalación.

**⚠ Despois da instalación, a base do aparello non debe ser accesible; existe risco de queimaduras.**

**⚠ Non instales o aparello tras unha porta decorativa; existe risco de incendio.**

## **ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDADE**

**⚠ A placa de características atópase no bordo frontal do forno (visible coa porta do forno aberta).**

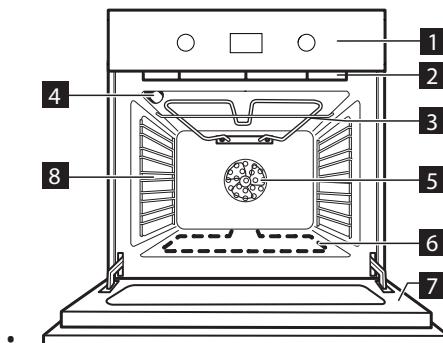
**⚠ Debe ser posible desconectar o aparello da alimentación eléctrica desconectándoo se o enchufe é accesible ou mediante un interruptor omnipolar instalado antes do enchufe, e o aparello debe contar cunha toma de terra, de conformidade coas normativas de seguridade vixentes en materia de electricidade.**

 Non utilices alargadeiras, ladróns nin adaptadores. Unha vez terminada a instalación, os componentes eléctricos non deberán quedar accesibles para o usuario. Non utilices o aparello se está mollado ou vas sen calzado. Non uses este aparello se ten un cable ou un enchufe de rede danado, se non funciona ben ou se se danou ou se caiu.

 Se o cable de alimentación está danado, o fabricante, o axente de servizo técnico ou unha persoa igualmente cualificada deberán substituílo para evitar perigos, pois pódense producir descargas eléctricas.

 Contacta cun centro de asistencia técnica autorizado no caso de necesitar substituír un cable de alimentación.

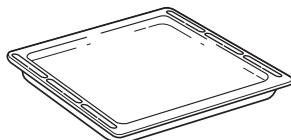
## Descripción do produto



- 1 Panel de control
- 2 Ventilador de refrigeración (non visible)
- 3 Resistencia do grill
- 4 Lámpada do forno
- 5 Ventilador do forno
- 6 Resistencia inferior (non visible)
- 7 Porta do forno
- 8 Reixas laterais

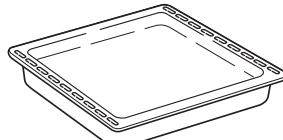
## Accesorios

Bandexa pasteiteira



x 1

Bandexa fonda



x 1

Reixa

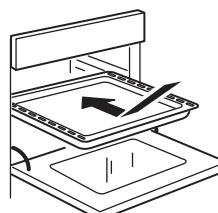
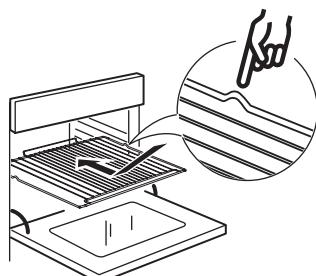


x 1

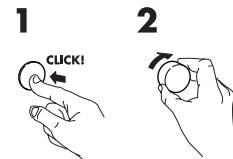
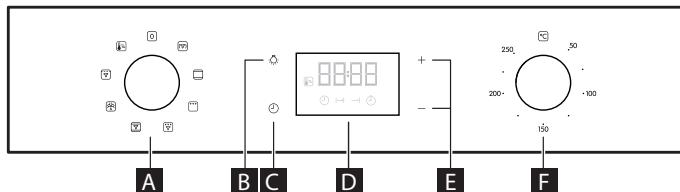
## Introdución da reixa e outros accesorios

Insire a reixa no nivel que desexes, manténdoa lixeiramente inclinada cara a arriba e apoiando primeiro a parte traseira elevada (orientada cara a arriba). Logo, métela horizontalmente pola guía ata o topo.

Os demais accesorios, como a bandexa pasteiteira, métense horizontalmente polas guías. Se desexas mercar un accesorio, chama o centro de servizo autorizado.



## Panel de control



- A** Selector
- B** Luz
- C** Axuste do temporizador
- D** Pantalla
- E** Botóns de axuste
- F** Mando do termóstato

### Mandos retráctiles

Para utilizar este tipo de mando, preme no centro do mando.

ata que saia cara a fóra.

Xírao á posición desexada.

Unha vez terminada a cocción, xira o selector a **0** epréme de novo para que volva á súa posición orixinal.

## Primeiro uso

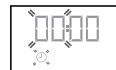
Quita os accesorios do forno e quéntao a 200 °C durante unha hora para eliminar o cheiro e os fumes producidos polos materiais illantes e a graxa protectora.

### Acender/apagar o forno

Para acender o forno, xira o selector **A** ata a función desexada; para apagalo, xira o selector **A** ata a posición "0".

### Axuste da hora

A primeira vez que acendas o aparello, terás que axustar a hora: preme **0** ata que a icona **0** e a hora actual comencen a pestanexar na pantalla.



