

FINSMAKARE

eu

ca

gl



Design and Quality
IKEA of Sweden



Euskara

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



Català

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



Galego

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

EUSKARA	4
CATALÀ	41
GALEGO	78

Edukia

Segurtasun-informazioa	4	Funtzio gehigarriak	23
Segurtasun-jarraibideak	6	Aholkuak	25
Instalazioa	10	Mantentze-lanak eta garbiketa	29
Produktuaren deskribapena	11	Arazoen konponketa	34
Kontrol-panela	11	Datu teknikoak	36
Lehen erabileraren aurretik	13	Energia-eraginkortasuna	36
Eguneroko erabilera	14	Ingurumen-gaiak	38
Erloju-funtzioak	19	IKEA BERMEA	38
Programa automatikoak	20		
Osagarrien erabilera	21		

Aldaketarik ezean.

Segurtasun-informazioa

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

Haurren eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

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

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

Segurtasun-jarraibide orokorrak

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

- Ez erabili garbiketa-produktu urratzaile latzik, ezta metal zorrotzeko arraskatzailerik ere plakaren estalki abisagratuen kristala garbitzeko, azalera urratu nahi ez baduzu, horrek kristala txikitzea eragin baitezake.
- Elikadura-kableak kalterik izanez gero, fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzu teknikoak edo profesional batek aldatu egin beharko dute, arriskuak saihesteko.
- Garbiketa pirolitikoak egin aurretik, atera osagarri guztiak eta kendu gailuaren barruan dauden jalkinak edo isuriak.
- Euste-errailak kentzeko, lehenik eta behin, tiratu errailaren aurrealdetik, eta, ondoren, bereizi atzeko muturra eta alboko hormak. Jarri euste-errailak alderantzizko ordenan.
- Erabili gailu honetarako gomendatutako zunda termikoa bakarrik (barne-tenperaturaren zunda).

Segurtasun-jarraibideak

Instalazioa

⚠ KONTUZ! Teknikari kualifikatu batek soilik instalatu dezake gailua.

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


- Gailua muntatu aurretik, egiaztatu labeko atea mugarik gabe irekitzen dela.

Armairuaren gutxieneko altuera (armairuaren gutxieneko altuera sukalde-gainekoaren azpian)	580 (600) mm
Armairuaren zabalera	560 mm
Armairuaren sakonera	550 (550) mm
Gailuaren aurrealdearen altuera	589 mm
Gailuaren atzealdearen altuera	571 mm

Gailuaren aurrealdearen zabalera	595 mm
Gailuaren atzealdearen zabalera	559 mm
Gailuaren sakonera	569 mm
Gailuaren sakonera landatua	548 mm
Sakonera ate irekiarekin	1022 mm
Aireztapen-irekiduraren gutxieneko tamaina. Atzeko beheko aldean dagoen irekidura	560 x 20 mm
Elikadura-kablearen luzera. Kablea atzealdeko eskuineko izkinan dago.	1500 mm
Muntatze-torlojuak	4 x 25 mm


- Ekidin sareko kableak gailuaren atea edo gailuaren azpiko zuloa ukitzea, batez ere funtzionatzen duen bitartean edo atea bero dagoenean.
- Korrontea duten eta isolatuta dauden osagarrien deskarga elektrikoaren aurkako babes-mekanismoak finkatu egin behar dira, tresnarik erabili gabe lasaitu ezin daitezten.
- Konektatu entxufea korronte-hargunera, instalazioa amaitutakoan bakarrik. Ziurtatu sare-horniduraren entxuferako sarbidea duzula instalazioa amaitutakoan.
- Korronte-hargunea ahul badago, ez konektatu entxufea.
- Ez deskonektatu gailua sarera konektatzeko kabletik tiraka. Tiratu beti entxufetik.
- Erabili soilik isolamendu-gailu egokiak: zirkuitulaburren aurkako babesa duen linea, fusibleak (euskarririk ken daitezkeen torloju motakoak), lurrera ihes egiteko gailuak eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak isolamendu-gailu bat izan behar du, gailua sareko polo guztietatik deskonektatzeko. Isolamendu-gailuak gutxienez 3 mm-ko irekidura izan behar du kontaktuen artean.
- Itxi erabat gailuaren atea elikadura-kablea korronte-hargunera konektatu aurretik.

Konexio elektrikoak

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

- Konexio elektriko guztiak elektrikari kualifikatuek egin behar dituzte.
- Gailua lurrera konektatu behar da.
- Ziurtatu ezaugarrien plakaren parametroak bateragarriak direla hornidura elektrikoaren balio elektrikoekin.
- Erabili beti behar bezala instalatutako lurrerako konexio-isolamendua duen hargune bat.
- Ez erabili entxufe anizkoitzen egokigailurik, ezta kable luzatzailerik ere.
- Ziurtatu ez duzula kalterik eragiten ez entxufean ez sareko kablean. Gailuaren elikadura-kablea aldatu behar bada, laguntza teknikoko zerbitzu baimenduak aldatu behar du.

Erabilera

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


- Ez aldatu gailu honen zehaztapenak.
- Ziurtatu aireztapen-irekidurak ez daudela blokeatuta.
- Ez utzi gailua arretarik gabe funtzionamenduan dagoen bitartean.
- Itzali gailua erabilera bakoitzaren ondoren.
- Kontuz ibili gailuaren atea irekitzean funtzionatzen duen bitartean. Aire beroa aska daiteke.

- Ez erabili gailua eskuak bustita edukita edo ura ukitzen duzun bitartean.
- Ez egin presiorik ate irekiaren gainean.
- Ez erabili gailua lan-azalera gisa, ezta objektuak uzteko ere.
- Ireki gailuaren atea kontu handiz. Osagaiak alkoholarekin erabiltzeak alkohola eta airea nahastea eragin dezake.
- Ez utzi txinpartak eta sugarrak gailuarekin kontaktuan sar daitezen atea irekitzean.
- Ez jarri produktu sukoiak edo produktu sukoiakin bustitako gaiak gailuaren barruan, inguruan edo gainean.

 **KONTUZ!** Gailua hondatzeko arriskua.


- Esmaltean kalteak edo dekolazioak saihesteko:
 - ez jarri ontzirik edo bestelako objekturik zuzenean oinarrian.
 - Ez jarri aluminiozko papera zuzenean gailuaren barrualdearen behealdean.
 - Ez jarri urik zuzenean gailua bero dagoenean.
 - Ez utzi plater hezerik edo elikagairik gailuan egostea amaitutakoan.
 - Kontuz ibili osagarriak kentzean edo instalatzean.
- Esmaltearen edo altzairu herdoilgaitzaren kolorea galtzeak ez dio eragiten gailuaren errendimenduari.
- Erabili erretilu sakona pastel hezeetarako. Fruta-zukuek orban iraunkorrak eragiten dituzte.
- Kozinatu beti gailuaren atea itxita edukita.
- Gailua altzari baten panel baten atzean instalatzen bada (adibidez, ate baten atzean), ziurtatu atea ez dagoela inoiz itxita gailuak funtzionatzen duen bitartean. Beroa eta hezetasuna armairuko panel itxi baten atzean pilatu daitezke, eta kalteak eragin gailuari, ostatuari edo lurzoruari. Ez itxi armairuko panela erabili ondoren erabat hoztu arte.

Lurrinetan egostea

 **KONTUZ!** Erredurak izan ditzakezu edo gailuari kalte egin diezaiokezu.


- Ateratzen den lurrinak erredurak sor ditzake:
 - Ez ireki gailuaren atea lurrinarekin egosi bitartean.
 - Lurrin bidezko egosketak funtzionatu ostean, ireki gailuaren atea kontuz.

Mantentze-lanak eta garbiketa

 **KONTUZ!** Lesioak izateko edo gailua hondatzeko arriskua.

- Mantentze-lanak egin aurretik, itzali gailua eta deskonektatu entxufea saretik.
- Ziurtatu gailua hotz dagoela. Kristalezko panelak apurtu egin daitezke.
- Aldatu berehala kaltetutako ateko kristalezko panelak. Jar zaitze harremanetan baimendutako zerbitzu teknikoarekin.
- Kontuz ibili gailuaren atea desmuntatzean. Atea oso astuna da!
- Garbitu gailua aldiari-aldi, gainazaleko materiala ez hondatzeko.
- Gailuaren barruko janari- edo koipe-hondarrek sutea eragin dezakete.
- Labeak garbitzeko aerosolak erabiltzen badituzu, bete ontziaren jarraibideak.

Garbiketa pirolitikoa

 **KONTUZ!** Lesioen, suteen edo isuri kimikoen (keak) arriskua dago modu pirolitikoan.


- Garbiketa pirolitikoa egitean, gizakientzat (bularreko haurrak eta osasun-arazoak dituzten pertsonak barne) kaltegarriak ez diren keak askatzen dira.
- Gizakiak ez bezala, baliteke hegazti eta narrasti batzuk oso sentikorak izatea labe pirolitikoaren garbiketa-prozesuan sor daitezkeen keekiko. Maskota txikiak ere

oso sentikorrek izan daitezke garbiketa pirolitikoaren egitean labe pirolitikoetatik gertu gertatzen diren tenperatura-aldaketekiko.

- Autogarbiketa pirolitikoaren edo Lehen erabilera funtzioa abiarazi aurretik, kendu hauek labe barrutik:
 - Janari-hondarrak, olioak edo koipeak eta beste jalkin batzuk.
 - Atera daitezkeen objektu guztiak (produktuarekin datozen apalak barne), eta, bereziki, ontzi, erretilu, tresna eta zartagin itsasgaitz guztiak.
- Baliteke ontzien, zartaginen, erretiluen eta beste tresna batzuen gainazal itsasgaitzak hondatzea labe pirolitikoek lortzen duten tenperatura pirolitiko altuaren ondorioz, eta intentsitate txikiak ke kaltegarrien iturburu ere izan daitezke.
- Irakurri arretaz garbiketa pirolitikoaren argibideak.
- Mantendu adingabeak gailutik urrun garbiketa pirolitikoaren egin bitartean. Gailua asko berotuko da, eta aire beroa aurreko aireztapen-irteeretatik kanporatuko da.
- Baliteke funtzionamendu-modu batzuek, hala nola garbiketa pirolitikoak eta tenperatura gorenean egindako lehen erabilerak, egosketa-hondakinetatik eta fabrikazio-materialetatik datozen keak askatzea. Horregatik, honako hau gomendatzen zaie kontsumitzaileei:
 - Aireztapen egokia bermatzea garbiketa pirolitikoaren egin bitartean eta ondoren.
 - Aireztapen egokia bermatzea tenperatura gorenean egindako lehen erabilera egin bitartean eta ondoren.
- Ziurtatu etxeko animaliak (batez ere hegaztiak) gailutik ahalik eta urrunen daudela garbiketa pirolitikoaren eta tenperatura gorenean egindako lehen

erabilera egin bitartean eta ondoren. Gomendagarria da etxeko animaliak beste gela batera eramatea ziklo pirolitikoak irauten duen bitartean, gailua hoztu eta giro-tenperaturara iritsi arte. Aireztapen egokia bermatu behar da ziklo pirolitikoaren eta tenperatura gorenean egindako lehen erabileraren eragiketek irauten duten bitartean eta ondoren (gailua hoztu arte).

Barne-argiztapena

 **KONTUZ!** Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua.

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

Laguntza teknikoa

- Gailua konpontzeko, jar zaituz harremanetan baimendutako zerbitzu-zentroarekin.
- Erabili soilik jatorrizko ordezeko piezak.

Baztertzea


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

- Deskonektatu gailua saretik.
- Moztu kable elektrikoa gailutik gertu eta bota.
- Kendu atea haurrak eta maskotak gailuan itxita gera ez daitezzen.

- **Bilgarri-materialak:** bilgarri-material guztiak birziklagarriak dira. Plastikozko piezak nazioarteko laburdurekin identifikatzen dira, hala nola PE, PS, etab.

Baztertu bilgarri-materiala garbiketa-zerbitzuek horretarako dituzten edukiontzietan.


Instalazioa


 **KONTUZ!** Konsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Muntaketa

 Irakurri instalazioa egiteko muntaketa-argibideak.

Instalazio elektrikoa

 **KONTUZ!** Utzi instalazio elektrikoa profesional kualifikatu baten esku.

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

Labe hau elikatzeke kable batekin bakarrik hornitzen da.

Kablea

Instalazioa edo aldaketak egitean erabili beharreko kable motak:

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

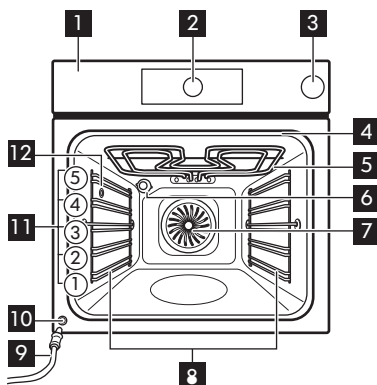
Kablearen sekzioari dagokionez, irakurri ezaugarrien plakan agertzen den potentzia osoa. Taula ere kontsulta dezakezu:

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

Lurreko kableak (kable berdea/horia) faseko kable marroiak eta kable neutro urdinak baino 2 cm luzeagoa izan behar du.

Produktuaren deskribapena

Laburpen orokorra



- 1** Kontrol-panela
- 2** Programatzaile elektronikoa
- 3** Uraren konpartimentua
- 4** Zunda termikoaren hargunea
- 5** Grilla
- 6** Bonbilla
- 7** Haizagailua
- 8** Euste-erraila, ateragarria
- 9** Hustubide-hodia
- 10** Hustubide-balbula
- 11** Apalen posizioak
- 12** Lurrunaren sarbidea

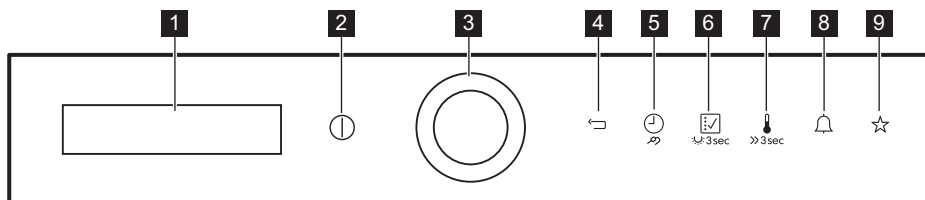
Osagarriak

- **Parrilla** x 2
Laberako erretiluetarako, moldeko pasteletarako, errekietarako.
- **Erretilua** x 1
Bizkotxoak eta galletak egiteko.
- **Erretilu sakona** (1)
Laberatzeko, erretzeko edo koipea biltzeko.






- **Zunda termikoa** x 1
Elikagaia zeinen egina dagoen neurtzeko.
- **Errail teleskopikoak** (2 sorta) Apal eta erretiluetarako.

Kontrol-panela

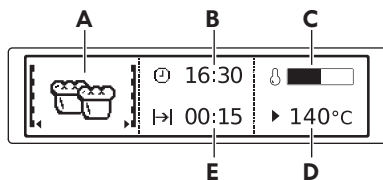
Programagailu elektronikoa



Erabili sentsoreak labea funtzionarazteko.


	sentsorea	Funtzioa	Deskribapena
1	-	Pantaila	Labearen uneko ezarpenak erakusten ditu.
2		PIZTU/ITZALI	Konektatu eta deskonektatu labea.
3		Ados eta hautagailua	Hautapena edo ezarpena berresteko. Mugitzeko, biratu hautatzailea.
4		Atzera egiteko tekla	Menuan maila bat atzera egiteko. Menu nagusian sartzeko, eduki sakatuta 3 segundoz.
5		Funtzio gehigarriak eta denbora-funtzioak	Hainbat funtzio programatzeko. Egosketa-funtzio bat martxan dagoenean, sakatu sentsorea tenporizadorea edo funtzio hauek doitzeko: Blokeo-tekla, Gogokoak, Berotu eta beroa mantendu, Doitu + Hasi. Zunda termikoaren ezarpenak ere alda ditzakezu.
6		Egosteko funtzioak edo Egosketa lagundua	Sakatu behin Egosteko funtzioak atzitzeko. Sakatu beste behin Egosketa lagundua funtziora aldatzeko. Argia aktibatu edo desaktibatuzeko, ukitu  3 segundoz.
7		Temperatura hautatzea	Temperatura doitzeko edo labearen temperatura bistaratzeko. Sakatu 3 segundoz Berotze azkarra funtzioa aktibatu edo desaktibatuzeko.
8		Ohartarazlea	Abisua funtzioa doitzeko.
9		Gogokoenak	Gogoko programak gordetzeko eta atzitzeko.











Pantaila




- A. Egosteko funtzioa
- B. Oraingo ordua
- C. Berotze-adierazlea
- D. Temperatura
- E. Funtzio baten iraupena edo amaiera-ordua

Pantailako beste adierazle batzuk

Ikurra	Funtzioa	
	Ohartarazlea	Funtzioa erabiltzen ari da.

Ikurra	Funtzioa	
	Oraingo ordua	Oraingo ordua bistaritzen da pantailan.
	Iraupena	Beharrezko egosketa-denbora bistaritzen da pantailan.
	Amaiera-ordua	Egosketaren amaiera-ordua bistaritzen da pantailan.
	Temperatura	Temperatura bistaritzen da pantailan.
	Denbora-adierazlea	Egosteko funtzioak zenbat denboraz egon behar duen martxan adierazten da pantailan.
	Kalkulua	Labeak beharrezko egosketa-denbora kalkulatzeko du.
	Berotze-adierazlea	Labearen temperatura bistaritzen da pantailan.
	Berotze azkarra	Funtzioa erabiltzen ari da. Beroketa-denbora murrizten du.
	Pisu automatikoa	Pantailak pisu automatikoaren sistemak funtzionatzen duela edo pisua alda daitekeela adierazten du.
	Berotu eta beroa mantendu	Funtzioa erabiltzen ari da.

Lehen erabileraren aurretik

 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Hasierako garbiketa

Kendu labetik atera daitezkeen osagarri eta euste-errail guztiak.

Irakurri "Mantentze-lanak eta garbiketa" atala.

Garbitu labea eta osagarriak lehen aldiz erabili aurretik.

Jarri osagarri eta euskarri teleskopiko ateragarriak hasierako posizioan.

Lehen konexioa



Labea korrontera lehen aldiz konektatzean edo hornidura elektrikoa eten ondoren,

hizkuntza, pantailaren kontrastea eta distira, eta ordua hautatu behar dituzu.

1. Erabili hautapen-agintea balioak doitzeko.
2. Sakatu OK berresteko.

Aurreberoketa

Lehenengo erabilera baino lehen, aurreberotu labea barruan parrillak eta erretiluak soilik daudela.

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

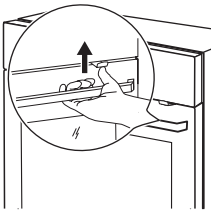
Baliteke osagarriak ohi baino gehiago berotzea. Labeak usainak eta keak sor ditzake aurreberotzean. Ziurtatu gela ondo aireztatuta dagoela.

Atearen segurtasun-blokeoaren erabilera

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

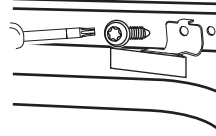
Labeko atea segurtasun-blokeoarekin irekitzeko.

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



2. Ireki atea.

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



Estutu torloju berri segurtasun-blokeoa kendu ondoren.

- ⚠ KONTUZ!** Ziurtatu kontrol-panela ez duzula marratzen.

Eguneroko erabilera

- ⚠ KONTUZ!** Kонтсultatu segurtasunari buruzko kapituluak.



Menuak erabiltzea






1. Piztu labea.
2. Biratu hautagailua eskuinera edo ezkerre menuaren aukera hautatzeko.
3. Sakatu OK azpimenuetara joateko edo ezarpenak onartzeko.