Utiliza **+** ou **-** para axustar a hora e preme **0** para confirmar.

Os dous díxitos dos minutos empezarán a pestanexar. Utiliza **+** ou **-** para axustar os minutos e preme **0** para confirmar.

**Nota:** Cando a icona pestanexe, por exemplo, despois dun corte de suministración prolongado, terás que volver configurar a hora.

## Uso diario

### Seleccionar unha función

Para seleccionar unha función, xira o selector **A** ata o símbolo da función desexada: iluminarase a pantalla e soará un sinal acústico.

### Activar unha función

#### MANUAL

Para iniciar a función seleccionada, xira o **selector do termóstato** ata a temperatura desexada.



**Nota:** Podes cambiar a función durante a cocción xirando o selector ou axustar

a temperatura xirando o selector do termóstato.

A función só se iniciará se o selector do termóstato está a 0 °C.

Podes programar o tempo de cocción, o tempo de finalización da cocción (só se seleccionas un tempo de cocción) e un temporizador.

### Prequecemento

Unha vez activada a función, un sinal acústico e unha icona pestanexando **≡** na pantalla indicarán que a fase de prequecemento foi activada. Cando o prequecemento termina, soa un sinal acústico e a icona fixa **≡** na pantalla indicará que o forno

alcanzou a temperatura programada: mete os alimentos dentro e procede coa cocción.

**Nota:** Colocar os alimentos no forno antes de que finalice o prequecemento pode ter efectos adversos no resultado final da cocción.

### Calor residual

Ao finalizar a cocción e coa función desactivada, podería verse a icona (I+) na pantalla, incluso cando o ventilador de refrixeración estea apagado. Isto significa que segue a haber calor residual na cámara.

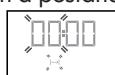
**Nota:** O tempo necesario para que se apague a icona dependerá dunha serie de factores como a temperatura ambiente e a función utilizada. En calquera caso, o produto debe considerarse APAGADO cando o indicador do selector de función se atope na posición (0).

### Programación da cocción

Antes de programar a cocción, debes seleccionar unha función.

#### DURACIÓN

Mantén premido (C) ata que a icona (→) e "00:00" comecen a pestanexar na pantalla.



Utiliza (+) ou (-) para configurar o tempo de cocción deseñado e despois preme (C) para confirmar.

Activa a función xirando o selector do termóstato ata a temperatura deseñada: soará un sinal acústico e a pantalla indicará que a cocción rematou; o forno apágase.

**Notas:** Para cancelar o tempo de cocción programado, mantén premido o botón (C) ata que a icona empece a pestanexar na pantalla e despois reconfigura o tempo de cocción a "00:00".

Este tempo de cocción inclúe unha fase de prequecemento.

### Seleccionar a hora de finalización da cocción/inicio diferido

Unha vez programado o tempo de cocción, pódese atrasar o inicio da función programando a súa hora de finalización: preme (C) ata que a icona (→) e a hora

actual pestanexen na pantalla.



Utiliza (+) ou (-) para axustar o tempo deseñado de finalización da cocción e preme (C) para confirmar.

Activa a función xirando o **selector do termóstato** ata a temperatura deseñada: a función iniciaráse automaticamente cando transcorra o período de tempo calculado para que a cocción termine á hora programada.



**Notas:** Para cancelar a programación, apaga o forno xirando o **selector** ata a posición "0".

### Finalización da cocción

Soará un sinal acústico e a pantalla indicará que a función de cocción rematou; a temperatura descenderá.



Xira o **selector** para seleccionar unha función diferente ou ponlo na posición "0" para apagar o forno.

**Nota:** Se o temporizador está activado, a pantalla mostrará a palabra "END" alternada co tempo restante.

### Axuste do temporizador

Esta opción non interrompe nin programa a cocción, pero permítele utilizar a pantalla como temporizador, tanto se a función está activada como se o forno está apagado.

Mantén premido (C) ata que a icona (C) e "00:00" comecen a pestanexar na pantalla.



Utiliza (+) ou (-) para configurar a hora e preme (C) para confirmar.

Unha vez remate a conta atrás, soará un sinal acústico.

**Notas:** Para cancelar o temporizador, mantén premido (C) ata que a icona (C) empece a pestanexar e despois usa (-) para reconfigurar o tempo a "00:00".

## Táboa de funcións do forno

O forno ten cinco niveis de cocción. Os niveis van en sentido ascendente, dende o máis baixo ata o máis alto.

| Función                                                                                                                                     | Descripción da función                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>FORNO APAGADO</b>                                      | Serve para apagar o forno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  <b>AIRE FORZADO</b>                                       | Para cociñar diferentes tipos de alimentos que requiran a mesma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) ao mesmo tempo. Esta función pode utilizarse para cociñar diferentes alimentos sen que se mesturen os cheiros.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  <b>CONVENCIONAL</b><br>(resistencias superior e inferior) | Para cociñar calquera tipo de alimento nun nivel. Recoméndase utilizar o segundo estante. Prequece o forno antes de meter os alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  <b>GRILL</b>                                              | Para asar filetes, espetadas e salchichas, gratinar verduras ou torrar pan. Recoméndase utilizar o cuarto ou o quinto estante. Cando ases carne, recomendámosche colocar a bandexa de goteo debaixo para recoller os zumes da cocción: coloca o recipiente no terceiro ou cuarto nivel e engade 500 ml de auga; a porta do forno debe estar pechada durante a cocción.                                                                                                                                                                |
|  <b>GRATINADO CON VENTILADOR</b>                           | Para asar grandes pezas de carne (perna de año, rosbif, polo). Recoméndámosche utilizar a bandexa de goteo para recoller os zumes da cocción: coloca o recipiente nos niveis centrais e engade 500 ml de auga potable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  <b>FORNO DE CONVECCIÓN</b>                                | Para enfornar tortas e carne con recheo líquido nun só estante. Utiliza o segundo nivel únicamente. Cambia de estante os alimentos para obter unha cocción más homoxénea.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  <b>DESCONXELAR</b>                                        | Para desconxelar alimentos máis rapidamente. Coloca os alimentos no centro do compartimento, nivel 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  <b>ECO*</b>                                             | Para cociñar asados recheos e pezas de carne nun só estante. Esta función usa unha ventilación delicada e descontinua para evitar unha deshidratación excesiva dos alimentos. Nesta función ECO, a luz permanece apagada durante a cocción e pode acenderse de novo temporalmente premendo o botón de confirmar. Para utilizar o ciclo ECO e optimizar o consumo de enerxía, a porta do forno non se debe abrir ata que remate a cocción. Recoméndase utilizar o segundo estante. Non é necesario prequecer o forno antes da cocción. |
|  <b>PREQUECIMENTO</b>                                    | Serve para prequecer o forno rapidamente. Ao completarse a fase de prequecemento, o forno selecciona automaticamente a función CONVENCIONAL. Agarda a que termine o prequecemento antes de meter os alimentos no forno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\* Función utilizada como referencia para a declaración de eficiencia enerxética de conformidade coa normativa (EU) n.º 65/2014

## Cocción de varios alimentos á vez

A función "AIRE FORZADO" permítele cociñar diferentes alimentos (peixe e verduras) en diferentes estantes ao mesmo tempo.

Retira do forno os alimentos que requirán menos tempo de cocción e deixá os que necesiten unha cocción máis prolongada.

## Táboas de cocción

| Tipo de alimento                                                                        | Función | Prequecemento | Nivel (dende abaixo) | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------------------|------------------|------------------------|
| DOCES, REPOSTARÍA, ETC.                                                                 |         |               |                      |                  |                        |
| <b>Biscoitos</b>                                                                        |         | X             | 2/3                  | 160-180          | 30-90                  |
|                                                                                         |         | X             | 1-4                  | 160-180          | 30-90                  |
| <b>Tortas recheas</b> (torta de queixo, torta de mazá, torta de froitas)                |         | X             | 2                    | 160-200          | 35-90                  |
|                                                                                         |         | X             | 2-4                  | 160-200          | 40-90                  |
| <b>Galletas, tortaletas</b>                                                             |         | X             | 3                    | 150-170          | 20-45                  |
|                                                                                         |         | X             | 2-4/5-3-1            | 150-170          | 20-45                  |
| <b>Lionesas</b>                                                                         |         | X             | 3                    | 180-200          | 30-40                  |
|                                                                                         |         | X             | 2-4                  | 170-190          | 35-45                  |
| <b>Merengues</b>                                                                        |         | X             | 2                    | 90               | 150-200                |
|                                                                                         |         | X             | 2-4/5-3-1            | 90               | 140-200                |
| <b>Pan, pizza, focaccia</b>                                                             |         | X             | 1/2                  | 190-250          | 15-50                  |
|                                                                                         |         | X             | 2-4/5-3-1            | 200-240          | 20-30                  |
| <b>Pizzas conxeladas</b>                                                                |         | X             | 3                    | 250              | 10-30                  |
|                                                                                         |         | X             | 2-4                  | 230-250          | 10-30                  |
| <b>Tortas salgadas</b> (torta de verdura, quiche)                                       |         | X             | 3                    | 180-200          | 40-55                  |
|                                                                                         |         | X             | 2-4/5-3-1            | 180-190          | 30-60                  |
| <b>Vol-au-vent/follados</b>                                                             |         | -             | 3                    | 190-200          | 20-30                  |
|                                                                                         |         | -             | 2-4/5-3-1            | 180-190          | 20-40                  |
| <b>Lasaña, pasta ao forno, canelóns, tortas</b>                                         |         | X             | 2                    | 190-200          | 45-65                  |
| <b>Lasaña e carne</b>                                                                   |         | X             | 1-4                  | 200              | 50-100***              |
| <b>Carne e patacas</b>                                                                  |         | X             | 1-4                  | 190-200          | 45-100***              |
| <b>Peixe e verduras</b>                                                                 |         | X             | 2-4                  | 180              | 30-50***               |
| <b>Comida completa</b><br>Torta de froita (nivel 5)/Lasañas (nivel 3)/ Carnes (nivel 1) |         | X             | 1-3-5                | 180-190          | 40-120***              |
| <b>Carne asada/carne rechea asada</b>                                                   |         | -             | 2                    | 180-200          | 100-150***             |