- i** Menu nagusira edonoiz itzultzeko, sakatu ↩.



Menuen deskribapena











Menu nagusia




Ikurra / Menuaren elementua	Aplikazioa
 Egosteko funtzioak	Egosteko funtzioen zerrenda bat dauka.
 Errezetak	Programa automatikoen zerrenda bat dauka. Programen errezetak errezeta-liburuan daude.

Ikurra / Menuaren elementua	Aplikazioa
 Gogokenak	Erabiltzaileak sortutako gogoko egosketa-programen zerrenda bat du.
 Garbiketa	Garbiketa pirolitiko.
 Oinarrizko ezarpenak	Gailuaren konfigurazioa doitzeko erabiltzen da.
 Plater bereziak	Egosteko funtzio gehigarrien zerrenda bat dauka.
 Egosketa lagundua	Plater mota ugari prestatzeko labearen ezarpen gomendatuak dauzka. Hautatu platera eta hasi egosketa-prozesua. Tenperatura eta denborak gutxi gorabeherakoak dira, emaitza hobea lor dezazun, eta doigarriak dira. Kasu bakoitzean erabilitako errezetaren eta osagaien kalitate eta kantitatearen arabera. Errezeten liburuak Egosketa lagundua funtzioaren azpimenua aurkituko duzu.





Oinarrizko ezarpenen azpimenua





Ikurra / Menuaren elementua	Deskribapena
 Ordua doitzeko	Ordua ezartzen du erlojuan.
 Denboraren adierazpena	Aktibatuta badago, oraingo ordua bistaratuko da pantailan gailua itzaltzean.

Ikurra / Menuaren elementua	Deskribapena
 Berotze azkarra	Aktibatuta dagoenean, funtzioak berotze-denbora murriztuko du.
 Doitu + Hasi	Funtzio bat doitzeko eta geroago aktibatzeko kontrol-paneleko edozein ikur sakatu.
 Berotu eta beroa mantendu	Elikagaiak bero mantentzen ditu 30 minutuz egosketa amaitu ondoren.
 Gehitu denbora	Denbora gehigarria funtzioa aktibatzen eta desaktibatzen du.
 Pantailaren kontrastea	Pantailaren kontrastea pixkanaka doitzen du.
 Pantailaren distira	Pantailaren distira pixkanaka doitzen du.
 Hizkuntza	Pantailan bistaratutako hizkuntza doitzen du.
 Txirrinaren bolumena	Pixkanaka doitzen ditu seinaleen bolumena eta teklen sakatze-tonuak.
 Teklen tonuak	Ukipen-eremuen tonua aktibatzen eta desaktibatzen du. Ezin da desaktibatu PIZTU/ITZALI ukipen-aginteen tonua.
 Alarma- eta errore-tonuak	Alarma-tonuak aktibatzen eta desaktibatzen ditu.

Ikurra / Menuaren elementua	Deskribapena
 Garbiketahartarazpena	Gailua garbitu behar dela gogorarazten du.
 DEMO modua	Banatzaileak soilik erabiltzeko.
 Laguntza teknika	Konfigurazioa eta softwarearen bertsioa erakusten ditu.
 Jatorrizko ezarpenak	Jatorrizko ezarpen guztiak berrezartzen ditu.



Egosteko funtzioak

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Aire beroa	Aldi berean parrillako 3 posiziotan labekatzeko eta elikagaiak lehortzeko. Doitu temperatura Ohiko egosteketa funtziorako baino 20 eta 40 °C gutxiago.
 Turbo + Lurruna	Platerak lurrunetan prestatzeko. Erabili funtzio hau egosketaren iraupena murrizteko eta elikagaiak bitaminak eta mantenuagaiak kontserbatzeko. Hautatu funtzioa eta doitu temperatura 130 °C eta 230 °C-en artean.
 Ohiko egosteketa	Elikagaiak erretiluan laberatzeko eta erretzeko.
 Pizza funtzioa	Pizza laberatzeko. Txigortze biziagoa eta oinarri kurruskatsuagoa lortzeko, hautatu funtzioa eta ezarri temperatura 130 °C eta 230 °C artean.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Egosteketa motela	Erreki samur eta zukutsuak prestatzeko.
 Beheko beroa	Oinarri kurruskaria duten pastelak laberatzeko eta elikagaiak kontserbatzeko.
 Laberatze hezea + haizagailua	Egosten den bitartean energia aurrezteko diseinatutako funtzioa. Irakurri egosteko argibideak "Aholkuak" eta "Laberatze hezea + haizagailua" kapituluetan. Labearen atea itxita egon behar du egosketan, funtzioa eten ez dadin eta labeak ahalik eta eraginkortasun energetiko handienarekin funtziona dezan. Funtzio hau erabiltzen denean, labearen temperatura programatutako temperaturaren desberdina izan daiteke. Hondar-beroa erabiltzen da. Egosteketa-potentzia murriztu egin daiteke. Energia aurrezteari buruzko gomendio orokorrak lortzeko, irakurri energia aurrezteari buruzko atala "Eraginkortasun energetikoa" kapituluan. Funtzio hau eraginkortasun energetikoaren kategoria betetzeko erabiltzen zen, EN 60350-1 arauaren arabera. Funtzio hori erabiltzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren.
 Izoztuak	Aurrez prestatutako produktu kurruskarietarako (patata frijituak, patata-zatiak edo udaberri-biribilkiak).

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Grilla	Grillean lodiera gutxiko elikagaiak erretzeko eta ogia txigortzeko.
 Grill azkarra	Grillean lodiera gutxiko elikagai kopuru handiak erretzeko eta ogia txigortzeko.
 Grill turbo	Erretiluan haragi-zati handiak edo hezurak dituzten hegaztiak erretzeko. Gratinatzeko eta urreztatzeko.
 Lurrunarekin leheneratzea	Elikagaiak lurrunetan berotuz, haien gainazala lehortzea ekiditen da. Beroa modu leun eta uniformean ematen du, elikagaien zaporea eta usaina berreskuratuz, egin berritan bezala. Funtzio horren bidez, elikagaiak platerean bero daitezke zuzenean. Aldi berean plater bat baino gehiago bero ditzakezu, erretiluaren posizio ezberdinak erabilia.

Plater bereziak

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Ogia labekatzeta	Ogia laberatzeko.
 Gratinatzea	Lasagna, patata gratinatu eta antzeko plateretarako. Gratinatzeko eta urreztatzeko.
 Masak txantxartzea	Masa altxatzeko laberatu aurretik. Funtzio hau erabiltzean, lanpara automatikoki itzaliko da 30 segundo igaro ondoren.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Platerak berotzekoa	Platerak aurrez berotzeko zerbitzatu aurretik.
 Kontserbatzea	Barazkiak kontserbatzeko (adibidez, ozipinetakoak).
 Elikagaiak lehortzea	Fruta-xerrak, barazkiak eta barrengorriak lehortzeko.
 Bero mantentzea	Elikagaiak bero mantentzeko.
 Desizoztea	Elikagaiak (barazkiak eta frutak) desizozteko. Desizozteko denbora elikagai izoztuen kantitatearen eta tamainaren arabera da. Funtzio hori erabiltzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren.

Egoketa-funtzio baten doikuntza

1. Piztu labea.
2. Doitu Egoketa-funtzioak menua.
3. Sakatu OK berresteko.
4. Hautatu egoketa-funtzioa.
5. Sakatu OK berresteko.
6. Doitu temperatura.
7. Sakatu OK berresteko.

Lurrun-funtzio bat doitzea

Uraren konpartimentuaren estalkia kontrol-panelean dago.

⚠ KONTUZ! Erabili txorrotako ur iragazia bakarrik. Ez erabili ur iragazia (desmineralizatua) edo destilatua. Ez erabili beste likidorik. Ez sartu likido sukoi edo alkoholdunik uraren konpartimentuan.

1. Sakatu uraren konpartimentuaren estalkia irekitzeko.
2. Bete uraren konpartimentua 900 ml urekin.
Ur-erreserbak 50-60 bat minuturako balio du.
3. Bultzatu uraren konpartimentua hasierako posizioraino.
4. Piztu labea.
5. Doitu lurrin bidezko egosketa-funtzio bat eta temperatura.
6. Beharrezkoa bada, doitu Iraupena \rightarrow | edo Amaiera-ordua \rightarrow | funtzioa.

i Seinale batek lurrin-sorgailua hutsik dagoela adierazten du.

Egosketa-denbora igarotzean, seinale bat entzuten da.

7. Itzali labea.
8. Hustu uraren konpartimentua lurrin bidezko egosketa bakoitzaren ondoren. Kontsultatu Andela hustea garbiketa-funtzioa.

⚠ KONTUZ! Labea bero dago. Erretzeko arriskua dago. Kontuz ur-andela hustean.

9. Lurrunetan egosi ondoren, baliteke lurrina barrunbearen behealdean kondentsatzea. Lehortu beti barrunbearen oinarria labea hotz dagoenean.

Mantendu atea irekita eta itxaron labea erabat lehortu arte.

⚠ KONTUZ! Lurrin bidezko egosketa bakoitzaren ondoren, itxaron gutxienez 60 minutu, ur beroa hustubide-balbulatik ateratzea saihesteko.

Andela hutsik dagoela adierazten duen adierazlea

Pantailak "Ura falta da" mezua bistaratuko du, eta andela hutsik egoteagatik betetzeko beharra dagoenean, soinu bat entzungo da.

Informazio gehiago lortzeko, kontsultatu "Eguneroko erabilera" kapituluko "Lurrun-funtzioen doikuntza" atala.

Andela beteta dagoela adierazten duen adierazlea

Pantailak "Ur-andela beteta dago" mezua bistaratzen duenean, lurrin bidezko egosketa erabil dezakezu.

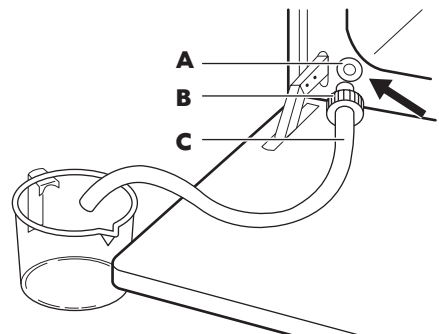
Andela beteta dagoenean, soinu bat entzungo da.

i Andela gehiegi betetzen baduzu, soberan geratzen den urak labearen hondora zirkulatuko du segurtasun-hustubidearen bidez.
Kendu ura belaki edo zapi batekin.

Nola hustu ur-andela

⚠ KONTUZ! Ur-andela hustu aurretik, ziurtatu labea hotz dagoela.


1. Prestatu argibideen bilgarrian eskuliburuarekin batera datorren hustubide-hodia (C). Kokatu konektorea (B) hustubide-hodiaren muturretako batean.




2. Kokatu hustubide-hodiaren bigarren

muturra (C) ontzi batean. Jarri ezazu irteera-balbula (A) baino maila baxuagoan.

- Ireki labearen atea eta kokatu konektorea (B) irteera-balbulan (A).
- Sakatu konektorea hainbat aldiz ur-andela husten duzunean.

 Pantailak "Ura falta da" mezua bistaratzen duenean, baliteke andelak oraindik ur pixka bat izatea. Itxaron ura hustubide-balbulatik irteten amaitu arte.

- Ura ateratzen amaitu ondoren, kendu balbularen konektorea.

 Ez erabili drainatutako ura ur-andela betetzeko.


Berotze-adierazlea


Egosceta-funtzio bat aktibatzean, pantailako barra piztuko da. Barrak adierazten du labearen tenperatura igo egiten dela. Seinale akustikoak 3 aldiz jotzen du tenperatura

iristen denean; barrak dir-dir egiten du, eta, ondoren, desagertu egiten da.

Berotze azkarra

Funtzio horrek berotze-denbora murrizten du.

 Ez jarri elikagairik labean azkar berotzeko funtzioa erabiltzen denean.

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





Funtzio hau ez dago erabilgarri labeoko funtzio batzuetarako.


Hondar-beroa

Labea itzaltzean, pantailak hondar-beroa bistaratuko du. Beroa elikagaiak bero mantentzeko erabil daiteke.


Erloju-funtzioak

Erlojuaren funtzio-etaula

erloju-funtzioa	Aplikazioa
 Ohartarazlea	Atzerako kontaketa bat programatzeko (geh. 2 h 30 min). Funtzio honek ez du eraginik labearen funtzionamenduan. Sakatu  funtzioa aktibatzeko. Erabili hautapen-agintea minutuak doitzeko eta sakatu  hasteko.
 Iraupena	Labearen funtzionamendu-iraupena doitzeko (geh. 23 h 59 min).


erloju-funtzioa	Aplikazioa
 Amaiera-ordua	Egosceta-funtzio baten deskonexio-ordua programatzeko (geh. 23 h eta 59 min).

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

 Iraupena edo Amaiera-ordua erloju-funtzioak erabiltzen badituzu, labeak erresistentziak itzaltzen ditu programatutako denboraren % 90 igarotzean. Labeak hondar-beroa erabiltzen du egosceta-prozesuarekin jarraitzeko, denbora amaitu arte (3-20 minutu).

Erlojuaren funtzioak doitzea

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

1. Hautatu egosketa-funtzio bat.
2. Sakatu  behin eta berriz, pantailan nahi duzun erloju-funtzioa eta dagokion ikurra bistaritzen den arte.
3. Erabili hautatzailea beharrezko denbora ezartzeko.
4. Sakatu **OK** berresteko. Denbora amaitzen denean, seinale batek joko du. Labea itzali egingo da. Pantailan mezu bat agertzen da.
5. Soinua desaktibatzeko, sakatu edozein ikur.

Berotu eta beroa mantendu


Funtzioa aktibatzeko baldintzak:

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

Berotu eta beroa mantendu funtzioak jada prestatutako elikagaiak 80 °C-an mantentzen

ditu, 30 minutuz. Laberatze- edo erretze-prozesua bukatzean aktibatzen da.

Funtzioa Oinarrizko ezarpenak menuan aktiba edo desaktiba daiteke.



1. Piztu labea.
2. Hautatu egosketa-funtzioa.
3. Doitu tenperatura 80 °C-tik gorako balio batera.
4. Sakatu  behin eta berriz, pantailan hau bistaritzen den arte: Berotu eta beroa mantendu.
5. Sakatu **OK** berresteko. Denbora amaitzen denean, seinale batek joko du.

Gehitu denbora

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

- i** Iraupena edo Pisu automatikoa duten egosketa-funtzio guztiei aplikatzen zaie. Ez da aplikagarria zunda termikoarekin egosteko funtzioetan.
1. Egosketa-denbora amaitzen denean, seinale bat entzungo da. Sakatu edozein tekla.

Pantailan mezua bistaritzen da.

2. Sakatu  aktibatzeko edo  bertan behera uzteko.
3. Doitu egosketaren iraupena.
4. Sakatu **OK**.

Programa automatikoak

⚠ KONTUZ! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Errezetak linean

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

Errezetak

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

Osagarrien erabilera

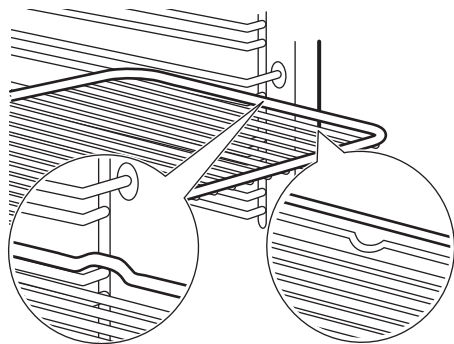
! **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Osagarriak jartzea

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

Parrila:

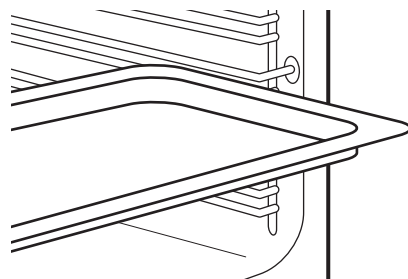
Sartu apala euskarriko barra gidarietan, eta ziurtatu hankak beharantz begira daudela.



Erretilua / Erretilu sakona:

1. Piztu labea.
2. Doitu Errezetak menua. Sakatu **OK** berresteko.
3. Aukeratu kategoría eta platera. Sakatu **OK** berresteko.
4. Hautatu errezeta bat. Sakatu **OK** berresteko.

Sartu erretilua euste-errailaren gidan artean.



Zunda termikoa

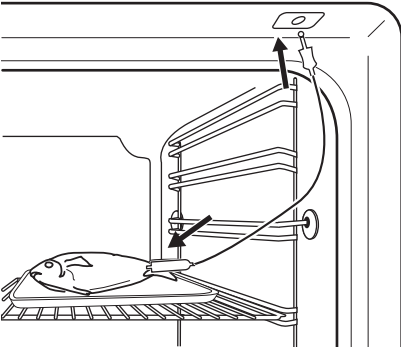
Bi temperatura daude ezartzeko: labearen temperatura eta barne-temperatura.

Zunda termikoak haragiaren barne-temperatura neurtzen du. Haragia programatutako temperaturara iristen denean, labea itzali egiten da.

! **KONTUZ!** Erabili bakarrik hornitutako zunda termikoa edo ordeko pieza zuzenak.

i Zunda termikoak haragiaren barruan eta entxufeari konektatuta egon behar du egosten den bitartean.

1. Sartu zunda termikoaren punta haragiaren erdian.
2. Sartu zunda termikoaren entxufea barrunbearen goiko aldeko hartunean.



3. Piztu labea. Pantailan elikagaien sentsorearen ikurra agertzen da.
4. Eragin hautagailuari 5 minutu igaro aurretik barneko tenperatura doitzeko.
5. Hautatu egosketa-funtzio bat eta, beharrezkoa bada, labearen tenperatura. Labeak gutxi gorabeherako amaiera-ordu bat kalkulatzen du. Amaiera-ordua aldatu egiten da elikagai-kopuruaren, labearen tenperatura programatuaren (gutxienez 120 °C) eta funtzionamendu-moduen arabera. Labeak amaiera-ordua 30 minutu inguru barru kalkulatzen du.
6. Sakatu **⏸** barruko tenperatura aldatzeko. Haragia ezarritako tenperaturara iristen denean, seinale bat entzuten da. Labea automatikoki itzaltzen da.
7. Soinua desaktibatzeko, sakatu edozein ikur.
8. Desentxufatu zunda termikoa hartunetik, eta atera haragia labetik.

9. Sakatu **⏸** labea itzaltzeko.

⚠ KONTUZ! Zunda termikoa bero dago. Erredurak izateko arriskua dago.

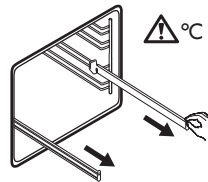
Errail teleskopikoak erabiltzea

i Gorde errail teleskopikoen instalazio-argibideak etorkizunean erabili ahal izateko.

Errail teleskopikoei esker, errazago da parrillak eta erretiluak kokatu eta kentzea.

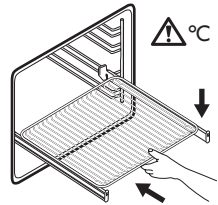
⚠ KONTUZ! Ez garbitu errail teleskopikoak ontzi-garbigailuan. Ez lubrikatu errail teleskopikoak.

1



Kendu eskuin eta ezkerreko errail teleskopikoak.

2



Kokatu parrilla errail teleskopikoetan eta bultzatu kontu handiz labean sartzeko.

Ziurtatu errail teleskopikoak labearen barruan erabat sartzen dituzula atea itxi aurretik.


⚠ KONTUZ! Kontsultatu "Produktuaren deskribapena" kapitulua.