| Tipo de alimento                                     | Función | Prequecemento | Nivel (dende abaixa) | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) |
|------------------------------------------------------|---------|---------------|----------------------|------------------|------------------------|
| <b>CARNE</b>                                         |         |               |                      |                  |                        |
| Año, tenreira, boi, porco 1 kg                       |         | X             | 3                    | 190-200          | 80-120                 |
| Polo, coello, parrulo 1 kg                           |         | X             | 2                    | 200-230          | 50-100                 |
| Pavo, ganso 3 kg                                     |         | -             | 2                    | 190-200          | 100-160                |
| <b>PEIXE</b>                                         |         |               |                      |                  |                        |
| Peixe ao forno/ en papillote 0,5 kg (lomos, enteiro) |         | X             | 2                    | 170-190          | 30-50                  |
| <b>VERDURAS</b>                                      |         |               |                      |                  |                        |
| Verduras recheas (tomates, cabaciñas, berenxenas)    |         | X             | 2                    | 180-200          | 50-70                  |

**Táboa de cocción para a función GRILL**

| Tipo de alimento                                | Función | Prequecemento | Nivel (dende abaixa) | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) |
|-------------------------------------------------|---------|---------------|----------------------|------------------|------------------------|
| Torrada                                         |         | 5 min         | 5                    | 250              | 1-4                    |
| Filetes de peixe/ carne                         |         | -             | 4                    | 230              | 10-30*                 |
| Salchichas, espetadas, costeletas, hamburguesas |         | -             | 5                    | 250              | 10-30*                 |
| Perna ou xarrete de año                         |         | X             | 3                    | 200-210          | 50-90**                |
| Verduras gratinadas                             |         | -             | 3                    | 200-210          | 20-55                  |
| Patacas asadas                                  |         | X             | 3                    | 200-210          | 30-55**                |
| Polo asado 1-1,3 kg                             |         | X             | 2                    | 200-210          | 50-70**                |
| Rosbif pouco feito 1 kg                         |         | X             | 3                    | 200-210          | 30-50**                |

**Nota:** Os tempos e as temperaturas de cocción son aproximados.

\* Dálle a volta ao alimento unha vez transcorrida a metade da cocción.

\*\* Xira o alimento cando transcorran dous terzos do tempo de cocción (se for necesario).

\*\*\* Tempo de cocción estimado: podes sacar os pratos do forno antes ou despois segundo o que prefiras.

## Limpeza e mantemento

### LIMPEZA

#### **ADVERTENCIA!**

- Nunca utilices aparellos de limpeza con vapor.
- Limpa o forno só cando estea frío ao tacto.
- Desconecta o aparello da rede eléctrica.

### Exterior do forno

**IMPORTANTE:** Non utilices deterxentes corrosivos ou abrasivos. Se un produto destas características entra accidentalmente en contacto co aparello, límpao de inmediato cun pano húmido.

- Limpa as superficies cun pano húmido. Se está moi sucio, utiliza unha solución de auga cunhas pingas de líquido para lavar os pratos. Sécao cun pano seco.

### Interior do forno

**IMPORTANTE:** Non uses estropallos abrasivos ou metálicos. Co tempo, poden estragar as superficies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Despois de cada uso, deixa que o forno arrefíe e límpao preferiblemente mentres áinda estea tépedo para quitar a sucidade acumulada e os restos de alimentos (por exemplo, alimentos cun alto contido en azucré).
- Utiliza deterxentes específicos para forno e sigue atentamente as instrucións do fabricante.
- Limpa o vidro da porta cun deterxente líquido axeitado. Podes retirar a porta do forno para facilitar a limpeza (consulta MANTEMENTO). O vidro interior é liso para facilitar a súa limpeza.

**NOTA:** Durante a cocción prolongada de alimentos cun alto contido de auga (como pizza, verduras, etc.), pode acumularse condensación no interior da porta e ao redor da xunta. Cando o forno estea frío, seca a cara interior da porta cun trapo ou esponxa.

#### **ADVERTENCIA!**

- Durante e despois da limpeza por pirólise, todas as mascotas (sobre todo os paxaros) deberán permanecer afastados da zona do electrodoméstico.

### Accesorios

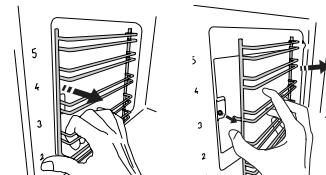
- Somerxe os accesorios en auga con deterxente para a louza inmediatamente despois de usalos utilizando luvas se áinda están quentes.
- Os residuos de alimentos poden quitarse facilmente cun cepillo ou esponxa.