Funtzio gehigarriak

Gogokoak

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

Programa bat gordetzea

1. Piztu labea.
2. Doitu egosketa-funtzio bat edo programa automatiko bat.
3. Sakatu  behin eta berriz, pantailan hau bistaritzen den arte: GORDE.
4. Sakatu **OK** berresteko.

Pantailan memorian libre dagoen lehen posizioa agertuko da.

5. Sakatu **OK** berresteko.
6. Sartu programaren izena.
- Lehen letrak dir-dir egiten du.
7. Erabili hautapen-agintea hizkiak aldatzeko.

8. Sakatu **OK**.

Hurrengo letrak dir-dir egingo du.

9. Errepikatu 7. urratsa behar adina aldiz.

10. Mantendu sakatuta **OK** gordetzeko.

Memoriako posizio bat gainidatz dezakezu.

Pantailak lehen posizioa eta memoriakoa bistaratzean, erabili hautatzailea eta sakatu **OK** lehendik dagoen programa gainidatzeko.

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


Programa aktibatzea



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

☆ saka dezakezu zuzenean Gogokoak menura joateko.

Haurrentzako segurtasun-blokeoaren erabilera

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


-  Atea automatikoki blokeatzen da pirolisi-funtzioan zehar. Mezu bat agertuko da pantailan edozein ikur sakatzean.


1. Sakatu  pantaila pizteko.
2. Sakatu  eta ☆ aldi berean, pantailan mezu bat agertu arte.



Segurtasun-blokeoa desaktibatzeke, errepikatu 2. urratsa.


Blokeatzeko tekla

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

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




-  Pirolisi-funtzioa aktibatuta badago, atea blokeatu egiten da eta giltza baten ikurra argizatzen da pantailan.


Funtzioa desaktibatzeke, sakatu . Pantailan mezu bat agertzen da. Sakatu  behin eta berriz, eta, ondoren, **OK** berresteko.

-  Labea itzaltzean, funtzioa ere desaktibatzen da.


Doitu + Hasi

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

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



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



Egosketa-funtzioa amaitzen denean, seinale bat entzungo da.

-  Blokeatzeko tekla aktibatuta dago egosketa-funtzioa aktibatuta dagoen bitartean.
- Oinarrizko ezarpenak menuak Doitu + Hasi funtzioa aktibatzeke eta desaktibatzeke aukera ematen du.

Deskonexio automatikoa

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

 (°C)	 (h)
30-115	12,5
120-195	8,5

 (°C)	 (h)
200-245	5,5
250 mm gehienez.	3

Deskonexio automatikoaren funtzioa ez zaie aplikatzen funtzio hauei: Argia, Zunda termikoa, Iraupena, Amaiera-ordua.

Pantailaren distira

Pantailaren distirarako bi modu daude:

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

Hozte-haizagailua

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

Segurtasun-termostatoa

Labearen edo osagai akastunen funtzionamendu desegokiak gainberotze arriskutsuak eragin ditzake. Hori saihesteko, labeak elikadura eteten duen segurtasun-termostato bat du. Tenperatura jaisten denean, labea automatikoki pizten da berriro.

Aholkuak

Egosketarako gomendioak

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

Labeak bost maila dauzka. Konta itzazu parrillen kokapenak beheko aldetik.

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

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

Labea hozten denean, garbitu barrualdea zapi leun batekin.

Gozogintza

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

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


Haragia eta arraina

Erabili erretilu sakon bat jaki koipetsuetarako, labea betirako zikintzea saihesteko.

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

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

Laberatze hezea + haizagailua

 Emaitzarik onena lortzeko, jarraitu honako taula honetako gomendioei.


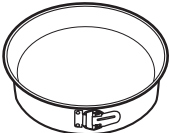

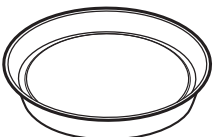
Elikagaia	Osagarriak	Temperatura (°C)	Parrillaren kokapena	Denbora (min)
Ogitxoak, 12 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	20 - 30
Ogitxoak, 9 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	30 - 40
Pizza izoztua, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Ijito-besoa	erretilua edo erretilu sakona	170	2	25 - 35
browniea	erretilua edo erretilu sakona	175	3	25 - 30
baxera, 6 pieza	ramekin zeramikoa parrillan	200	3	25 - 30

Elikagaia	Osagarriak	Temperatura (°C)	Parrillaren kokapena	Denbora (min)
Brise orezko oinarria	oinarri-moldea parrillan	180	2	15 - 25
Victoria tarta	laberako erretilua parrillan	170	2	40 - 50
Arrain sueztitua, 0,3 kg	erretilua edo erretilu sakona	180	3	20 - 25
Arrain osoa, 0,2 kg	erretilua edo erretilu sakona	180	3	25 - 35
Arrain-xerra, 0,3 kg	pizzarako moldea parrillan	180	3	25 - 30
Haragi sueztitua, 0,25 kg	erretilua edo erretilu sakona	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	erretilua edo erretilu sakona	200	3	25 - 30
baxera, 16 pieza	erretilua edo erretilu sakona	180	2	20 - 30
Macaron-ak, 20 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	25 - 35
Magdalenak, 12 unitate	erretilua edo erretilu sakona	170	2	30 - 40
Tarta gazia, 16 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	25 - 30
Hostorezko galletak, 20 unitate	erretilua edo erretilu sakona	150	2	25 - 35
Tartaletak ,8 unitate	erretilua edo erretilu sakona	170	2	20 - 30
Barazki bigunduak, 0,4 kg	erretilua edo erretilu sakona	180	3	35 - 45
Tortilla begetarianoa	pizzarako moldea parrillan	200	3	25 - 30
Mediterraneoko barazkiak, 0,7 kg	erretilua edo erretilu sakona	180	4	25 - 30

Laberatze hezea + haizagailua. osagarri gomendatuak

Erabili moldea eta ontzi ilun eta mateak.

Kolore argi eta biziko platerak baino hobeto xurgatzen dute beroa.

Osagarriak	Tamaina	Irudia
Pizza-erretilua, iluna, matea	28 cm-ko diametroa	
Laberako erretilua, iluna, matea	26 cm-ko diametroa	
Ramekin, zeramikoak	8 cm-ko diametroa; 5 cm-ko altuera	
Oinarrirako moldea, iluna, matea	28 cm-ko diametroa	

Proba-institutuetarako informazioa

IEC 60350-1 arauaren arabeko probak.

Elikagaia	Funtzioa	Osagarriak	Parrillaren kokapena	Temperatura (°C)	Denbora (min)	Oharrak
Pastel txikia	Ohiko egosketa	Erretilua	3	170	20 - 30	Jarri 20 pasteltxo erretilu bakoitzean.
Pastel txikia	Aire beroa	Erretilua	3	150 - 160	20 - 35	Jarri 20 pasteltxo erretilu bakoitzean.
Pastel txikia	Aire beroa	Erretilua	2 eta 4	150 - 160	20 - 35	Jarri 20 pasteltxo erretilu bakoitzean.

Elikagaia	Funtzioa	Osagarriak	Parrillaren kokapena	Temperatura (°C)	Denbora (min)	Oharrak
Sagar-tarta	Ohiko egosketa	Parrilla	2	180	70 - 90	Erabili bi molde (20 cm-ko diametroa) diagonalean jarrita.
Sagar-tarta	Aire beroa	Parrilla	2	160	70 - 90	Erabili bi molde (20 cm-ko diametroa) diagonalean jarrita.
Koiperik gabeko bizkotxoa	Ohiko egosketa	Parrilla	2	170	40 - 50	Erabili gozogintzako molde bat (26 cm-ko diametroa). Berotu aurretiaz labea 10 minutuz.
Koiperik gabeko bizkotxoa	Aire beroa	Parrilla	2	160	40 - 50	Erabili gozogintzako molde bat (26 cm-ko diametroa). Berotu aurretiaz labea 10 minutuz.
Koiperik gabeko bizkotxoa	Aire beroa	Parrilla	2 eta 4	160	40 - 60	Erabili gozogintzako molde bat (26 cm-ko diametroa). Diagonalean jarrita. Berotu aurretiaz labea 10 minutuz.
Mantekadoak	Aire beroa	Erretilua	3	140-150	20 - 40	-
Mantekadoak	Aire beroa	Erretilua	2 eta 4	140-150	25 - 45	-
Mantekadoak	Egosketa arrunta	Erretilua	3	140-150	25 - 45	-
Ogi txigortua, 4-6 zati	Grilla	Parrilla	4	Gehieneko sakonera	2-3 minutu alde batetik; 2-3 minutu bestetik	Berotu aurretiaz labea 3 minutuz.


Elikagaia	Funtzioa	Osagarriak	Parrillaren kokapena	Temperatura (°C)	Denbora (min)	Oharrak
Behi-hanburgesa, 6 zati, 0,6 kg	Grilla	Parrilla eta koipe-ontzia	4	Gehieneko sakonera	20 - 30	Kokatu parrilla labearen laugarren mailan eta koipe-ontzia hirugarrenean. Eman buelta prestaketa-denbora erdia igarotakoan. Berotu aurretiaz labea 3 minutuz.

Egosceta-taulak



Egosceta-taula gehigarriak nahi izanez gero, kontsultatu gure www.ikea.com webguneko errezeta-liburua.


Nahi den errezeta-liburua bilatzeko, ikusi labearen barrunbeko aurrealdeko markoan dagoen datu-plakan jasota dagoen salgai-zenbakia.

Mantentze-lanak eta garbiketa

 **KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Garbiketari buruzko oharrak

 <p>Agente garbigarriak</p>	Garbitu labearen aurrealdea ur epel eta xaboi leunarekin bustitako zapi leunarekin.
	Erabili garbiketa-produktu bat gainazal metalikoak garbitzeko.
	Garbitu orbanak detergente leun batekin.
 <p>Eguneroko erabilera</p>	Garbitu barrualdea erabilera bakoitzaren ondoren. Koipea edo bestelako hondakinak metatzeak sutea sor dezake.
	Baliteke hezetasuna labean edo kristalezko paneletan kondentsatzea. Kondentsazioa murrizteko, jarri martxan labea janaria prestatu baino 10 minutu lehenago. Ez gorde janaria labean 20 minutu baino luzaingo. Labea erabili ondoren, lehortu barrualdea zapi leun batekin.

 <p>Osagarriak</p>	<p>Garbitu osagarri guztiak erabilera bakoitzaren ondoren eta utzi lehortzen. Erabili ur berotan bustitako zapi leun bat eta detergente leuna. Ez garbitu osagarriak ontzi-garbigailuan</p>
<p>Ez erabili garbigarri urratzailerik edo objektu zorrotzik osagarri itsasgaitzak garbitzeko.</p>	

Altzairu herdoilgaitzeko edo aluminiozko labeak

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

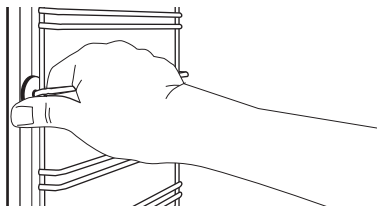
Ez erabili produktu urratzailerik, azidorik ezta altzairuzko espartzurik ere, labearen gainazala kaltetu baitezakete. Garbitu arreta berberarekin labearen aginte-panela.

Euste-errailak ateratzea

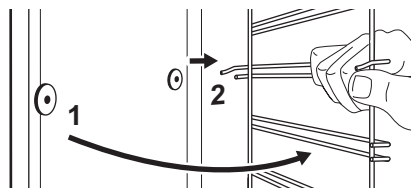
Labea garbitzeko, kendu euste-errailak.

⚠ KONTUZ! Kendu kontu handiz panelak apaletatik.

1. Egin tira euste-errailaren aurrealdetik hormatik urruntzeko.



2. Egin tira euste-errailaren atzeko muturretik alboko hormatik urruntzeko, eta atera ezazu.



Instalatu kendutako osagarriak alderantzizko ordenari jarraituta.

ⓘ Errail teleskopikoen atxikipen-kisketek aurrealderantz kokatuta egon behar dute.

Garbiketa

⚠ KONTUZ! Garbiketa egiten hasi aurretik, ziurtatu ur-andela erabat hutsik dagoela. Kontsultatu "Eguneroko erabilera" kapituluko "Nola hustu ur-andela" atala.

⚠ KONTUZ! Ziurtatu etxeko animaliak (batez ere hegaztiak) gailutik ahalik eta urrunen daudela garbiketa pirolitikoa eta temperatura gorenean egindako lehen erabilera egin bitartean eta ondoren. Gomendagarria da etxeko animaliak beste gela batera eramatea ziklo pirolitikoak irauten duen bitartean, gailua hoztu eta giro-temperaturara iritsi arte. Aireztapen egokia bermatu behar da ziklo pirolitikoaren eta temperatura gorenean egindako lehen erabilerearen eragiketetik irauten duten bitartean eta ondoren (gailua hoztu arte).

- ⚠ KONTUZ!** Autogarbiketa pirolitikoa edo Lehen erabilera funtzioa erabili aurretik, kendu hauek labearen barnealdetik:
- Janari-hondarrak, olioia edo koipea eta beste jalkin batzuk.
 - Atera daitezkeen objektu guztiak (produktuarekin datozen apalak barne), eta, bereziki, ontzi, erretilu, tresna eta zartagin itsasgaitz guztiak.

- ⚠ KONTUZ!** Armairu berean beste gailu batzuk instalatuta badaude, ez erabili Garbiketa funtzioarekin batera. Litekeena da gailua hondatzea.

Garbiketa ezin da hasi:

- zunda termikoa kendu ez bada.
 - labearen atea itxita ez badago.
1. Kendu gailuaren osagarriak eta alboko errail ateragarriak.
 2. Erabili ur epela eta detergente leuna labearen barnealdea garbitzeko. Erabili ur epela eta zapi leuna labearen ateko kristalaren barnealdea garbitzeko.
 3. Piztu labea.
 4. Sartu menuan eta hautatu Garbiketa funtzioa. Sakatu **OK**.
 5. Doitu garbiketaren iraupena:

Aukera	Deskribapena
Azkarra	Garbiketa arina egiteko: 1 h.
Arrunta	Garbiketa estandarra egiteko: 1 h 30 min.
Intentsiboa	Garbiketa osoa egiteko: 2 h 30 min.

6. Sakatu **OK**.

Garbiketa hastean, labearen atea blokeatu egingo da eta bonbillak ez du funtzionatuko. Garbiketa bukatu aurretik geldiarazteko, itzali labea.

- ⚠ KONTUZ!** Garbiketa pirolitikoa amaitzean, labea oso bero egoten da. Erredurak izateko arriskua dago.

Garbiketaren ondoren, atea itxita jarraituko du eta labearen funtzio batzuk ez dira erabilgarri egongo labeko tenperatura jaitsi arte.

Ur-andelaren garbiketa

- ⚠ KONTUZ!** Ez bete ur-andela garbiketa-prozesuan zehar.

- i** Garbiketa-prozesuan zehar, baliteke labearen barruko lurrun-sarbidetik ura isurtzea. Kokatu erretilu bat lurrun-sarbidetaren azpiko mailak, ura labearen zolan erortzea saihesteko.

Denbora pixka bat igaro ondoren, baliteke labean kare-metakinak sortzea. Hori saihesteko, gomendagarria da lurruna sortzen duten labearen piezak garbitzea. Hustu andela lurrun bidezko egosketa bakoitzaren ondoren.

Ur motak

- **Kare gutxiko ur biguna:** fabrikatzaileak gomendatzen duena da, garbiketa-zikloen kopurua murrizten duelako.
- **Txorrotako ura:** etxeko garbigailua edo ur-iragazkia baduzu, erabil dezakezu.
- **Kare ugariko ur gogorra:** ez du eragin negatiborik labearen funtzionamenduan, baina garbiketa-zikloen kopurua handitzen du.

OMEk (Osasunaren Mundu Erakundea) ADIERAZITAKO KALTZIO KANTITATEEN TAULA

Kaltzio-andela	Uraren gogortasuna		Uraren sailkapena	Deskaltzifikatu honakoan behin:
	(gradu frantsesak)	(gradu alemaniarrek)		
0-60 mg/l	0-6	0-3	Biguna	75 ziklo - 2,5 hil
60-120 mg/l	6-12	3-7	Bitarteko gogortasuna	50 ziklo - 2 hil
120-180 mg/l	12-18	8-10	Gogorra edo kareduna	40 ziklo - 1,5 hil
180 mg/l baino gehiago	18 baino gehiago	10 baino gehiago	Oso gogorra	30 ziklo - 1 hil

1. Bete ur-andela 850 ml urez eta 50 ml azido zitrikoz (bost koilaratxokada). Itzali labea eta itxaron 60 minutu.
2. Aktibatu labea eta doitu Turboa + Lurruna funtzioa. Ezarri temperatura 230 °C-an. Itzali 25 minutu ondoren eta utzi hozten 15 minutuz.
3. Aktibatu labea eta doitu Turboa + Lurruna funtzioa. Doitu tenperatura 130 eta 230 °C-ren artean. Itzali 10 minutu ondoren.

Itxaron hoztu arte eta jarraitu andeleko edukia husten. Kontsultatu "Nola hustu ur-andela" atala.

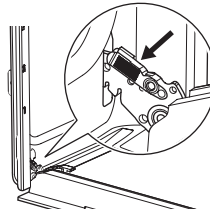
4. Eragin ur-andela uretan eta kendu labeko kare-hondarrak zapi batekin.
5. Garbitu eskuz hustubide-hodia ur beroarekin eta xaboiarekin. Ez erabili azidoak, aerosolak edo bestelako garbiketeta-agenteak, kalteak saihesteko.

Atea erauztea eta instalatzea

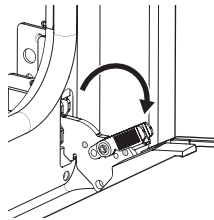
Labearen atea kristalezko lau panel dauzka. Labearen atea eta barruko kristalezko panelak ken ditzakezu haiek garbitzeko. Irakurri arretaz "Atea atera eta instalatzea" ataleko argibideak kristalezko panelak kendu aurretik.

⚠ KONTUZ! Ez erabili labea kristalezko panelak kenduta daudenean.

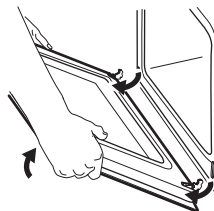
1. Ireki atea erabat eta eutsi bi bandei.



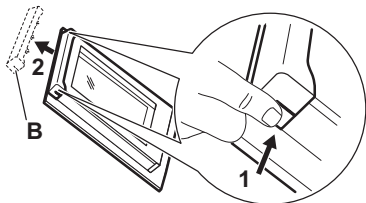
2. Altxatu krisketak eta egin tira "klik" entzun arte.



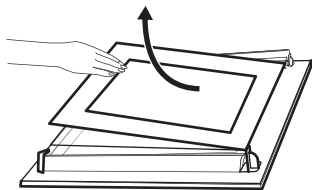
3. Itxi labearen atea lehen irekiera-posizioa heldu arte (erdira arte). Ondoren, altxatu atea eta egin tira lekutik ateratzeko.



4. Kokatu atea zapi leun baten gainean, gainazal egonkor batean.
5. Eutsi atearen markoari (B) atearen goiko ertzetik, bi alboetatik, eta bultzatu barrurantz itxigailua askatzeko.



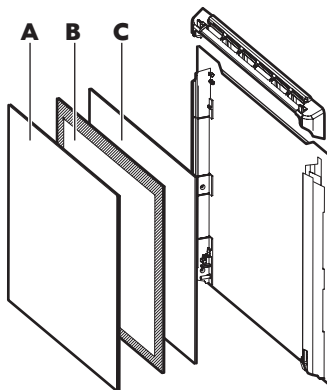
6. Egin tira atearen akaberaren ertzetik aurrerantz askatzeko.
7. Eutsi atearen kristalezko paneli goiko ertzetik, eta egin tira kontu handiz horietatik banan-banan. Hasi goiko panelarekin. Ziurtatu kristala guztiz ateratzen dela euskarrietatik.