### MANTENIMENTO

#### **ADVERTENCIA!**

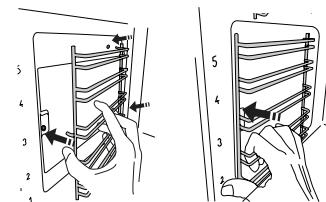
- Utiliza luvas de seguridade.
- Comproba que o forno está frío antes de levar a cabo as seguintes operacións.
- Desconecta o forno da rede eléctrica.

**Para extraer as guías para estantes,** suxeita firmemente a parte externa da guía e tira dela cara a ti para extraer o soporte e as dúas caravillas internas do aloxamento.



#### **Para volver colocar as guías para estantes,**

colócaas preto do compartimento e insire as dúas caravillas nos seus aloxamentos. A continuación, coloca a parte externa preto do seu aloxamento, insire o soporte e empurra firmemente en dirección á parede do compartimento para asegurarte de que a guía está fixada correctamente.



**Para extraer a porta**

1. Abre a porta por completo.
2. Levanta os ganchos e empúrraos ao máximo cara adiante (Fig. 1).

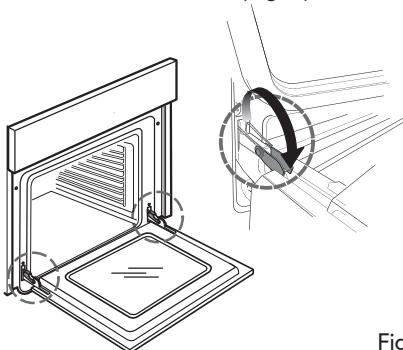


Fig. 1

3. Pecha a porta todo o que poidas (A), levántaa (B) e xíraa (C) ata liberala (D) (Fig. 2, 3, 4).

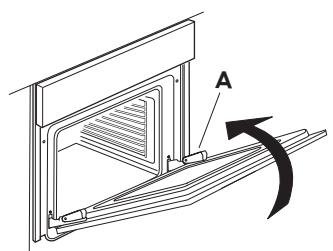


Fig. 2

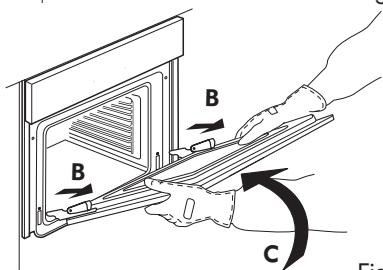


Fig. 3

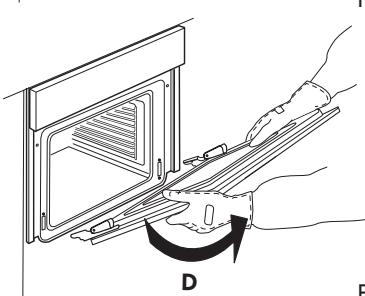


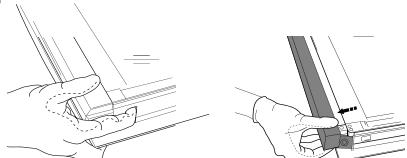
Fig. 4

**Para montar a porta**

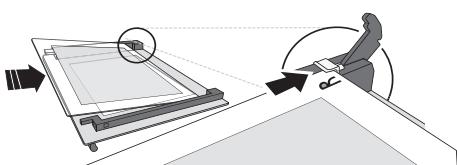
1. Insire as bisagras nas súas posicóns.
2. Abre a porta por completo.
3. Baixa os dous pasadores.
4. Pecha a porta.

**Limpeza do vidro**

1. Despois de desmontar a porta e colocala sobre unha superficie blanda coas asas cara a abajo, preme simultaneamente os dous enganches de retención e extrae a parte superior da porta tirando dela cara a ti.



2. Suxeta os vidros interiores firmemente coas dúas mans, extráeos e colócaos sobre unha superficie blanda antes de limpálos.
3. Para volver colocar o vidro interno correctamente, asegúrate de que a letra "R" se vega na esquina esquerda. Primeiro insire o lado longo do vidro marcado cunha "R" nos soportes e despois báixalo ata a súa posición.



4. Volve colocar a parte superior: un clic indicarás que se colocou correctamente. Asegúrate de que o precinto estea asegurado antes de volver montar a porta.

### Para cambiar a lámpada

- Desconecta o forno da rede eléctrica.

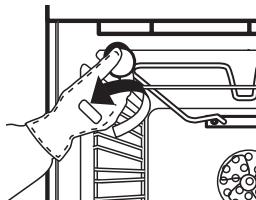


Fig. 5

- Desaparafusa a tampa da lámpada (Fig. 5), cambia a lámpada (véxase a nota sobre o tipo de lámpada) e volve aparafusar a tampa.

- Volve conectar o forno á rede eléctrica.

#### NOTA:

- Utiliza só lámpadas halóxenas de 25 W/230 V tipo G9, T 300 °C.
- A lámpada utilizada no aparello foi especialmente deseñada para aparellos eléctricos e non é axeitada para iluminar fogares (Regulamento (CE) n.º 244/2009) da Comisión.
- As lámpadas están dispoñibles a través do centro de servizo autorizado de IKEA.

### Que facer se...

| Problema                                             | Possible causa                               | Solución                                                                                               |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O forno non funciona.                                | Non se detecta ningunha potencia eléctrica.  | Comproba a presenza de potencia eléctrica.                                                             |
|                                                      | O forno non está conectado á rede eléctrica. | Conecta o forno á rede eléctrica.                                                                      |
| Na pantalla aparecerá a letra "F" seguida dun número | Problema de software                         | Contacta co servizo posvenda máis próximo e indica a letra ou número que aparece despois da letra "F". |

### Antes de chamar ao centro de servizo autorizado:

- Intenta resolver o problema coa axuda da táboa "Que facer se...".
- Apaga o forno e volve acendelo para comprobar se se solucionou o problema.

Se despois destas comprobacións o problema persiste, contacta co centro de servizo autorizado de IKEA.

Indica o seguinte:

- unha breve descripción do problema;
- o tipo de forno e o modelo exacto;
- o número de servizo (número que hai tras a palabra Service na placa de características), no extremo derecho da cavidade (visible cando a porta do forno está aberta);

**SERVICE** 0000 000 00000



- o teu enderezo completo;
- o teu número de teléfono.

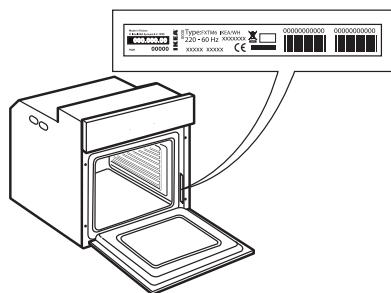
Se fose necesaria algúnhha reparación, contacta co centro de servizo autorizado de IKEA (para garantir o uso de pezas de recambio orixinais e unha correcta reparación).

## Datos técnicos

|                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Tipo de producto: forno eléctrico encaixado                                                                      |           |
| Identificación do modelo:<br>BEJUBLAD 604.116.64                                                                 |           |
| Número de cavidades                                                                                              | 1         |
| Fonte de calor                                                                                                   | Eléctrica |
| Número de funcións                                                                                               | 6         |
| Volume útil Sen reixas laterais nin paneis catalíticos                                                           | 71        |
| Área da bandexa de cocción máis grande - cm <sup>2</sup>                                                         | 1191      |
| Clase de eficiencia enerxética (consumo máis baixo)                                                              | A+        |
| Índice de eficiencia enerxética                                                                                  | 81,2      |
| Consumo de enerxía<br>Función convencional (cunha carga normal e a resistencia superior + inferior)<br>kWh/ciclo | 0,89      |
| Consumo de enerxía<br>Función Aire forzado (con carga normal e quecemento con aire forzado)<br>kWh/ciclo         | 0,69      |
| Elemento de quecemento superior W                                                                                | 1800      |
| Elemento de quecemento inferior W                                                                                | 1000      |
| Elemento de quecemento do grill W                                                                                | 1800      |
| Elemento de quecemento ventilador W                                                                              | 1800      |
| Ventilador de arrefriamento W                                                                                    | 15        |
| Lámpada do forno W                                                                                               | 25        |
| Potencia eléctrica do forno W                                                                                    | 22        |
| Potencia total W                                                                                                 | 2900      |
| Dimensíóns                                                                                                       |           |
| Anchura (mm)                                                                                                     | 595       |
| Altura (mm)                                                                                                      | 595       |
| Fondo (mm)                                                                                                       | 550       |
| Peso do aparello<br>BEJUBLAD Kg                                                                                  | 29        |

## Datos técnicos

A información técnica atópase na placa de datos do interior do aparello.



## Instalación

### Bloqueo da porta

Para abrir a porta co bloqueo da porta, consulta a Fig. 1.

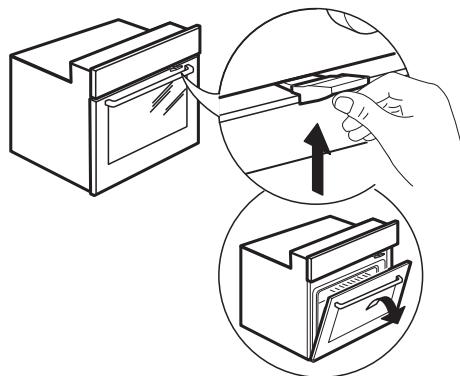


Fig. 1

O bloqueo de seguridad da porta pódese quitar seguindo os pasos indicados na Figura 2.

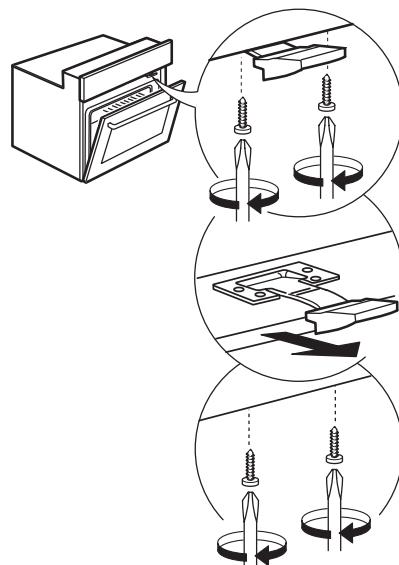


Fig. 2

## Conexión eléctrica

Asegúrate de que a tensión indicada na placa de datos do aparello coincide coa tensión da rede. A placa de datos atópase no bordo frontal do forno (visible coa porta do forno aberta).

A substitución do cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) debe levala a cabo un electricista profesional. Contacta co centro de servizo autorizado de IKEA.

## Cuestiós ambientais

**⚠ ADVERTENCIA:** Asegúrate de que o aparello estea apagado e desconectado da rede eléctrica antes de levar a cabo as tarefas de mantemento; existe risco de descarga eléctrica. Nunca utilices aparellos de limpeza con vapor.

**⚠ ADVERTENCIA:** Non utilices limpadores abrasivos nin rasquetas metálicas para limpar o vidro da porta, posto que poderían raiar a superficie, o que pode provocar que o vidro rompa.

**⚠** Antes de realizar operacións de limpeza ou mantemento, asegúrate de que o aparello arrefríe; existe risco de queimaduras

**⚠ ADVERTENCIA:** Apaga o aparello antes de substituír a lámpada; existe risco de descarga eléctrica.

### ELIMINACIÓN DO MATERIAL DE EMBALAXE

O material de embalaxe é 100% reciclable e está marcado co símbolo de reciclaxe.

**⚠** Por conseguinte, deberás desbotar as diferentes pezas da embalaxe de xeito responsable, respectando sempre as normas locais sobre residuos.

### ELIMINACIÓN DOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparello fabricouse con material reciclable ou reutilizable. Debe

desbotarse de acordo coa normativa local correspondente.

Para obter información máis detallada sobre o tratamento, recuperación e reciclaxe de electrodomésticos, contacta coas autoridades locais, co servizo de recollida de residuos domésticos ou coa tenda na que mercaches o aparello. Este aparello leva a marca de conformidade coa Directiva europea 2012/19/EU relativa aos residuos de aparellos eléctricos e electrónicos (RAEE). A correcta eliminación deste produto evita consecuencias negativas para o medio e a saúde.



O símbolo que se inclúe no aparello ou na documentación que o acompaña indica que non se pode tratar como un residuo doméstico, senón que se debe entregar nun punto de recollida axeitado para a reciclaxe de aparellos eléctricos e electrónicos.

### CONSELLOS PARA AFORRAR ENERXÍA

Prequece o forno soamente se así se especifica na táboa de cocción ou na receita. Utiliza bandexas pasteiteiras lacadas ou esmaltadas escuras, posto que absorben mellor a calor. Os alimentos que requieren unha cocción prolongada seguen a coxiñarse incluso despois de que o forno se apague.

### DECLARACIÓNS DE CONFORMIDADE

Este aparello cumpre os requisitos de deseño ecolóxico dos regulamentos europeos n.º 65/2014 e n.º 66/2014 de conformidade coa norma europea EN 60350-1.



## GARANTÍA IKEA

### Que prazo de validez ten a garantía de IKEA?

Esta garantía é válida durante cinco anos a partir da data orixinal de compra do electrodoméstico en IKEA. Como xustificante da compra, necesitarás a factura ou recibo de compra orixinal. Se se realizan reparacións no período de garantía, non se ampliará o período de garantía do electrodoméstico.

### Quen levará a cabo o servizo?

O provedor de servizos autorizado de IKEA fornecerá o servizo a través do seu propio servizo ou unha rede de servizo autorizada.

### Que cobre esta garantía?

A garantía cubre os defectos do electrodoméstico, posiblemente causados por un defecto de fabricación ou de materiais a partir da data de compra en IKEA. Esta garantía só se aplica ao uso doméstico. As excepcións especificanse no título "Que non cubre esta garantía?". Dentro do período de garantía, os custos para remediar o fallo, por exemplo, reparacións, pezas, man de obra e desprazamentos, quedarán cubertos sempre que o electrodoméstico estea accesible para a súa reparación sen gastos especiais. Nestas condicións, aplicanse as directrices da UE (N.º 99/44/EG) e as respectivas normativas locais. As pezas cambiadas pasaráan a ser propiedade de IKEA.

### Que fará IKEA para solucionar o problema?

O provedor de servizos designado por IKEA examinará o produto e decidirá, segundo o seu criterio, se está cuberto pola garantía. En caso afirmativo, o provedor de servizos de IKEA, ou o seu servizo autorizado, por medio das súas propias operacións de servizo, decidirá, segundo o seu criterio, se repara o produto defectuoso ou se o cambia por un igual ou comparable.

### Que non cubre esta garantía?

- O deterioro ou desgaste normal.
- Danos deliberados ou causados por

neglixencia; danos causados polo incumprimento das instrucións de funcionamento, instalación incorrecta ou conexión a unha tensión incorrecta; danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos causados pola auga, entre outros, danos causados por un exceso de cal na auga; e danos provocados por condicións ambientais anormais.

- Pezas consumibles, incluídas as baterías e as lámpadas.
- Pezas non funcionais e decorativas, que non afecten o uso normal do electrodoméstico, incluída calquera posible rascadura e as diferenzas de cor.
- Danos accidentais provocados por obxectos ou substancias estrafños, pola limpeza ou polo desbloqueo dos filtros, os sistemas de baleirado ou os caixóns para o xabón.
- Danos provocados nas seguintes pezas: vidro cerámico, accesorios, cestos para a louza e os cubertos, tubaxes de enchedura ou baleirado, xuntas, lámpadas ou as súas cubertas, pantallas, mandos, revestimentos e partes dos revestimentos protectores. Salvo que se demostre que tales danos fosen provocados por fallos na producción.
- Casos nos que non se detecte ningún fallo no produto durante a visita dun técnico.
- Reparacións non realizadas polos nosos provedores de servizos ou un servizo autorizado por IKEA, ou cando se utilicen pezas non orixinais.
- Reparacións provocadas por unha instalación defectuosa ou que non cumpla as especificacións de instalación.
- O uso do electrodoméstico nun ámbito non doméstico, é dicir, para un uso profesional.
- Danos de transporte. Se un cliente transporta o produto á súa casa ou a outro enderezo, IKEA non se responsabiliza dos danos que poida sufrir no traxecto. Con todo, se IKEA entrega o producto no enderezo indicado polo cliente, os danos no producto producidos con motivo do transporte serán cubertos por IKEA.

- Custo da instalación inicial do apparelo IKEA. Non obstante, se un provedor de servizos de IKEA ou servizo autorizado repara ou substitúe o apparelo consonte esta garantía, o provedor de servizos ou servizo autorizado volverán instalar o apparelo arranxado ou novo, se é preciso.

Estas restricións non se aplican ás tarefas sen fallos levadas a cabo por un especialista cualificado utilizando as nosas pezas orixinais para adaptar o electrodoméstico ás especificacións técnicas de seguridade doutro país da UE.

#### **Como se aplica a lei nacional?**

A garantía IKEA concédeche dereitos legais específicos, que cobren ou exceden todas as normativas legais locais.

Con todo, estas condicións non limitan de ningún xeito os dereitos dos consumidores prescritos pola lexislación local.

#### **Área de validez**

Para os electrodomésticos comprados nun país da UE e que son levados a outro país da UE, proporcionaranse os servizos de acordo coas condicións da garantía normais no novo país. Só existe a obriga de realizar servizos no marco da garantía se o electrodoméstico cumpre e está instalado de acordo co seguinte:

- as especificacións técnicas do país no que se realiza a reclamación;
- as instrucións de montaxe e a información de seguridade do manual do usuario.

Centro de servizo autorizado para apparelos IKEA

Non dubides en contactar co centro de servizo autorizado designado por IKEA para:

- facer unha reclamación consonte esta garantía;
- solicitar aclaracións relacionadas coa instalación do apparelo IKEA nos mobles de cociña IKEA;
- solicitar aclaracións sobre as funcións dos apparelos IKEA.

Para garantir que lle proporcionemos a mellor asistencia posible, le atentamente as Instruccións de montaxe ou o Manual de instrucións antes de contactar connosco.

#### **Como contactar connosco se precisas o noso servizo?**



Na última páxina deste manual atoparás a lista de centros de servizo autorizado designados por IKEA e os correspondentes números de teléfono nacionais.



**Para ofrecerche un servizo máis rápido, recomendámosche que utilices os números de teléfono específicos que se atopan ao final deste manual. Indica sempre os números que aparecen no manual correspondentes ao apparelo específico para o que necesitas asistencia. Ademais, indica sempre o número de produto (8 díxitos) e o número de servizo de 12 díxitos do artigo de IKEA, que se atopan na placa de datos técnicos do apparelo.**



#### **GARDA A FACTURA OU O RECIBO DE COMPRA!**

É a proba da compra e é necesario para facer uso da garantía. O recibo tamén inclúe o nome e o número do producto (8 díxitos) de IKEA, para cada un dos electrodomésticos que compres.

#### **Necesitas máis axuda?**

Para outras cuestións non relacionadas co centro de servizo autorizado sobre os teus apparelos, diríxete ao centro de atención telefónica da tenda IKEA. Recomendámosche que leas atentamente a documentación do apparelo antes de contactar connosco.

| Pais o Idiomas    | Teléfono   | Tarifas                       | Horarios                     |
|-------------------|------------|-------------------------------|------------------------------|
| <b>Castellano</b> | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| <b>Euskara</b>    | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| <b>Català</b>     | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| <b>Galego</b>     | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |