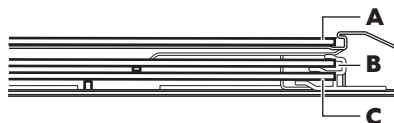
8. Garbitu kristalezko panelak ur eta xaboiarekin. Lehortu kristalezko panelak kontu handiz. Ez garbitu kristalezko panelak ontzi-garbigailuan.
9. Garbitu ondoren, instalatu kristalezko panelak, atearen ertza eta labearen atea eta, ondoren, itxi bandetako kisketak. Atea behar bezala instalatu baduzu, "klik" entzungo duzu kisketak ixterakoan. Ziurtatu kristalezko panelak (A, B eta C) ordena zuzenean jartzen dituzula. Egiaztatu kristalezko panelaren alboko ikurra/irudia; panelak ezberdinak dira euren artean, muntaketa eta desmuntaketa errazteko.

Eremu serigrafiatua atearen barrualdera begira geratu behar da. Instalatu ondoren, ziurtatu serigrafiatutako eremuen kristalezko panelen markoaren gainazala ukitzean zakarra sentitzen ez duzula.

Behar bezala instalatzen baduzu, atearen akaberak "klik" egingo du.



Ziurtatu kristalezko erdiko panela euste-puntu egokietan behar bezala kokatzen duzula.



Bonbilla aldatzea

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

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

- ⚠ KONTUZ!** Hartu beti bonbilla halogenoa zapi batekin, koipe-hondarrak erre ez daitezzen.
1. Itzali labea.
 2. Kendu fusibleak fusible-kutxatik edo deskonektatu disjuntorea.

3. Biratu kristalezko estalkia ezkererantz ateratzeko.
4. Garbitu kristalezko estalkia.
5. Ordeztu labearen bonbilla ezaugarri hauek dituen beste batengatik: 40 W, 230 V (50 Hz), beroarekiko erresistentea, 350 °C-ra arte (konexio mota: G9).
6. Ezarri kristalezko estalkia.

Arazoen konponketa

- ⚠ KONTUZ!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer egin hau gertatzen bada?

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbidea
Labeak ez du berotzen.	Labea itzalita dago.	Piztu labea.
Labeak ez du berotzen.	Erlojuak ez du ordu zuzena markatzen.	Doitu ordua.
Labeak ez du berotzen.	Ez dira konfiguratu beharrezko ezarpenak.	Ziurtatu ezarpenak zuzenak direla.
Labeak ez du berotzen.	Deskonexio automatikoa aktibatuta dago.	Kontsultatu "Deskonexio automatikoa" atala.
Labeak ez du berotzen.	Haurrentzako segurtasun-blokeoa aktibatuta dago.	Kontsultatu "Segurtasun-blokeoaren erabilera".
Labeak ez du berotzen.	Atea ez dago ondo itxita.	Itxi guztiz atea.
Labeak ez du berotzen.	Fusibleak salto egin du.	Egiaztatu fusiblea funtzionamendu-arazoaren arrazoia den. Fusiblea bat-batean erretzen bada, jarri harremanetan elektrikari gaitu batekin.
Bonbillak ez du funtzionatzen.	Bonbillak akatsak ditu.	Ordeztu bonbilla.
Ura dago labearen barruan.	Ur gehiegi dago andean.	Itzali labea eta garbitu ura zapi edo belaki batekin.
Lurrunetan egosteko aukera ez dabil.	Ez dago urik andean.	Bete andela urez.
Lurrunetan egosteko aukera ez dabil.	Kare-metakinak daude zuloa buxatzen.	Egiaztatu lurrun-sarbidearen zuloa. Kendu kare-hondarrak.

Arazoa	Kausa posiblea	Konponbidea
Ur-andelak hiru minutu baino gehiago hartzen ditu husteko, edo ur-ihesa dago lurrun-sarbidetik.	Kare-metakinak daude labean.	Garbitu ur-andela. Kontsultatu "Ur-andelaren garbiketa" atala.
Pantailan F111 agertzen da.	Zunda termikoaren entxufea ez dago behar bezala konektatuta hargunera.	Sartu zunda termikoaren entxufea hargunean ahalik eta gehien.
Taula honetan agertzen ez den errore-kode bat agertzen da pantailan.	Huts elektriko bat dago.	<ul style="list-style-type: none"> Itzali labea etxeko fusiblearen edo fusible-kutxako segurtasun-etengailuaren bidez, eta piztu ezazu berriro. Errore-kodea berriro agertzen bada, jarri harremanetan Laguntza-zentro teknikoarekin.
Lurruna eta kondentsazioa metatzen da elikagaietan eta labearen barrunbean.	Platera denbora gehiegi egon da labearen barruan.	Egosketa-prozesua amaitu ondoren, ez utzi platerak labe barruan 15-20 minutu baino luzaingo.
Bonbilla itzalita dago.	Laberatze hezea + haizagailua funtzioa aktibatuta dago.	Laberatze hezea + haizagailua funtzioaren ohiko portaera. Kontsultatu Egosketa-funtzioak atala "Eguneroko erabilera" kapituluan.
Atea blokeatuta dago.	Korronte-mozketa bat izan da.	Egiaztatu korrontearen iturria.

Zerbitzuaren datuak

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

Laguntza-zentro teknikoak behar dituen datuak ezaugarrien plakan daude.

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

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

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barnekoak)	Zabalera Altuera Hondoa	480 mm 361 mm 416 mm
Erretiluaren azalera	1.438 cm ²	
Goiko erresistentzia	2300 W	
Beheko erresistentzia	1000 W	
Grilla	2300 W	
Uztaia	1900 W	
Gutzizko potentzia	3.390 W	
Tentsioa	220-240 V	
Maiztasuna	50-60 Hz	
Funtzioen kopurua	20	

Energia-eraginkortasuna

Produktuari buruzko informazioa eta produktuari buruzko informazio-orria*

Hornitzailearen izena	IKEA
Modeloaren identifikatzailea	FINSMAKARE 504.117.30
Energia-eraginkortasunaren indizea	81,2
Energia-eraginkortasun mota	A+
Energia-kontsumoa karga estandarrarekin, modu konbentzionalean	0,93 kWh zikloko
Energia-kontsumoa karga estandarrarekin, haizagailudun moduan	0,69 kWh zikloko
Barrunbe kopurua	1
Bero-iturria	Elektrizitatea
Bolumena	72 l
Labe mota	Labe txertagarria
Masa	38,0 kg

* Europar Batasunerako, EB 65/2014 eta 66/2014 Araudien arabera.
 Bielorrusiako Errepublikarako, STB 2478-2017 arauko G apendizearren eta STB 2477-2017 arauko A eta B eranskinen arabera.
 Ukrainarako, 568/32020 arauaren arabera.

Energia-eraginkortasun mota ez da aplikagarria Errusian.

EN 60350-1 - Etxetresna elektrikoak - 1. atala: plakak, labeak, lurrunezko labeak eta parrillak - Errendimendua neurtzeko metodoak.

Energia aurreztea



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

Aholku orokorrak

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

Erabili metalezko platerak energia gehiago aurrezteko.

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

30 minutu baino gehiagoko egosketetan, jaitsi labearen tenperatura egosketa-denbora amaitu baino 3-10 minutu lehenago, egosketak irauten duenaren arabera. Labeko hondar-beroa janaria prestatzen jarraituko du.

Erabili hondar-beroa beste plater batzuk berotzeko.

Murriztu ahalik eta gehien laberatzeen arteko denbora plater bat baino gehiago aldi berean prestatzen dituzunean.

Egosketa haizagailuarekin

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

Hondar-beroa

Labearen funtzio batzuetan, denbora-hautaketa duen programa bat aktibatuta badago (Iraupena edo Amaiera), eta egosketa-denbora 30 min baino gehiagokoa bada, erresistentziak lehenago desaktibatzen dira automatikoki.

Bonbillak eta haizagailuak funtzionatzen jarraitzen dute.

Beroari eustea


Hondar-beroa elikagaiak bero mantentzeko erabili nahi baduzu, hautatu ahalik eta tenperatura-doikuntzarik baxuena. Hondar-beroaren edo tenperaturaren adierazleak pantailan agertzen dira.


Egosketa bonbilla itzalita dagoela Itzali argia janaria prestatzen duzun bitartean. Piztu behar duzunean soilik.

Laberatze hezea + haizagailua Egosten den bitartean energia aurrezteko diseinatutako funtzioa.

Funtzio hori erabiltzen denean, lanpara automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren. Argia berriz piztu dezakezu, baina horrek espero zen energia-aurrezpena murriztuko du.

Ingurumen-gaiak

Birziklatu  ikurra duten materialak. Bota bilgarria birziklatzeko ontzi egokietan. Lagundu ingurumena eta osasun publikoa zaintzen eta gailu elektriko eta elektronikoekin

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

IKEA BERMEA

Zenbat denborarako bermea ematen du IKEA-k?

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

Nor arduratzen da zerbitzuaz?

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

Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak IKEA-n erosceta egin ostean material- edo fabrikazio-akatsak eragindako gailuaren akatsak estaltzen ditu. Bermea etxeko tresnetarako soilik da aplikagarria. Salbuespenak "Zer ez du bermeak estaltzen?" atalean zehazten dira. Berme-aldian akatsa konpontzeak eragindako kostuak estaltzen ditu, hala nola konponketak, piezak, eskulana eta garraioa, baldin eta gailua kostu gehigarriak ordaindu gabe irisgarri badago eta akatsa bermeak estaltzen duen fabrikazio- edo material-akats baten ondorioa bada. Baldintza horien pean aplikatuko dira EBren zuzentarauak (99/44/GE zk.) eta herrialde bakoitzean indarrean dagoen legeria. Ordezkatutako piezak IKEA-ren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

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

Zer ez du bermeak estaltzen?

- Higadura eta haustura arruntak.
- Nahita edo arduragabekeriarengatik eragindako kalteak, funtzionamendu-argibideak ez betetzearen ondoriozko kalteak, instalazio okerra edo tentsioa oker konektatuz egindako instalazioa, erreakzio kimikoak edo elektrokimikoak eragindako kalteak, oxido, korrosio edo uraren ondoriozko kalteak, ur-hornidurako gehiegiko kare-inkrustazioengatik egon daitezkeen kalteak barne, eta ezohiko ingurune-baldintzek eragindako kalteak.
- Atal suntsikorak, pilak eta bonbillak barne.
- Gailuaren ohiko erabileran eraginik ez duten pieza ez-funtzionalak eta apaingarriak, marradurak eta kolorezberdintasun posibleak barne.
- Garbitzeko erabiltzen diren objektu edo substantzia arrotzek eragindako istripuzko kalteak edo iragazki, drainatze-sistema edo detergente-kutxak libratzerakoan eragindako kalteak.
- Honako pieza hauek: bitozeramika, osagarriak, mahaitresnetarako eta baxerarako saskiak,

elikadura- eta hustubide-hodiak, material zigitatzaile eta isolatzaileak, bonbillak eta bonbillen estalkiak, bisore digitalak, aginteak, karkasa eta karkasaren piezak. Kalte horiek fabrikazio-akatsen eraginez sortu direla frogatu ahal bada salbu.

- Zerbitzu-teknikariaren aurrean akatsik hauteman ezin izan den kasuak.
- Hornitzaileak baimendu ez duen zerbitzu teknikoko zentro batek egindako edo pieza originalak erabili ez diren konponketak.
- Instalazio okerraren edo zehaztapenak betetzen ez dituen instalazioaren ondoriozko konponketak.
- Etxetresna elektrikoak etxean erabiltzen ez badira, adibidez, esparru profesionalen erabiltzen badira.
- Garraioak eragindako kalteak. Bezero batek produktua bere etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko garraioan zehar sor daitezkeen kalteen erantzukizuna. Hala ere, IKEA produktua bezeroak emandako helbidean entregatzeaz arduratzen bada, bermeak garraioan zehar sor daitezkeen kalteak estaliko ditu.
- IKEA-ko etxetresna elektrikoaren hasierako instalazioa egiteagatikoa kostua. Dena den, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaile batek edo bere zerbitzuaren kide baimenduak gailua bermearen baldintzei jarraikiz konpondu edo ordezkatzeko badu, zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzuaren kide baimenduak konpondutako edo ordezkoko gailua instalatuko du, behar denaren arabera.

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

Nola aplikatzen da herrialdeetako legedia?

IKEA-ren bermeak tokiko betekizun legal guztiak estali edo gainditzen dituzten legezko eskubide espezifikoak ematen dizkizu. Baliteke betekizun horiek herrialdearen arabera aldatzea.

Balio-eremuak

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

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

IKEA-ren gailuetarako Saldu osteko zerbitzu espezializatua:

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


1. Erreklamazio bat egitea bermearen baldintzetan.
2. IKEA sukalde-altzari egokietan IKEA-ren gailua instalatzeari buruzko argibideak eskatu. Zerbitzuak ez du hauekin lotutako informaziorik eskainiko:
 - IKEA sukaldearen instalazio orokorra;
 - konexio elektrikoak (makina entxufe edo kablerik gabe badator) edo hidraulikoak edo gas-konexioak, tekniko profesional homologatu batek burutu behar baititu.
3. IKEA gailuaren erabiltzailearen eskuliburuko edukari eta zehaztapenei buruzko azalpenak eskatu.


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

Nola jar zaitezke harremanetan gurekin gure laguntza behar duzunean?



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

-  Zerbitzu azkarragoa eskaini diezazugun, erabili eskuliburuaren amaieran aurkituko duzun zerrendako telefono-zenbaki espezifikoak.
Kontsultatu beti laguntza behar duzun gailu espezifikoaren liburuxkako zenbakiak.
Deitu aurretik, eduki eskura IKEA-ren gaiaren zenbakia (8 digituko kodea) eta laguntza behar duzun gailuaren serie-zenbakia (ezaugarrien plakan aurki dezakezun 8 digituko kodea).

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

Laguntza gehiago behar duzu?

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

Contingut

Informació sobre seguretat	42	Funcions addicionals	61
Instruccions de seguretat	44	Consells	63
Instal·lació	48	Manteniment i neteja	67
Descripció del producte	49	Solució de problemes	72
Tauler de control	49	Dades tècniques	74
Abans del primer ús	51	Eficàcia energètica	74
Ús diari	52	Aspectes mediambientals	76
Funcions del rellotge	57	GARANTIA IKEA	76
Programes automàtics	58		
Ús dels accessoris	59		

Excepte modificacions.

Informació sobre seguretat

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

Seguretat d'infants i persones vulnerables

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

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

Instruccions generals de seguretat

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

- No utilitzis productes de neteja abrasius aspres ni rascadors de metall afilat per netejar el vidre de les tapes amb frontisses de la placa si no vols ratllar-ne la superfície, ja que podria fer que el vidre es trenqués.
- Si el cable d'alimentació pateix cap dany, el fabricant, el seu servei tècnic autoritzat o un professional hauran de canviar-lo per tal d'evitar riscos.
- Abans de la neteja pirolítica, retira tots els accessoris i qualsevol dipòsit vessaments que hi hagi a l'interior de l'aparell.
- Per retirar els carrils de suport, estira primer frontal carril i, a continuació, separa l'extrem del darrere de les parets laterals. Installa els carrils de suport en l'ordre invers.
- Utilitza únicament la sonda tèrmica (la sonda de temperatura interna) recomanada per a aquest aparell.

Instruccions de seguretat

Instal·lació



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

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

- Abans de muntar l'aparell, comprova si la porta del forn s'obre sense limitacions.

Altura mínima de l'armari (altura mínima de l'armari sota el taulell)	580 (600) mm
Ample de l'armari	560 mm
Profunditat de l'armari	550 (550) mm
Altura de la part frontal de l'aparell	589 mm
Altura de la part posterior de l'aparell	571 mm

Ample de la part frontal de l'aparell	595 mm
Ample de la part posterior de l'aparell	559 mm
Fons de l'aparell	569 mm
Fons encastat de l'aparell	548 mm
Fons amb la porta oberta	1022 mm
Mida mínima de l'obertura de ventilació. Obertura situada a la part posterior inferior	560x20 mm
Longitud del cable d'alimentació. El cable és a la cantonada dreta de la part posterior.	1500 mm
Cargols de muntatge	4x25 mm

Connexió elèctrica

⚠️ ADVERTÈNCIA: Risc d'incendis i descàrregues elèctriques.

- Totes les connexions elèctriques han de ser realitzades per electricistes qualificats.
- L'aparell ha de connectar-se a terra.
- Assegura't que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb els valors elèctrics del subministrament elèctric.
- Utilitza sempre una presa amb aïllament de connexió a terra que estigui instal·lada correctament.
- No utilitzis adaptadors d'endolls múltiples ni cables prolongadors.
- Procura no provocar danys a l'endoll ni al cable de xarxa. Si cal canviar el cable d'alimentació de l'aparell, el centre de servei tècnic autoritzat se n'haurà d'encarregar.
- Evita que el cable de xarxa toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell

o amb el buit que hi ha sota l'aparell, especialment mentre funciona o si la porta està calenta.

- Els mecanismes de protecció contra descàrregues elèctriques de components amb corrent i aïllats s'han de fixar de manera que no puguin es aflluïxar sense utilitzar eines.
- Connecta l'endoll a la presa de corrent únicament quan la instal·lació hagi acabat. Assegura't de tenir accés a l'endoll del subministrament de xarxa un cop finalitzada la instal·lació.
- Si la presa de corrent està fluixa, no connectis l'endoll.
- No desconnectis l'aparell estirant el cable de connexió a la xarxa. Tira sempre l'endoll.
- Utilitza únicament dispositius d'aïllament apropiats: línia amb protecció contra els curtcircuits, fusibles (tipus cargol que puguin retirar-se del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de tots els pols de la xarxa. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una obertura mínima entre contactes de 3 mm com a mínim.
- Tanca completament la porta de l'aparell abans d'endollar el cable d'alimentació a la presa de corrent.

Ús

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


- No canviïs les especificacions d'aquest aparell.
- Assegura't que les obertures de ventilació no estiguin bloquejades.
- No deixis l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apaga l'aparell després de cada ús.
- Ves amb compte en obrir la porta de l'aparell mentre funciona. Pot alliberar-se aire calent.

- No utilitzis l'aparell amb les mans mullades ni en contacte amb l'aigua.
- No exerceixis pressió sobre la porta oberta.
- No utilitzis l'aparell com a superfície de treball ni per dipositar objectes.
- Obre la porta de l'aparell amb compte. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixis que espurnes ni flames obertes entrin en contacte amb l'aparell quan obris la porta.
- No col·loquis productes inflamables o articles mullats amb productes inflamables dins, a prop o sobre l'aparell.

 **ADVERTÈNCIA:** Risc de danys en l'aparell.

- Per evitar danys o descoloriment en l'esmalt:
 - no col·loquis recipients ni altres objectes directament a la base.
 - no col·loquis paper d'alumini directament a la part inferior de l'interior de l'aparell.
 - no introdueixis aigua directament en l'aparell mentre estigui calent.
 - no deixis plats humits ni aliments en l'aparell un cop finalitzada la cocció.
 - tingues compte en retirar o instal·lar els accessoris.
- La pèrdua de color de l'esmalt o l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Utilitza una safata profunda per a pastissos humits. Els sucus de les fruites provoquen taques permanents.
- Cuina sempre amb la porta de l'aparell tancada.
- Si l'aparell s'installa darrere d'un panell d'un moble (per exemple, una porta) assegura't que la porta mai estigui tancada mentre funciona l'aparell. La calor i la humitat poden acumular-se darrere d'un panell de l'armari tancat i provocar danys a l'aparell, l'allotjament o el sòl. No tanquis el tauler de l'armari fins que l'aparell s'hagi refredat completament després de fer-lo servir.

Cocció al vapor

 **ADVERTÈNCIA:** Podries patir cremades o malmetre l'aparell.


- El vapor alliberat pot causar cremades:
 - No obris la porta de l'aparell durant la cocció amb vapor.
 - Obre la porta de l'aparell amb cura després del funcionament de la cocció al vapor.

Manteniment i neteja

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

- Abans de procedir amb el manteniment, apaga l'aparell i desconnecta l'endoll de la xarxa.
- Assegura't que l'aparell s'hagi refredat. Els panells de vidre poden trencar-se.
- Canvia immediatament els panells de vidre de la porta que estiguin danyats. Posa't en contacte amb el servei tècnic autoritzat.
- Ves amb compte en desmuntar la porta de l'aparell. La porta és molt pesada!
- Neteja l'aparell periòdicament per evitar que el material de la superfície es deteriori.
- Les restes de menjar o greix a l'interior de l'aparell podrien provocar un incendi.
- Si utilitzes aerosols de neteja per a forns, segueix les instruccions de l'envàs.

Neteja pirolítica

 **ADVERTÈNCIA:** Risc de lesions/ incendi/emissions químiques (fums) en el mode pirolític.

- Durant la neteja pirolítica s'alliberen fums que no són perjudicials per als éssers humans, incloent-hi els lactants o les persones amb problemes de salut.
- A diferència dels éssers humans, algunes aus i alguns rèptils poden ser molt sensibles als possibles fums emesos durant el procés de neteja de tots els forns pirolítics. Les mascotes petites

també poden ser molt sensibles als canvis de temperatura que es produeixen a prop dels forns pirolítics quan s'efectua la neteja pirolítica.

- Abans d'efectuar una autoneteja pirolítica o fer servir la funció Primer ús, elimina els elements següents de l'interior del forn:
 - Restes de menjar, oli o greix o dipòsits.
 - Tots els objectes extraïbles (incloent-hi els prestatges subministrats amb el producte) i, sobretot, tots els recipients, safates, estris, paelles amb superfícies antiadherents, etc.
- Les superfícies antiadherents de recipients, paelles, safates, estris, etc., es poden fer malbé a causa de l'alta temperatura pirolítica de tots els forns pirolítics i també poden ser font de fums nocius de baixa intensitat.
- Llegeix atentament totes les instruccions de neteja pirolítica.
- Mantén als menors allunyats de l'aparell quan es dugui a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i l'aire calent s'expulsa per les sortides de ventilació davanteres.
- La neteja pirolítica i el primer ús a màxima temperatura són modes de funcionament que poden alliberar fums dels residus de cocció i dels materials de fabricació, de manera que es recomana als consumidors:
 - Proporcionar la ventilació adequada durant i després de cada neteja pirolítica.
 - Aplicar la ventilació adequada durant i després del primer ús a màxima temperatura.
- Assegura't que qualsevol animal domèstic (especialment les aus) romangui el més lluny possible de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i del primer ús a temperatura màxima. L'opció preferida durant el cicle pirolític i fins que l'aparell

es refredi de nou a temperatura ambient seria canviar-los a una habitació diferent. Has de proporcionar una bona ventilació durant i després de les operacions que es duiguin a terme durant el cicle pirolític (fins que l'aparell es refredi) i del primer cicle d'ús a temperatura màxima.

Il·luminació interna

 **ADVERTÈNCIA:** Risc de descàrrega elèctrica.

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

Assistència tècnica

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

Eliminació

 **ADVERTÈNCIA:** Hi ha risc de lesions o asfíxia.

- Desconnecta l'aparell de la xarxa.
- Talla el cable elèctric prop de l'aparell i elimina'l.
- Retira la porta per evitar que els infants i les mascotes puguin quedar-se atrapatats a l'interior de l'aparell.

- **Materials d'embalatge:**


Tot el material d'embalatge és reciclable. Les peces de plàstic estan identificades amb abreviatures internacionals, com ara PE, PS, etc.

Llença el material d'embalatge als contenidors adequats que hagin especificat els serveis de neteja.


Instal·lació


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

Muntatge

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

Instal·lació elèctrica

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

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

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

Cable

Tipus de cables aplicables per a la instal·lació o substitució:

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

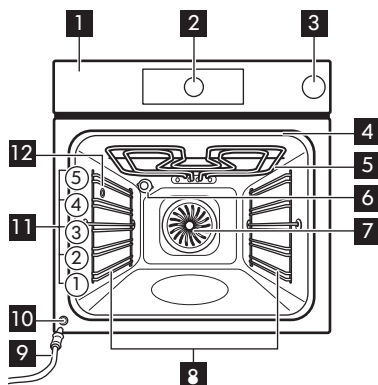
Per a la secció del cable, consulta la potència total a la placa de característiques. També pots consultar la taula:

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

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

Descripció del producte

Resum general



- 1** Tauler de control
- 2** Programador electrònic
- 3** Compartiment d'aigua
- 4** Presa de la sonda tèrmica
- 5** Graella elèctrica
- 6** Bombeta
- 7** Ventilador
- 8** Carril de suport, extraïble
- 9** Tub de desguàs
- 10** Vàlvula de desguàs
- 11** Posicions dels prestatges
- 12** Entrada del vapor

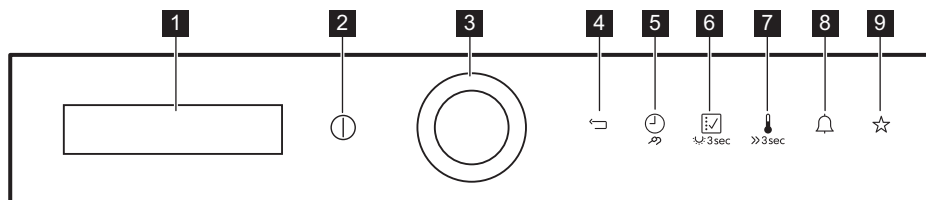
Accessoris

- **Graella elèctrica** x 2
Per a safates de forn, pastís en motlle, rostits.
- **Safata** x 1
Per a bescurt i galetes.
- **Safata profunda** x 1
Per enforar i rostir o com a safata per a greix.










- **Sonda tèrmica** x 1
Per mesurar quant s'ha fet l'aliment.
- **Carrils telescòpics** x 2 jocs per a prestatges i safates.

Tauler de control

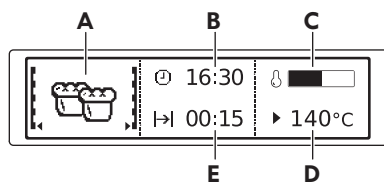
Programador electrònic



Fes servir els sensors per accionar el forn.


	sensor	Funció	Descripció
1	-	Pantalla	Mostra els ajustos actuals del forn.
2		ENCÈS/APAGAT	Connecta i desconnecta el forn.
3		OK i selector	Per confirmar la selecció o l'ajust. Gira el selector per desplaçar-lo.
4		Tecles Enrere	Per retrocedir un nivell en el menú. Prem durant 3 segons per accedir al menú principal.
5		Funcions addicionals i de temps	Per programar diferents funcions. Quan estigui activada una funció de cocció, prem el sensor per ajustar el temporitzador o les funcions: Tecla de bloqueig, Favorits, Escalfar i mantenir, Ajustar + Començar. També pots canviar els ajustos de la sonda tèrmica.
6		Funcions de cocció o Cocció assistida	Prem una vegada per accedir al menú Funcions de cocció. Torna a prémer-lo per canviar a Cocció assistida. Per activar o desactivar el llum, toca  durant 3 segons.
7		Selecció de la temperatura	Per ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual del forn. Prem-lo 3 segons per activar o desactivar la funció: Escalfament ràpid.
8		Avisador	Per ajustar la funció: Avisador.
9		Favorits	Per a guardar i accedir als teus programes favorits.











Pantalla




- A. Funcions de cocció
- B. Hora actual
- C. Indicador d'escalfament
- D. Temperatura
- E. Temps de durada o hora de finalització d'una funció

Altres indicadors de la pantalla:

Símbol	Funció	
	Avisador	S'usa la funció.

Símbol	Funció	
	Hora actual	La pantalla mostra l'hora actual
	Duració	La pantalla mostra el temps de cocció necessari.
	Hora de finalització	La pantalla indica quan acaba la durada de la cocció.
	Temperatura	La pantalla mostra la temperatura.
	Indicació Temps	La pantalla indica quant temps ha de funcionar la funció de cocció.
	Càlcul	El forn calcula el temps de cocció necessari.
	Indicador d'escalfament	La pantalla mostra la temperatura del forn.
	Escalfament ràpid	S'usa la funció. Redueix el temps d'escalfament.
	Pes automàtic	La pantalla indica que el sistema de pes automàtic funciona o que el pes pot canviar-se.
	Escalfar i mantenir	S'usa la funció.

Abans del primer ús

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

Neteja inicial

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

Consulta el capítol "Manteniment i neteja".

Neteja el forn i els accessoris abans del primer ús.

Col·loca els accessoris i suports telescòpics extraïbles en la posició inicial.

Primera connexió



En connectar el forn a la xarxa per primera vegada o després de produir-se una interrupció del subministrament elèctric,

has de seleccionar l'idioma, el contrast i la lluminositat de la pantalla, així com l'hora del dia.

1. Utilitza el comandament selector per ajustar els valors.
2. Prem OK per confirmar.

Preescalfament

Abans del primer ús, preescalfa el forn només amb els prestatges de reixeta i les safates dins.

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

Els accessoris es poden escalfar més del que és habitual. El forn pot emetre olors i fums durant el preescalfament.

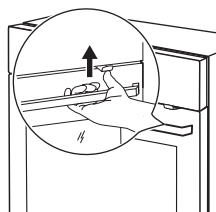
Assegura't que hi hagi una bona ventilació a l'habitació.

Ús del bloqueig de seguretat de la porta

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

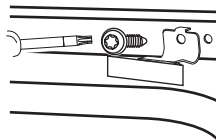
Per obrir la porta del forn amb el bloqueig de seguretat.

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



2. Obre la porta.

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



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

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

Ús diari

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



Desplaçament pels menús






1. Encén el forn.
2. Gira el selector cap a la dreta o l'esquerra per seleccionar l'opció del menú.
3. Prem OK per passar a un submenú o acceptar l'ajust.

- i** Pots tornar al menú principal en qualsevol moment prement ↵.



Descripció dels menús











Menú principal





Símbol/element del menú	Aplicació
 Funcions de cocció	Conté una llista de les funcions de cocció.
 Receptes	Conté una llista dels programes automàtics. Les receptes d'aquests programes es troben al llibre de receptes.

Símbol/element del menú	Aplicació
 Favorits	Conté una llista dels programes de cocció favorits creats per l'usuari.
 Neteja	Neteja pirolítica.
 Ajustos bàsics	S'utilitza per ajustar la configuració de l'aparell.
 Plats especials	Conté una llista de funcions de cocció addicionals.
 Cocció assistida	Conté els ajustos del forn recomanats per a una àmplia selecció de plats. Selecciona un plat i inicia el procés de cocció. La temperatura i els temps són orientatius per obtenir un millor resultat i es poden ajustar. Depenen de la recepta, la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats en cada cas. En el llibre de receptes es troba al submenú de: Cocció assistida.





Submenú per a: Ajustos bàsics

Símbol/element del menú	Descripció
 Ajustar l'hora	Posa en hora el rellotge.
 Indicació temps	Si està activat, la pantalla indica l'hora actual quan s'apagarà l'aparell.





Símbol/element del menú	Descripció
 Escalfament ràpid	Si està activat, la pantalla indica l'hora actual quan s'apagarà l'aparell.
 Ajustar + Començar	Per ajustar una funció i activar-la després, prem qualsevol símbol del tauler de control.
 Escalfar i mantenir	Manté calents els aliments preparats durant 30 minuts després de finalitzar la cocció.
 Afegir temps	Activa i desactiva la funció temps addicional.
 Contrast de la pantalla	Ajusta gradualment el contrast de la pantalla.
 Brillantor de la pantalla	Ajusta gradualment la brillantor de la pantalla.
 Idioma	Ajusta l'idioma que es mostra en pantalla.
 Volum del timbre	Ajusta gradualment el volum dels senyals i els tons de les pulsacions.
 Tons de les teclades	Activa i desactiva el to dels camps tàctils. El to del comandament tàctil d'ENCÈS/APAGAT no es pot desactivar.
 Tons d'alarma/error	Activa i desactiva els tons d'alarma.






Símbol/element del menú	Descripció
 Avis de neteja	Et recorda que has de netejar l'aparell.
 Mode DEMO	Per a ús exclusiu del distribuïdor.
 Assistència tècnica	Mostra la configuració i la versió del programari.
 Ajustos de fàbrica	Restableix tots els ajustos als valors de fàbrica.

Funcions de cocció




Funcions de cocció	Aplicació
 Aire calent	Per enforar en fins a 3 posicions de graella alhora i per assecar aliments. Ajusta la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a la funció Cocció convencional.
 Turbo + Vapor	Per cuinar plats amb vapor. Utilitza aquesta funció per reduir la durada de la cocció i conservar les vitamines i els nutrients dels aliments. Selecciona la funció i ajusta la temperatura entre 130 °C i 230 °C.
 Cocció convencional	Per enforar i rostir aliments en una posició de la safata.
 Funció pizza	Per enforar pizza. Per obtenir un daurat més intens i una base més cruixent, selecciona la funció i ajusta la temperatura entre 130 °C i 230 °C.

Funcions de cocció	Aplicació
 Cocció lenta	Per preparar rostits tendres i sucosos.
 Calor inferior	Per preparar pastissos amb bases cruixents i conservar aliments.
 Enforat humit + ventilador	Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Per a les instruccions de cocció, consulta el capítol "Consells", Enforat humit + ventilador. La porta del forn ha d'estar tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i garantir que el forn funciona amb la màxima eficiència energètica possible. Quan es fa servir aquesta funció, la temperatura del forn pot diferir de la temperatura programada. S'utilitza la calor residual. La potència de cocció pot reduir-se. Per a recomanacions generals sobre estalvi d'energia, consulta l'apartat sobre estalvi d'energia del capítol "Eficiència energètica". Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la categoria d'eficiència energètica d'acord amb EN 60350-1. Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons.
 Congelats	Per a productes precuinats (per exemple, patates fregides, porcions de patata o rotllets de primavera) cruixents.

Funcions de cocció	Aplicació
 Graella elèctrica	Per rostir aliments prims i torrar pa amb la graella elèctrica.
 Graella elèctrica ràpida	Per rostir grans quantitats d'aliments prims i torrar pa amb la graella elèctrica.
 Graella turbo	Per rostir peces de carn grans o aviram amb os en una posició de safata. Per fer gratinats i daurar.
 Regenerar amb vapor	El reescalfament dels aliments amb vapor evita que es ressequi la seva superfície. Proporciona calor de forma suau i uniforme, de manera que es recupera el sabor i l'aroma dels aliments com si estiguessin acabats de fer. Aquesta funció es pot fer servir per reescalfar aliments directament al plat. Pots reescalfar més d'un plat alhora fent servir diferents posicions de safata.

Funcions de cocció	Aplicació
 Escalfaplats	Per preescalfar plats abans de servir-los.
 Conservar	Per conservar verdures (per exemple, confitats).
 Dessecar aliments	Per assecar rodanxes de fruita, verdures i xampinyons.
 Mantenir calent	Per mantenir calents els aliments.
 Descongelar	Per descongelar aliments (verdures i fruites). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats. Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons.

Plats especials

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

Ajust d'una funció de cocció

1. Encén el forn.
2. Ajusta el menú: Funcions de cocció.
3. Prem OK per confirmar.
4. Selecciona la funció de cocció.
5. Prem OK per confirmar.
6. Ajusta la temperatura.
7. Prem OK per confirmar.

Ajust d'una funció de vapor

La tapa del compartiment d'aigua està al panell de control.

⚠️ ADVERTÈNCIA: Utilitza únicament aigua d'aixeta filtrada. No utilitzis aigua filtrada (desmineralitzada) ni destil·lada. No utilitzis altres líquids. No aboquis líquids inflamables o amb alcohol al compartiment d'aigua.

1. Prem la tapa del compartiment d'aigua per obrir-lo.
2. Omple el compartiment d'aigua amb 900 ml d'aigua.
La reserva d'aigua és suficient per utilitzar la funció durant 55-60 minuts, aproximadament.
3. Empenta el compartiment d'aigua fins a la seva posició inicial.
4. Encén el forn.
5. Ajusta la funció de cocció i la temperatura.
6. Si s'escau, ajusta la funció: Durada |→| o: Hora de finalització →|.

ⓘ Un senyal indica que el generador de vapor està buit.

El senyal s'emet quan finalitza el temps de cocció.

7. Apaga el forn.
8. Buida el dipòsit d'aigua després de cada cocció amb vapor. Consulta la funció de neteja: Buidatge del dipòsit.

⚠️ PRECAUCIÓ: El forn està calent. Hi ha el risc de cremar-se. Ves amb compte quan buidis el dipòsit d'aigua.

9. Després de la cocció al vapor, es pot condensar en la base de la cavitat. Eixuga sempre la base de la cavitat quan el forn estigui fred.

Deixa que el forn s'assequi completament amb la porta oberta.

⚠️ ADVERTÈNCIA: Després de cada cocció amb vapor, espera almenys de 60 minuts per evitar que l'aigua calenta surti per la vàlvula de desguàs.

Indicador de dipòsit buit

La pantalla mostra: Falta aigua i quan el dipòsit està buit i ha d'omplir-se sona un senyal.

Per a més informació, consulta el capítol "Ús diari", Ajust de funcions de vapor.

Indicador de dipòsit ple

Quan la pantalla mostra: Dipòsit d'aigua ple, pots utilitzar la cocció per vapor.

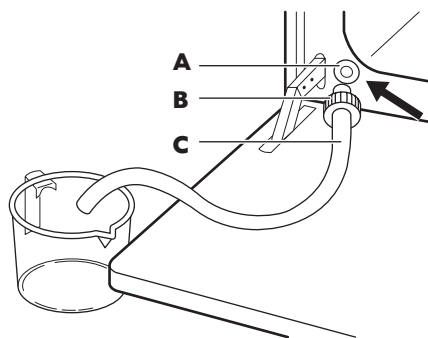
Quan el dipòsit és ple, sona un senyal.

ⓘ Si omplis massa el dipòsit, l'aigua sobrant circula fins al fons del forn pel desguàs de seguretat. Retira l'aigua amb una esponja o un drap.

Com buidar el dipòsit d'aigua

⚠️ PRECAUCIÓ: Assegura't que el forn estigui fred abans de buidar el dipòsit d'aigua.


1. Prepara el tub de desguàs (C), inclòs en l'embalatge juntament amb el manual d'instruccions. Col·loca el connector (B) en un dels extrems del tub de desguàs.




2. Col·loca el segon extrem del tub de desguàs (C) en un recipient. Col·loca'l en

una posició més baixa que la vàlvula de sortida (A).

3. Obre la porta del forn i col·loca el connector (B) a la vàlvula de sortida (A).
4. Prem diverses vegades el connector quan buidis el dipòsit d'aigua.

 El tanc pot contenir una mica d'aigua quan la pantalla indica: Falta aigua. Espera fins que l'aigua deixi de sortir per la vàlvula de desguàs.

5. Quan l'aigua deixi de sortir, retira el connector de la vàlvula.

 No utilitzis l'aigua drenada per a omplir el dipòsit d'aigua.


Indicador d'escalfament


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

la temperatura, i la barra parpelleja i, a continuació, desapareix.

Escalfament ràpid

Aquesta funció redueix el temps d'escalfament.

 No col·loquis aliments al forn quan la funció d'escalfament ràpid estigui en funcionament.

Per activar la funció, mantén premut  3 segons. L'indicador d'escalfament altern.




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


Calor residual

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


Funcions del rellotge

Taula de funcions del rellotge

funció de rellotge	Aplicació
 Avisador	Per programar un compte enrere (màx. 2 h 30 min). Aquesta funció no influeix en el funcionament del forn. Prem  per activar la funció. Utilitza el comandament selector per ajustar els minuts i prem OK per començar.
 Duració	Per ajustar la durada de funcionament del forn (màx. 23 h 59 min).


funció de rellotge	Aplicació
 Hora de finalització	Per a programar l'hora de desconexió d'una funció de cocció (màx. 23 h i 59 min).

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

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

Ajust de les funcions del rellotge

i Quan utilitzis la funció: Durada, Hora de fi, has de programar primer la funció de cocció i la temperatura. El forn s'apaga automàticament.
Pots utilitzar les funcions: Durada i Hora de fi simultàniament si vols activar i desactivar automàticament el forn a una hora determinada. Les funcions: Duració i Hora de fi no funcionen quan s'usa la sonda tèrmica.

1. Selecciona una funció de cocció.
2. Prem  repetidament fins que la pantalla mostri la funció de rellotge que busca i el símbol corresponent.
3. Utilitza el selector per ajustar el temps necessari.
4. Prem **OK** per confirmar.

Quan el compte enrere finalitzi, sonarà un senyal. El forn s'apaga. La pantalla mostra un missatge.

5. Prem qualsevol símbol per desactivar el senyal.

Escalfar i mantenir


Condicions perquè la funció s'activi:

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

La funció: Escalfar i mantenir manté calents a 80 °C els aliments ja preparats, durant

30 minuts. S'activa en acabar el procés de forn o rostir.

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

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

Quan el compte enrere finalitzi, sonarà un senyal.



Afegir temps

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

i Aplicable a totes les funcions de cocció amb Duració o Pes automàtic.
No és aplicable a les funcions de cocció amb sonda tèrmica.

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

La pantalla mostra el missatge.

2. Prem  per activar o  per cancel·lar.
3. Ajusta la duració de la funció.
4. Prem **OK**.

Programes automàtics

⚠ ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Receptes en línia

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

Receptes

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

1. Encén el forn.
2. Ajusta el menú: Receptes. Prem **OK** per confirmar.
3. Selecciona la categoria i el plat. Prem **OK** per confirmar.
4. Selecciona una recepta. Prem **OK** per confirmar.

Ús dels accessoris

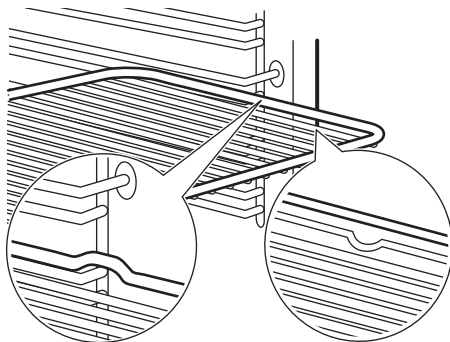
⚠ ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Inserció d'accessoris

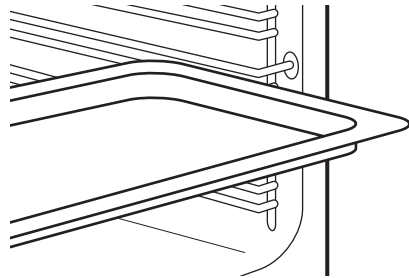
Una osca petita a la part superior augmenta la seguretat. Les esquerdes també són dispositius antibolcada. La vora elevada que envolta la safata evita que els estris de cuina rellisquin de la graella.

Graella:

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



Introdueix la safata entre les guies del carril de suport.



Sonda tèrmica

Hi ha dues temperatures que es poden establir: la temperatura del forn i la temperatura interna.

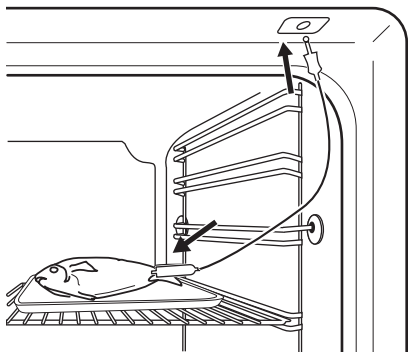
La sonda tèrmica mesura la temperatura interna de la carn. Quan la carn assoleix la temperatura programada, el forn s'apaga.

⚠ PRECAUCIÓ: Utilitza únicament la sonda tèrmica subministrada o els recanvis correctes.

Safata/Safata profunda:

- i** La sonda tèrmica ha de romandre dins de la carn i connectada a l'endoll durant la cocció.

1. Insereix la punta de la sonda tèrmica al centre de la carn.
2. Insereix l'endoll de la sonda tèrmica en la presa de la part superior de la cavitat.



3. Encén el forn.
La pantalla mostra el símbol del sensor d'aliments.
4. Acciona el selector en menys de 5 segons per ajustar la temperatura interna.
5. Selecciona una funció de cocció i, si cal, la temperatura del forn.

El forn calcula una hora de fi aproximada. L'hora de fi és diferent segons les quantitats d'aliments, les temperatures programades del forn (mínim 120 °C) i els modes de funcionament. El forn calcula l'hora de fi en uns 30 minuts.

6. Prem **⏸** per canviar la temperatura interna.
Quan la carn assoleixi la temperatura programada, sonarà el senyal. El forn s'apaga automàticament.
7. Prem qualsevol símbol per desactivar el senyal.
8. Desendolla la sonda tèrmica de la presa i trau la carn del forn.

9. Prem **⏸** per apagar el forn.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** La sonda tèrmica està calenta. Hi ha risc de cremades.

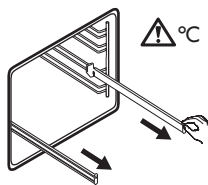
Utilització dels carrils telescòpics

- i** Conserva les instruccions d'instal·lació dels carrils telescòpics per consultar-les en el futur.

Amb els carrils telescòpics és més fàcil col·locar i treure les graelles i safates fàcilment.

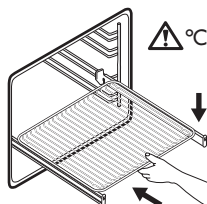
⚠ **PRECAUCIÓ:** No netegis els carrils telescòpics amb el rentaplats. No lubriquis els carrils telescòpics.

1



Trau els carrils telescòpics de la dreta i l'esquerra.

2



Col·loca la graella als carrils telescòpics i després empenya amb cura per introduir-los al forn.

Assegura't d'empènyer els carrils telescòpics fins al fons del forn abans de tancar la porta.


⚠ **ADVERTÈNCIA:** Consulta el capítol "Descripció del producte".

Funcions addicionals

Favorits

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

Desar un programa

1. Encén el forn.
2. Ajusta una funció de cocció o un programa automàtic.
3. Prem  repetidament fins que la pantalla mostri: DESAR.

4. Prem **OK** per confirmar.

La pantalla mostrarà la primera posició lliure de la memòria.

5. Prem **OK** per confirmar.

6. Introdueix el nom del programa.

La primera lletra parpelleja.

7. Utilitza el comandament selector per canviar la lletra.

8. Prem **OK**.

La següent lletra parpellejarà.


9. Repeteix el pas 7 els cops que sigui necessari.

10. Mantén premut **OK** per desar. Pots sobreescrivre una posició de memòria. Quan la pantalla mostra la primera posició i de memòria, fes servir el selector i prem **OK** per sobreescrivre un programa existent.

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


Activació del programa




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

Pots prémer  per anar directament al menú: Favorits.

Ús del bloqueig de seguretat per a infants


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


 La porta es bloqueja automàticament durant la funció de piròlisi. Apareixerà un missatge a la pantalla en prémer qualsevol símbol.



1. Prem  per encendre la pantalla.
2. Prem  i  simultàniament fins que aparegui un missatge a la pantalla. Per desactivar el bloqueig de seguretat, repeteix el pas 2.


Tecla de bloqueig

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

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




 Si la funció de piròlisi està activa, la porta es bloqueja i s'il·lumina el símbol d'una clau a la pantalla.


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

 En apagar el forn, la funció també es desactivarà.


Ajustar + Començar

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

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



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



Quan la funció de cocció acabi, sonarà un senyal.

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

Desconnexió automàtica

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5

 (°C)	 (h)
200 - 245	5,5
250 - màxim	3

La funció de desconnexió automàtica no s'aplica a les següents funcions: Llum, Sonda tèrmica, Duració, Hora de finalització.

Brillantor de la pantalla

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

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

Ventilador de refredament

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

Termòstat de seguretat

El funcionament incorrecte del forn o els components defectuosos poden provocar sobreescalfaments perillousos. Per evitar-ho, el forn disposa d'un termòstat de seguretat que interromp l'alimentació. El forn es torna a encendre automàticament quan descendeix la temperatura.

Consells

Recomanacions de cocció

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

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

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

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

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

Rebosteria

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

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

Carns i peixos

Utilitza una safata profunda amb els aliments molt grassos per evitar que el forn quedi tacat de forma permanent.

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

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

Enfornat humit + ventilador



Per obtenir el millor resultat, segueix les recomanacions de la taula següent.


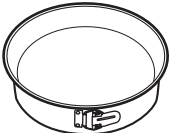

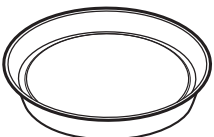
Aliment	Accessoris	Temperatura (°C)	Posició de la graella	Temps (min)
Panellets, 12 unitats	safata o safata profunda	180	2	20 - 30
Panellets, 9 unitats	safata o safata profunda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	graella	220	2	10 - 15
Braç de gitano	safata o safata profunda	170	2	25 - 35
Brownie	safata o safata profunda	175	3	25 - 30
Suflé, 6 peces	ramequin ceràmic sobre graella	200	3	25 - 30

Aliment	Accessoris	Temperatura (°C)	Posició de la graella	Temps (min)
Base de pasta brisé	motlle de base sobre graella	180	2	15 - 25
Pastís Victòria	safata per al forn sobre graella	170	2	40 - 50
Peix escalfat, 0,3 kg	safata o safata profunda	180	3	20 - 25
Peix sencer, 0,2 kg	safata o safata profunda	180	3	25 - 35
Filet de peix, 0,3 kg	motlle per a pizza sobre graella	180	3	25 - 30
Carn escalfada, 0,25 kg	safata o safata profunda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	safata o safata profunda	200	3	25 - 30
Galetes, 16 peces	safata o safata profunda	180	2	20 - 30
Macarrons, 20 peces	safata o safata profunda	180	2	25 - 35
Magdalenes, 12 peces	safata o safata profunda	170	2	30 - 40
Pastís salat, 16 peces	safata o safata profunda	180	2	25 - 30
Galetes de pasta fullada, 20 peces	safata o safata profunda	150	2	25 - 35
Cassoletes, 8 peces	safata o safata profunda	170	2	20 - 30
Verdura escalfada, 0,4 kg	safata o safata profunda	180	3	35 - 45
Truita vegetariana	motlle per a pizza sobre graella	200	3	25 - 30
Verdura mediterrània, 0,7 kg	safata o safata profunda	180	4	25 - 30

Enfornat humit + ventilador accessoris recomanats

Utilitza un motlle i recipients foscos i mats.

Tenen millor absorció de la calor que els plats de color clar i brillants.

Accessoris	Mida	Imatge
Safata de pizza, fosca, mat	28 cm de diàmetre	
Safata d'enfornar, fosca, mat	26 cm de diàmetre	
Ramequin, ceràmic	8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada	
Motlle per a base, fosc, mat	28 cm de diàmetre	

Informació per a instituts de proves

Proves conforme a l'IEC 60350-1.

Aliment	Funció	Accessoris	Posició de la graella	Temperatura (°C)	Temps (min)	Comentaris
Pastisset	Cocció convencional	Safata	3	170	20 - 30	Col·loca 20 pastissets per safata.
Pastisset	Aire calent	Safata	3	150 - 160	20 - 35	Col·loca 20 pastissets per safata.
Pastisset	Aire calent	Safata	2 i 4	150 - 160	20 - 35	Col·loca 20 pastissets per safata.

Aliment	Funció	Accesoris	Posició de la graella	Temperatura (°C)	Temps (min)	Comentaris
Pastís de poma	Cocció convencional	Graella	2	180	70 - 90	Utilitza 2 motlles (20 cm de diàmetre) en posició diagonal.
Pastís de poma	Aire calent	Graella	2	160	70 - 90	Utilitza 2 motlles (20 cm de diàmetre) en posició diagonal.
Biscuit sense greix	Cocció convencional	Graella	2	170	40 - 50	Fes servir un motlle de rebosteria (26 cm de diàmetre). Preescalfa el forn durant 10 minuts.
Biscuit sense greix	Aire calent	Graella	2	160	40 - 50	Fes servir un motlle de rebosteria (26 cm de diàmetre). Preescalfa el forn durant 10 minuts.
Biscuit sense greix	Aire calent	Graella	2 i 4	160	40 - 60	Fes servir un motlle de rebosteria (26 cm de diàmetre). En posició diagonal. Preescalfa el forn durant 10 minuts.
Mantegades	Aire calent	Safata	3	140 -150	20 - 40	-
Mantegades	Aire calent	Safata	2 i 4	140 -150	25 - 45	-
Mantegades	Cocció convencional	Safata	3	140 -150	25 - 45	-
Torrades, 4-6 peces	Graella elèctrica	Graella	4	màx.	2-3 minuts pel primer costat; 2-3 minuts pel segon	Preescalfa el forn durant 3 minuts.

Aliment	Funció	Accesoris	Posició de la graella	Temperatura (°C)	Temps (min)	Comentaris
Hamburguesa de boví, 6 peces, 0,6 kg	Graella elèctrica	Graella i greixera	4	màx.	20 - 30	Col·loca la graella en el quart nivell i la greixera en el tercer nivell del forn. Fes girar els aliments a la meitat del temps de cocció. Preescalfa el forn durant 3 minuts.

Taula de cocció



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

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

Manteniment i neteja

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

Notes sobre la neteja

 Agents netejadors	Neteja la part davantera del forn amb un drap suau humitejat en aigua temperada i sabó suau.
	Utilitza un producte de neteja per netejar les superfícies metàl·liques.
	Neteja les taques amb un detergent suau.
 Ús diari	Neteja l'interior després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
	La humitat pot condensar-se al forn o als panells de cristall. Per reduir la condensació, posa en funcionament el forn 10 minuts abans de cuinar. No guardis el menjar al forn més de 20 minuts. Eixuga l'interior amb un drap suau després de cada ús.

**Accessoris**

Neteja tots els accessoris després de cada ús i deixa'ls assecar. Usa un drap suau humitejat en aigua calent i detergent suau. No netegis els accessoris al rentaplats

No netegis accessoris antiadherents amb un netejador abrasiu o objectes afilats.

Forns d'acer inoxidable o alumini

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

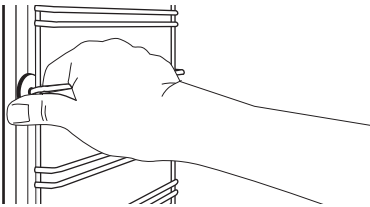
No utilitzis productes abrasius, àcids ni fregalls d'acer, ja que poden danyar la superfície del forn. Neteja el panell de comandaments del forn tenint en compte les mateixes precaucions.

Extracció dels carrils de suport

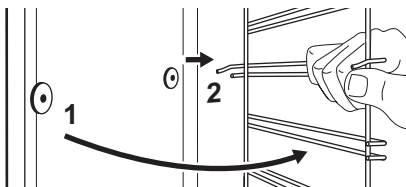
Per netejar el forn, trau els carrils de suport.

⚠ PRECAUCIÓ: Ves amb compte en retirar els panells dels prestatges.

1. Estira la part davantera del carril de suport per separar-lo de la paret.



2. Estira l'extrem de la part posterior del carril de suport per separar-lo de la paret i extrau-lo.



Installa els accessoris retirats seguint l'ordre invers.

ⓘ Els passadors de retenció dels carrils telescòpics han d'apuntar cap endavant.

Neteja

⚠ PRECAUCIÓ: Abans d'iniciar la neteja, comprova que el dipòsit d'aigua estigui totalment buit. Consulta el capítol "Ús diari", Com buidar el dipòsit d'aigua.

⚠ ADVERTÈNCIA: Assegura't que qualsevol animal domèstic (especialment les aus) romangui el més lluny possible de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i del primer ús a temperatura màxima. L'opció preferida durant el cicle pirolític i fins que l'aparell es refredi de nou a temperatura ambient seria canviar-los a una habitació diferent. Has de proporcionar una bona ventilació durant i després de les operacions que es duïguin a terme durant el cicle pirolític (fins que l'aparell es refredi) i del primer cicle d'ús a temperatura màxima.

⚠️ ADVERTÈNCIA: Abans d'efectuar una autoneteja pirolítica o fer servir la funció Primer ús, elimina els elements següents de l'interior del forn:

- Restes de menjar, oli o greix o dipòsits.
- Tots els objectes extraïbles (incloent-hi els prestatges subministrats amb el producte) i, sobretot, tots els recipients, safates, estris, paelles amb superfícies antiadherents, etc.

⚠️ PRECAUCIÓ: Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix armari, no els facis servir al mateix temps que la funció: Neteja. L'aparell podria malmetre's.

La neteja no pot començar:

- si no es retira la sonda tèrmica.
 - si la porta del forn no està tancada.
1. Retira tots els accessoris i carrils laterals extraïbles.
 2. Utilitza aigua temperada i un detergent suau per netejar l'interior del forn. Utilitza aigua temperada i un drap suau per netejar el cristall interior de la porta.
 3. Encén el forn.
 4. Accedeix al menú i selecciona la funció: Neteja. Prem **OK**.
 5. Ajusta la duració de la neteja:

Opcions	Descripció
Ràpid	Per a una neteja lleugera: 1 h.
Normal	Per a una neteja estàndard: 1 h 30 min.
Intensiu:	Per a una neteja completa: 2 h 30 min.

6. Prem **OK**.

Quan comenci la neteja, es bloquejarà la porta del forn i el llum no funcionarà. Per aturar la neteja abans que acabi, apaga el forn.

⚠️ ADVERTÈNCIA: Quan la neteja pirolítica acabi, el forn està molt calent. Hi ha risc de cremades.

La porta roman tancada i algunes de les funcions del forn no estan disponibles després de la neteja fins que la temperatura del forn disminueix.

Neteja del dipòsit d'aigua

⚠️ ADVERTÈNCIA: No omplis el dipòsit d'aigua durant el procediment de neteja.

i Durant el procediment de neteja, pot vessar aigua des de l'entrada de vapor a l'interior del forn. Col·loca una safata al nivell immediatament inferior a l'entrada del vapor per evitar que caigui aigua en la solera del forn.

Després de cert temps, pot ser que es formin dipòsits de calç al forn. Per evitar-ho, es recomana netejar les peces del forn que generen el vapor. Buida el dipòsit després de cada cocció amb vapor.

Tipus d'aigua

- **Aigua tova amb baix contingut de calç:** recomanada pel fabricant, ja que redueix la quantitat de cicles de neteja.
- **Aigua de l'aixeta:** pots usar-la si tens un purificador domèstic o un filtre d'aigua.
- **Aigua dura amb gran contingut de calç:** no té un efecte negatiu en el rendiment del forn, però augmenta la quantitat de cicles de neteja.

TAULA DE CONTINGUTS DE CALCI INDICADA PER L'OMS (Organització Mundial de la Salut)

Dipòsit de calci	Duresa de l'aigua		Classificació de l'aigua	Descalcifica cada
	(graus francesos)	(graus alemanys)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Tova	75 cicles - 2,5 mesos
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Duresa mitjana	50 cicles - 2 mesos
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcària	40 cicles - 1,5 mesos
més de 180 /l	més de 18	més de 10	Molt dura	30 cicles - 1 mes

1. Omple el dipòsit d'aigua amb 850 ml d'aigua i 50 ml d'àcid cítric (cinc cullerades petites). Apaga al forn i espera uns 60 minuts.
2. Activa el forn i ajusta la funció: Turbo + Vapor. Ajusta la temperatura a 230 °C. Apaga'l un cop que hagin transcorregut 25 minuts i deixa'l refredar durant 15 minuts.
3. Activa el forn i ajusta la funció: Turbo + Vapor. Ajusta la temperatura entre 130 i 230 °C. Apaga'l quan hagin transcorregut 10 minuts.

Esperi que es refredi i continua buidant el contingut del dipòsit. Consulta "Com buidar el dipòsit d'aigua".

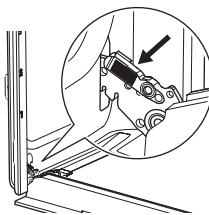
4. Esbandeix el dipòsit d'aigua i retira les restes de calç del forn amb un drap.
5. Neteja el tub de desguàs amb aigua calenta i sabó. No utilitzis àcids, aerosols ni agents de neteja similars per a evitar danys.

Extracció i instal·lació de la porta

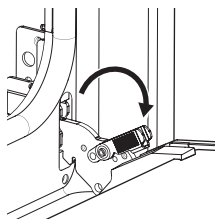
La porta del forn té quatre panells de cristall. Pots retirar la porta del forn i els panells interns de vidre per netejar-los. Llegeix completament les instruccions "Extracció i instal·lació de la porta" abans de retirar els panells de vidre.

⚠ PRECAUCIÓ: No utilitzis el forn sense els panells de vidre.

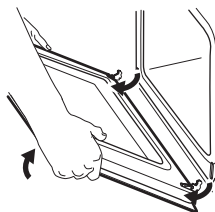
1. Obre completament la porta i subjecta les dues frontisses.



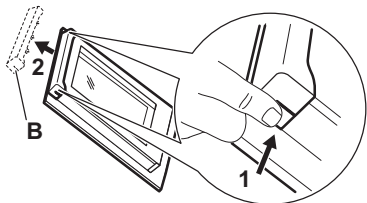
2. Aixeca i estira els pestells fins que facin clic.



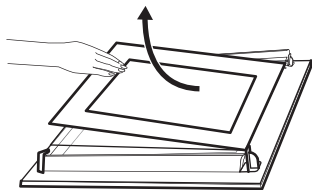
3. Tanca la porta del forn fins a la primera posició d'obertura (a mitjan camí). A continuació, aixeca i estira la porta per extreure-la del seu lloc.



- Col·loca la porta sobre un drap suau en una superfície estable.
- Subjecta el marc de la porta (B) per la vora superior, per ambdós costats, i empenca cap a dins per deixar anar el tancament.



- Estira la vora de l'acabat de la porta cap endavant per desenganxar-la.
- Subjecta els panells de vidre de la porta per la vora superior i estira'ls un a un amb cura. Comença pel panell superior. Assegura't que el vidre llisqui completament fora dels suports.

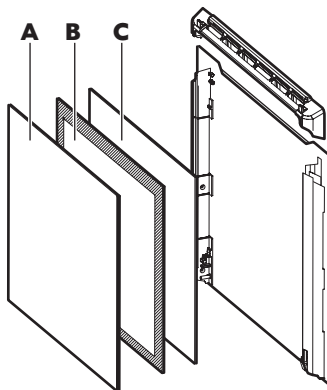


- Neteja els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixuga els panells de vidre amb cura. No netegis els panells de vidre al rentaplats.
- Després de la neteja, installa el panell de vidre, la motllura de la porta i la porta del forn, i tanca els pestells de les dues frontisses.

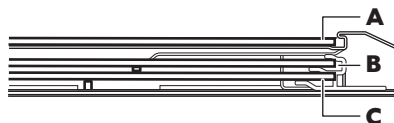
Si la porta està instal·lada correctament, sentiràs un clic en tancar els pestells. Assegura't de tornar a col·locar els panells de cristall (A, B i C) en l'ordre correcte. Comprova el símbol/la il·lustració del costat del panell de vidre, cadascun dels panells de vidre és diferent per facilitar el muntatge i desmuntatge.

La zona serigrafiada ha d'estar orientada cap al costat interior de la porta. Després de la instal·lació, assegura't que la superfície del marc del tauler de vidre de les zones serigrafiades no sigui aspra al contacte.

Quan s'installa correctament, l'acabat de la porta fa clic.



Assegura't de col·locar correctament el panell de cristall intermedi als punts de subjecció adequats.



Canvi de la bombeta

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

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

⚠ PRECAUCIÓ: Agafa sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar cremar els residus de greix.

1. Apaga el forn.
2. Retira els fusibles de la caixa de fusibles o desconnecta el disjuntor.

3. Gira la tapa de cristall cap a l'esquerra per extraure-la.
4. Neteja la tapa de vidre.
5. Substitueix la bombeta del forn per una altra de 40 W, 230 V (50 Hz), resistent a la calor fins a °C (tipus de connexió: G9).
6. Col·loca la tapa de vidre.

Solució de problemes

⚠ ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
El forn no escalfa.	El forn està apagat.	Encén el forn.
El forn no escalfa.	El rellotge no està en hora.	Ajusta l'hora.
El forn no escalfa.	No s'han configurat els ajustaments necessaris.	Assegura't que els ajustos siguin correctes.
El forn no escalfa.	La desconnexió automàtica està activada.	Consulta l'apartat "Desconnexió automàtica".
El forn no escalfa.	El bloqueig de seguretat per a infants està activat.	Consulta "Ús del bloqueig de seguretat".
El forn no escalfa.	La porta no està ben tancada.	Tanca completament la porta.
El forn no escalfa.	Ha saltat el fusible.	Comprova si el fusible és la causa de la fallada de funcionament. Si el fusible es fon repetidament, consulta a un electricista qualificat.
La bombeta no funciona.	La bombeta és defectuosa.	Substitueix la bombeta.
Hi ha aigua dins del forn.	Hi ha massa aigua al dipòsit.	Apaga el forn i neteja l'aigua amb un drap o una esponja
La cocció al vapor no funciona.	No hi ha aigua al dipòsit.	Omple el dipòsit d'aigua.
La cocció al vapor no funciona.	Hi ha dipòsits de calç obstructuint l'orifici.	Revisa l'orifici d'entrada del vapor. Elimina les restes de calç.

Problema	Possible causa	Solució
El dipòsit d'aigua triga més de tres minuts en buidar-se o hi ha una fugida d'aigua des de l'entrada del vapor.	Hi ha dipòsits de calç al forn.	Neteja el dipòsit d'aigua. Consulta "Neteja del dipòsit d'aigua".
La pantalla mostra F111.	L'endoll de la sonda tèrmica no està correctament connectat a la presa.	Introdueix l'endoll de la sonda tèrmica en la presa el màxim possible.
La pantalla mostra un codi d'error que no figura en aquesta taula.	Hi ha una fallada elèctrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Apaga al forn amb el fusible domèstic o l'interruptor de seguretat de la caixa de fusibles i torna a encendre'l. • Si torna a aparèixer el codi d'error, posa't en contacte amb el Centre de servei tècnic.
S'acumula vapor i condensació en els aliments i en la cavitat del forn.	El plat ha estat al forn massa temps.	No deixis els plats al forn més de 15 a 20 minuts després de finalitzar el procés de cocció.
La bombeta està apagada.	La funció Enfornat humit + ventilador està activada.	Comportament normal de la funció Enfornat humit + ventilador. Consulta el capítol "Ús diari", funcions de cocció.
La porta està bloquejada.	S'ha produït un tall d'alimentació.	Comprova la font d'alimentació.

Dades de servei

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

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

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

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

Dades tècniques

Dades tècniques

Mesures (internes)	Ample Alt Fons	480 mm 361 mm 416 mm
Àrea de la safata	1438 cm ²	
Resistència superior	2300 W	
Resistència inferior	1000 W	
Graella elèctrica	2300 W	
Anell	1900 W	
Potència total	3390 W	
Voltatge	220 - 240 V	
Freqüència	50 - 60 Hz	
Nombre de funcions	20	

Eficàcia energètica

Informació del producte i full d'informació del producte*

Nom del proveïdor	IKEA
Identificació del model	FINSMAKARE 504.117.30
Índex d'eficiència energètica	81,2
Classe d'eficiència energètica	A+
Consum d'energia amb càrrega estàndard en el mode convencional	0,93 kWh/cicle
Consum d'energia amb càrrega estàndard en el mode amb ventilador	0,69 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	72 l
Tipus de forn	Forn encastat
Massa	38,0 kg

* Per a la Unió Europea, segons els Reglaments de la UE 65/2014 i 66/2014.

Per a la República de Belarús, segons STB 2478-2017, apèndix G; STB 2477-2017, Annexos A i B.

Per a Ucraïna, segons 568/32020.

La classe d'eficiència energètica no és aplicable a Rússia.

EN 60350-1 - Aparells electrodomèstics de cocció - Part 1: Plaques, forns, forns de vapor i graelles - Mètodes de mesura del rendiment.

Estalvi d'energia



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

Consells generals

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

Utilitza plats de metall per millorar l'estalvi energètic.

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

Per a una durada de la cocció superior a 30 minuts, redueix la temperatura del forn un mínim de 3 a 10 minuts abans d'arribar al final de la cocció. La calor residual dins del forn seguirà cuinant.

Aprofitat l'escalfor residual per escalfar altres plats.

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

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

La bombeta i el ventilador segueixen funcionant.

Mantenir la calor


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


Cocció amb la bombeta apagada Apaga el llum mentre cuines. Encén-la únicament quan la necessitis.

Enforat humit + ventilador Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzis aquesta funció, el llum s'apagarà automàticament després de 30 segons. Pots tornar a encendre el llum, però d'aquesta manera reduirà l'estalvi energètic esperat.

Aspectes mediambientals

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

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

GARANTIA IKEA

Què termini de validesa té la garantia d'IKEA?

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

Qui es farà càrrec del servei?

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

Què cobreix la garantia?

La garantia cobreix defectes de l'aparell causats per fallades de material o de fabricació a partir de la data de compra a IKEA. La garantia només és vàlida per a aparells d'ús domèstic. Les excepcions s'especifiquen en l'apartat "Què no cobreix la garantia?". Durant el termini de la garantia queden coberts els costos que comporti la correcció de la fallada, com ara: reparacions, peces, mà d'obra i desplaçament, sempre que per accedir a l'aparell no hagi calgut incórrer en despeses especials i que la fallada estigui relacionat amb algun defecte de fabricació o material cobert per la garantia. De conformitat amb aquestes condicions s'aplicaran les directrius de la UE (Núm. 99/44/GE) i la legislació vigent a cada país. Les peces substituïdes es convertiran en propietat d'IKEA.

Què farà IKEA per corregir el problema?

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

Què no cobreix la garantia?

- El desgast i els trencaments normals.
- El dany deliberat o negligent, el dany causat per incompliment de les instruccions de funcionament, instal·lació incorrecta o connexió a un voltatge incorrecte, el dany originat per reaccions químiques o electroquímiques, òxid, corrosió o danys produïts per aigua, incloent-hi els danys causats per excés de calç, sense limitar-se només a aquests, el dany causat per condicions ambientals anormals.
- Les parts fungibles, incloses les piles i les bombetes.
- Les peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'aparell, incloent-hi les ratllades les possibles diferències en el color.
- El dany accidental causat per objectes o substàncies estranyes o per la neteja o desmuntatge de filtres, sistemes de descàrrega o dosificadors de detergent.
- El dany de les peces següents: vitroceràmica, accessoris, cistells de

coberts i vaixella, tubs d'alimentació i descàrrega, material segellant o aïllant, bombetes i tapes de bombeta, visors digitals, comandaments, carcassa i peces de la carcassa. Llevat que es pugui provar que aquests danys han estat causats per defectes de fabricació.

- Casos en què no s'ha pogut apreciar una fallada durant la visita del tècnic de servei.
- Reparacions realitzades per un centre de servei tècnic no autoritzat pel proveïdor o en què no s'hagin utilitzat peces originals.
- Reparacions causades per una instal·lació defectuosa o que no estigui d'acord amb les especificacions.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, per exemple, per a ús professional.
- Danys causats durant el transport. Si un client transporta el producte al seu domicili o a una altra adreça, IKEA no es farà responsable dels danys que puguin produir-se durant el transport. No obstant això, si IKEA s'encarrega de lliurar el producte a l'adreça subministrada pel client, aquesta garantia cobrirà els danys que puguin produir-se durant el transport.
- Cost per realitzar la instal·lació inicial de l'aparell d'IKEA. No obstant això, si un proveïdor de servei d'IKEA o el seu centre de servei autoritzat repara o substitueix l'aparell d'acord amb les condicions d'aquesta garantia, el proveïdor de servei o el centre de servei autoritzat reinstal·laran l'aparell reparat o instal·laran l'aparell de substitució, segons sigui necessari.

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

Com s'aplica la legislació dels països?

La garantia d'IKEA t'atorga drets legals específics que cobreixen o superen tots els

requisits legals locals i que poden variar d'un país a un altre.

Àrea de validesa

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

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

Servei postvenda especialitzat en aparells d'IKEA:

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


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


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

Com pots localitzar-nos quan necessitis el nostre servei?



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

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

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

Necessites més ajuda?

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

Contido

Información sobre seguridad	78	Funciones adicionales	97
Instrucciones de seguridad	80	Consejos	99
Instalación	84	Mantenimiento y limpieza	103
Descripción del producto	85	Solución de problemas	108
Panel de control	85	Datos técnicos	110
Antes del primer uso	87	Eficacia energética	110
Uso diario	88	Aspectos medioambientales	112
Funciones del reloj	93	GARANTÍA IKEA	112
Programas automáticos	94		
Uso de los accesorios	95		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

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

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

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

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

Instrucións xerais de seguridade

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

- Non utilices produtos de limpeza abrasivos ásperos nin rasquetas de metal afiado para limpar o vidro das tampas articuladas da placa se non queres raiar a súa superficie, o que podería escachizar o vidro.
- Se o cable de alimentación sofre algún dano, o fabricante, o servizo técnico autorizado ou un profesional terán que cambiálo para evitar riscos.
- Antes da limpeza pirolítica, retira todos os accesorios e calquera depósito/derramamento que haxa no interior do aparello.
- Para retirar os raís de apoio, tira primeiro da fronte do raíl e, despois, separa o extremo traseiro das paredes laterais. Instala os raís de apoio na orde inversa.
- Utiliza unicamente a sonda térmica (a sonda de temperatura interna) recomendada para este aparello.

Instrucións de seguridade

Instalación

 **ADVERTENCIA!** Só un técnico cualificado pode instalar o aparello.

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

- Antes de montar o aparello, comproba se a porta do forno se abre sen limitacións.

Altura mínima do armario (altura mínima do armario debaixo do mesado)	580 (600) mm
Anchura do armario	560 mm
Profundidade do armario	550 (550) mm
Altura da parte frontal do aparello	589 mm
Altura da parte traseira do aparello	571 mm

Anchura da parte frontal do aparello	595 mm
Anchura da parte traseira do aparello	559 mm
Fondo do aparello	569 mm
Fondo encaixado do aparello	548 mm
Fondo coa porta aberta	1022 mm
Tamaño mínimo da abertura de ventilación. Abertura situada na parte traseira inferior	560 x 20 mm
Lonxitude do cable de alimentación. O cable está na esquina dereita da parte traseira.	1500 mm
Parafusos de montaxe	4 x 25 mm

Conexión eléctrica


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

- Todas as conexións eléctricas deben realizalas electricistas cualificados.
- O aparello debe conectarse a terra.
- Asegúrate de que os parámetros da placa de características son compatibles cos valores eléctricos da subministración eléctrica.
- Utiliza sempre unha toma con illamento de conexión a terra correctamente instalada.
- Non utilices adaptadores de enchufes múltiples nin alargadeiras.
- Asegúrate de non provocar danos no enchufe nin no cable de rede. Se é necesario cambiar o cable de alimentación do aparello, debe facelo o centro de servizo técnico autorizado.
- Evita que o cable de rede toque a porta do aparello ou o oco por debaixo do

aparello, especialmente mentres funciona ou se a porta está quente.

- Os mecanismos de protección contra descargas eléctricas de compoñentes con corrente e illados deben fixarse de xeito que non se poidan afrouxar sen utilizar ferramentas.
- Conecta o enchufe á toma de corrente unicamente cando termine a instalación. Asegúrate de ter acceso ao enchufe da subministración de rede unha vez finalizada a instalación.
- Se a toma de corrente está frouxa, non conectes o enchufe.
- Non desconectes o aparello tirando do cable de conexión á rede. Tira sempre do enchufe.
- Usa unicamente dispositivos de illamento apropiados: liña con protección contra os cortocircuitos, fusibles (tipo parafuso que poidan retirarse do soporte), dispositivos de fuga a terra e contactores.
- A instalación eléctrica debe ter un dispositivo de illamento que permita desconectar o aparello de todos os polos da rede. O dispositivo de illamento debe ter unha abertura mínima entre contactos de 3 mm.
- Pecha completamente a porta do aparello antes de enchufar o cable de alimentación á toma de corrente.

Uso

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

- Non cambies as especificacións deste aparello.
- Asegúrate de que as aberturas de ventilación non estean bloqueadas.
- Non deixes o aparello desatendido durante o funcionamento.
- Apaga o aparello despois de cada uso.
- Ten coidado ao abrir a porta do aparello mentres funciona. Pode liberarse aire quente.

- Non utilices o aparello coas mans molladas nin con auga en contacto.
- Non exerzas presión sobre a porta aberta.
- Non utilices o aparello como superficie de traballo nin para depositar obxectos.
- Abre a porta do aparello con coidado. O uso de ingredientes con alcohol pode provocar unha mestura de alcohol e aire.
- Non deixes que chispas nin lapas entren en contacto co aparello cando abras a porta.
- Non coloques produtos inflamables ou artigos mollados con produtos inflamables dentro, preto ou sobre o aparello.

⚠ ADVERTENCIA! Risco de danos no aparello.

- Para evitar danos ou descoloracións no esmalte:
 - non coloques recipientes nin outros obxectos directamente na base;
 - non coloques papel de aluminio directamente na parte inferior do interior do aparello;
 - non poñas auga directamente no aparello quente;
 - non deixes pratos húmidos nin alimentos no aparello unha vez finalizada a cocción;
 - ten coidado ao retirar ou meter accesorios.
- A perda de cor do esmalte ou o aceiro inoxidable non afecta o rendemento do aparello.
- Utiliza unha bandexa fonda para pasteis húmidos. Os zumes das froitas provocan manchas permanentes.
- Cociña sempre coa porta do aparello pechada.
- Se o aparello se instala detrás dun panel dun moble (por exemplo, unha porta), asegúrate de que a porta nunca estea pechada mentres funciona o aparello. A calor e a humidade poden acumularse detrás dun panel do armario pechado e provocar danos ao aparello, o aloxamento ou o chan. Non peches o panel do armario ata que o aparello arrefreie completamente despois de usarse.

Cocción ao vapor

⚠ ADVERTENCIA! Poderías sufrir queimaduras ou danar o aparello.

- O vapor liberado pode causar queimaduras:
 - Non abras a porta do aparello durante a cocción ao vapor.
 - Abre a porta do aparello con coidado despois do funcionamento da cocción ao vapor.

Mantemento e limpeza

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

- Antes de proceder co mantemento, apaga o aparello e desconecta o enchufe da rede.
- Asegúrate de que o aparello estea frío. Os paneis de vidro poden romper.
- Cambia inmediatamente os paneis de vidro da porta que estean danados. Contacta co servizo técnico autorizado.
- Ten coidado ao desmontar a porta do aparello. A porta é moi pesada!
- Limpa periodicamente o aparello para evitar o deterioro do material da superficie.
- Os restos de comida ou graxa no interior do aparello poderían provocar un incendio.
- Se utilizas aerosois de limpeza para fornos, sigue as instrucións do envase.

Limpeza pirolítica

⚠ ADVERTENCIA! Risco de lesións/ incendio/emisións químicas (fumes) no modo pirolítico.

- Durante a limpeza pirolítica, libéranse fumes que non son prexudiciais para os seres humanos, incluídos lactantes ou persoas con afeccións de saúde.
- A diferenza dos seres humanos, algunhas aves e algúns réptiles poden ser moi sensibles aos posibles fumes emitidos durante o proceso de limpeza de todos os

fornos pirolíticos. As mascotas pequenas tamén poden ser moi sensibles aos cambios de temperatura localizados preto dos fornos pirolíticos cando se realiza a limpeza pirolítica.

- Antes de realizar unha autolimpeza pirolítica ou usar a función Primeiro uso, elimina do interior do forno:
 - Restos de comida, aceite ou graxa ou depósitos.
 - Todos os obxectos extraíbles (incluídos os estantes subministrados co produto) e, en especial, todos os recipientes, bandexas, utensilios e tixolas con superficies antiadherentes, etc.
- As superficies antiadherentes de recipientes, tixolas, bandexas, utensilios, etc., poden danarse pola alta temperatura pirolítica de todos os fornos pirolíticos e tamén poden ser fonte de fumes prexudiciais de baixa intensidade.
- Le atentamente todas as instrucións da limpeza pirolítica.
- Mantén os menores afastados do aparello cando se realiza a limpeza pirolítica. O aparello quéntase moito e o aire quente expúlsase polas saídas de ventilación dianteiras.
- A limpeza pirolítica e o primeiro uso a máxima temperatura son modos de funcionamento que poden liberar fumes dos residuos de cocción e dos materiais de fabricación, polo que se recomenda:
 - Procurar unha ventilación axeitada durante e despois de cada limpeza pirolítica.
 - Procurar unha ventilación axeitada durante e despois do primeiro uso a máxima temperatura.
- Asegúrate de que calquera animal doméstico (especialmente as aves) permaneza o máis lonxe posible do aparello durante e despois da limpeza pirolítica e do primeiro uso a temperatura máxima. A opción preferida durante o ciclo pirolítico e ata que o aparello arrefría

de novo a temperatura ambiente sería cambialos a unha habitación diferente. Debe haber unha boa ventilación durante e despois das operacións que se realizan durante o ciclo pirolítico (ata que o aparello arrefría) e do primeiro ciclo de uso a temperatura máxima.

Iluminación interna


 **ADVERTENCIA!** Risco de descarga eléctrica.

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

Asistencia técnica

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

Eliminación


 **ADVERTENCIA!** Existe risco de lesións ou asfixia.

- Desconecta o aparello da rede.
- Corta o cable eléctrico preto do aparello e desbótao.
- Retira a porta para evitar que os nenos e as mascotas queden encerrados no aparello.


- **Materiais de embalaxe:**
 Todo o material de embalaxe é reciclable. As pezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionais, como PE, PS, etc.

Desbota o material de embalaxe nos contedores destinados a tal fin polos servizos de limpeza.


Instalación


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

Montaxe

 Consulta as instrucións de montaxe para a instalación.

Instalación eléctrica

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

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

Este forno só se subministra cun cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables axeitados para a súa instalación ou cambio:

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

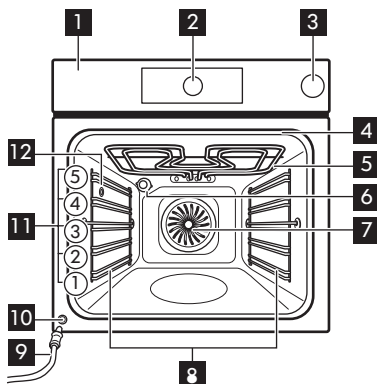
Para a sección do cable, consulta a potencia total da placa de características. Tamén podes consultar a táboa:

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

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

Descrición do produto

Resumo xeral



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Compartimento de auga
- 4 Toma da sonda térmica
- 5 Grill
- 6 Lámpada
- 7 Ventilador
- 8 Raíl de apoio, extraíble
- 9 Tubaxe de desaugamento
- 10 Válvula de desaugamento
- 11 Posicións dos estantes
- 12 Entrada do vapor

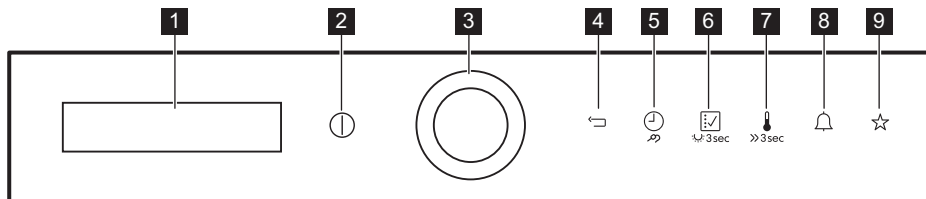
Accesorios

- **Grella** x 2
Para bandexas de forno, pastel en molde, asados.
- **Bandexa** x 1
Para biscoitos e galletas.
- **Bandexa fonda** x 1
Para enfiar e asar ou como bandexa de goteo.

- **Sonda térmica** x 1
Para medir canto se fixo o alimento.
- **Raís telescópicos** x 2 xogos
Para grellas e bandexas.

Panel de control

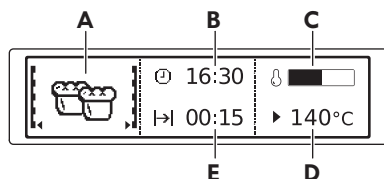
Programador electrónico



Utiliza os sensores para accionar o forno.

	sensor	Función	Descrición
1	-	Pantalla	Mostra os axustes actuais do forno.
2		ACENDIDO/ APAGADO	Conecta e desconecta o forno.
3	OK	OK e selector	Para confirmar a selección ou o axuste. Xira o selector para desprazarte.
4		Teclas Atrás	Para retroceder un nivel no menú. Preme durante 3 segundos para acceder ao menú principal.
5		Funcións adicionais e de tempo	Para programar distintas funcións. Cando estea en marcha unha función de cocción, preme o sensor para axustar o temporizador ou as funcións: Tecla de bloqueo, Favoritos, Quentar e manter, Axustar + Empezar. Tamén podes cambiar os axustes da sonda térmica.
6		Funcións de cocción ou Cocción asistida	Preme unha vez para acceder ao menú Funcións de cocción. Preme de novo para cambiar a Cocción asistida. Para activar ou desactivar a luz, toca durante 3 segundos.
7		Selección da temperatura	Para axustar a temperatura ou mostrar a temperatura actual no forno. Preme 3 segundos para activar ou desactivar a función Quecemento rápido.
8		Avisador	Para axustar a función Avisador.
9		Favoritos	Para gardar e acceder aos teus programas favoritos.











Pantalla



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

Outros indicadores da pantalla:

Símbolo	Función	
	Avisador	Úsase a función.

Símbolo	Función	
	Hora actual	A pantalla mostra a hora actual.
	Duración	A pantalla mostra o tempo de cocción necesario.
	Hora de finalización	A pantalla indica cando termina a duración da cocción.
	Temperatura	A pantalla mostra a temperatura.
	Indicación de tempo	A pantalla indica canto tempo debe funcionar a función de cocción.
	Cálculo	O forno calcula o tempo de cocción necesario.
	Indicador de quecemento	A pantalla mostra a temperatura do forno.
	Quecemento rápido	Úsase a función. Reduce o tempo de quecemento.
	Peso automático	A pantalla indica que o sistema de peso automático funciona ou que o peso se pode cambiar.
	Quentar e manter	Úsase a función.

Antes do primeiro uso

⚠ ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Limpeza inicial

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

Consulta o capítulo "Mantemento e limpeza".

Limpa o forno e os accesorios antes do primeiro uso.

Coloca os accesorios e soportes telescópicos extraíbles na súa posición inicial.

Primeira conexión



Ao conectar o forno á rede por primeira vez ou despois de producirse unha interrupción da subministración eléctrica,

debes seleccionar o idioma, o contraste e a luminosidade da pantalla, e a hora do día.

1. Utiliza o mando selector para axustar os valores.
2. Preme OK para confirmar.

Prequecemento

Antes do primeiro uso, prequece o forno soamente cos estantes de reixa e as bandexas dentro.

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

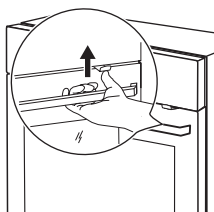
Os accesorios pódense quentar máis do habitual. O forno pode emitir cheiros e fumes durante o prequecemento. Asegúrate de que haxa unha boa ventilación na habitación.

Uso do bloqueo de seguridade da porta

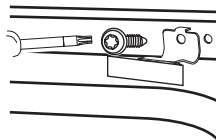
O forno ten un bloqueo de seguridade para nenos instalado. Sitúase no lado dereito do forno, debaixo do panel do control.

Para abrir a porta do forno co bloqueo de seguridade.

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



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



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

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

Uso diario

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

Desprazamento polos menús






1. Acende o forno.
2. Xira o selector cara a dereita ou a esquerda para seleccionar a opción do menú.
3. Preme OK para pasar a un submenú ou aceptar o axuste.

- i** Podes volver ao menú principal en calquera momento premendo ↩.



Descrición dos menús











Menú principal





Símbolo / Elemento do menú	Aplicación
Funcións de cocción	Contén unha lista das funcións de cocción.
Receitas	Contén unha lista dos programas automáticos. As receitas destes programas atópanse no libro de receitas.

Símbolo / Elemento do menú	Aplicación
 Favoritos	Contén unha lista dos programas de cocción favoritos creados polo usuario.
 Limpeza	Limpeza pirolítica.
 Axustes básicos	Úsase para axustar a configuración do aparello.
 Pratos especiais	Contén unha lista das funcións de cocción adicionais.
 Cocción asistida	Contén os axustes do forno recomendados para unha ampla selección de pratos. Selecciona un prato e inicia o proceso de cocción. A temperatura e os tempos son simplemente informativos para obter un mellor resultado e pódense axustar. Dependendo da receita, a calidade e a cantidade dos ingredientes utilizados en cada caso. No libro de receitas atópase o submenú de Cocción asistida.





Submenú para: Axustes básicos





Símbolo / Elemento do menú	Descrición
 Axustar a hora	Pon en hora o reloxo.
 Indicación de tempo	Se está activado, a pantalla indica a hora actual ao apagar o aparello.





Símbolo / Elemento do menú	Descrición
 Quecemento rápido	Cando está activada, a función reduce o tempo de quecemento.
 Axustar + Empezar	Para axustar unha función e activala despois premendo calquera símbolo do panel de control.
 Quentar e manter	Mantén quentes os alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar a cocción.
 Engadir tempo	Activa e desactiva a función de tempo adicional.
 Contraste da pantalla	Axusta gradualmente o contraste da pantalla.
 Brillo da pantalla	Axusta gradualmente o brillo da pantalla.
 Idioma	Axusta o idioma que se mostra en pantalla.
 Volume do timbre	Axusta gradualmente o volume dos sinais e os tons das pulsacións.
 Tons das teclas	Activa e desactiva o ton dos campos táctiles. O tono do mando táctil de ACENDIDO/APAGADO non se pode desactivar.
 Tons de alarma/erro	Activa e desactiva os tons de alarma.

Símbolo / Elemento do menú	Descrición
 Aviso de limpeza	Lémbrache que tes que limpar o aparello.
 Modo DEMO	Para uso exclusivo do distribuidor.
 Asistencia técnica	Mostra a configuración e a versión do software.
 Axustes de fábrica	Restablece todos os axustes aos valores de fábrica.




Funcións de cocción






Función de cocción	Aplicación
 Aire quente	Para enfornar en ata 3 posicións de grella á vez e para secar alimentos. Axusta a temperatura entre 20 e 40 °C menos que para a función Cocción convencional.
 Turbo + Vapor	Para cocinar pratos ao vapor. Utiliza esta función para reducir a duración da cocción e conservar as vitaminas e os nutrientes dos alimentos. Selecciona a función e axusta a temperatura entre 130 °C e 230 °C.
 Cocción convencional	Para enfornar e asar alimentos nunha posición de bandeja.
 Función pizza	Para facer pizza. Para obter un dourado máis intenso e unha base máis crocante, selecciona a función e axusta a temperatura entre 130 °C e 230 °C.

Función de cocción	Aplicación
 Cocción lenta	Para preparar asados tenros e zumarentos.
 Calor inferior	Para preparar pasteis con bases crocantes e conservar alimentos.
 Enfornado húmido + ventilador	Función deseñada para aforrar enerxía durante a cocción. Para as instrucións de cocción, consulta o capítulo "Consellos", Enfornado húmido + ventilador. A porta do forno debe estar pechada durante a cocción para que non se interrompa a función e para garantir que o forno funcione coa máxima eficiencia enerxética posible. Cando se utiliza esta función, a temperatura do forno pode diferir da temperatura programada. Utilízase a calor residual. A potencia de cocción pode reducirse. Para recomendacións xerais sobre o aforro de enerxía, consulta o apartado sobre aforro de enerxía do capítulo "Eficiencia enerxética". Esta función utilízase para cumprir coa categoría de eficiencia enerxética de acordo con EN 60350-1. Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos.
 Conxelados	Para que produtos precociñados (por exemplo, patacas fritidas, porcións de pataca ou rolos de primavera) queden crocantes.

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para facer ao grill alimentos de pouco grosor e torrar pan.
 Grill rápido	Para facer ao grill grandes cantidades de alimentos de pouco grosor e torrar pan.
 Grill turbo	Para asar pezas de carne grandes ou aves con óso nunha posición de bandexa. Para facer gratinados e dourar.
 Rexenerar con vapor	O requecemento dos alimentos con vapor evita que a súa superficie seque. Proporciona calor de forma suave e uniforme, recuperando o sabor e o aroma dos alimentos coma se estivesen acabados de facer. Esta función pódese usar para requecer alimentos directamente no prato. Podes requecer máis dun prato á vez usando diferentes posicións de bandexa.

Pratos especiais

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

Función de cocción	Aplicación
 Qentapratos	Para prequecer pratos antes de servilos.
 Conservar	Para conservar verduras (por exemplo, conservas en vinagre).
 Desecar alimentos	Para secar rodas de froita, verduras e champiñóns.
 Manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Desconxelar	Para desconxelar alimentos (verdura e froita). O tempo de desconxelación depende da cantidade e o tamaño dos alimentos conxelados. Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos.

Axuste dunha función de cocción

1. Acende o forno.
2. Axusta o menú: Funcións de cocción.
3. Preme OK para confirmar.
4. Selecciona a función de cocción.
5. Preme OK para confirmar.
6. Axusta a temperatura.
7. Preme OK para confirmar.

Axuste dunha función de vapor

A tampa do compartimento de auga está no panel de control.

⚠ ADVERTENCIA! Usa unicamente auga de billa filtrada. Non utilices auga filtrada (desmineralizada) nin destilada. Non utilices outros líquidos. Non vertas líquidos inflamables ou con alcohol no compartimento de auga.

1. Preme a tampa do compartimento de auga para abrílo.
2. Enche o compartimento de auga con 900 ml de auga.
A reserva de auga é suficiente para uns 55-60 minutos.
3. Empurra o compartimento de auga ata a súa posición inicial.
4. Acende o forno.
5. Axusta unha función de cocción ao vapor e a temperatura.
6. En caso necesario, axusta a función Duración |→| ou Hora de finalización →|.

i Un sinal indica que o xerador de vapor está baleiro.

O sinal emítese cando finaliza o tempo de cocción.

7. Apaga o forno.
8. Baleira o depósito de auga despois de cada cocción ao vapor. Consulta a función de limpeza Baleirado do depósito.

⚠ PRECAUCIÓN! O forno está quente. Corres o risco de queimarte. Ten coidado cando baleires o depósito de auga.

9. Tras a cocción ao vapor, este pode condensarse na base da cavidade. Seca sempre a base da cavidade cando o forno estea frío.

Deixa que o forno seque completamente coa porta aberta.

⚠ ADVERTENCIA! Despois de cada cocción ao vapor, agarda un mínimo de 60 minutos para evitar que a auga quente saia pola válvula de desaugamento.

Indicador de depósito baleiro

A pantalla mostra "Falta auga" e, cando o depósito está baleiro e debe encherse, emítese un sinal.

Para máis información, consulta o capítulo "Uso diario", Axuste de funcións de vapor.

Indicador de depósito cheo

Cando a pantalla mostra "Depósito de auga cheo", podes utilizar a cocción por vapor.

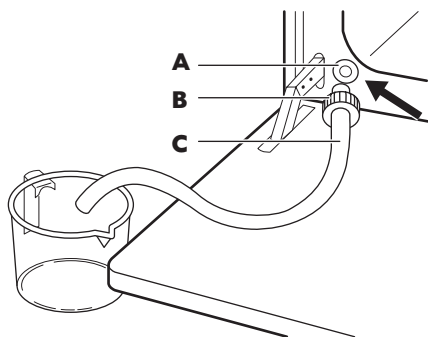
Cando o depósito está cheo, soa un sinal.

i Se enches demasiado o depósito, a auga sobrante circula ata o fondo do forno polo desaugamento de seguridade. Retira a auga cunha esponxa ou un pano.

Como baleirar o depósito de auga.

⚠ PRECAUCIÓN! Asegúrate de que o forno estea frío antes de baleirar o depósito de auga.


1. Prepara a tubaxe de desaugamento (C) incluída na embalaxe xunto co manual de instrucións. Coloca o conector (B) nun dos extremos da tubaxe de desaugamento.




2. Coloca o segundo extremo da tubaxe de desaugamento (C) nun recipiente. Sitúaa

nunha posición máis baixa que a válvula de saída (A).

3. Abre a porta do forno e coloca o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Preme varias veces o conector cando baleires o depósito de auga.

 O depósito pode conter algo de auga cando a pantalla indica "Falta auga". Agarda ata que a auga deixe de saír pola válvula de desaugamento.

5. Cando a auga deixe de saír, retira o conector da válvula.

 Non utilices a auga drenada para reencher o depósito de auga.


Indicador de quecemento


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

a temperatura e a barra pestanexa e, a continuación, desaparece.

Quecemento rápido

Esta función reduce o tempo de quecemento.

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

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




Esta función non está dispoñible para algunhas funcións do forno.


Calor residual

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


Funcións do relox

Táboa de funcións do relox

función do relox	Aplicación
 Avisador	Para programar unha conta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función non inflúe no funcionamento do forno. Preme  para activar a función. Utiliza o mando selector para axustar os minutos e preme OK para empezar.
 Duración	Para axustar a duración de funcionamento do forno (máx. 23 h 59 min).


función do relox	Aplicación
 Hora de finalización	Para programar a hora de desconexión dunha función de cocción (máx. 23 h 59 min).

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

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

Axuste das funcións do reloxo

i Cando utilices as funcións Duración e Hora de finalización, tes que programar primeiro a función de cocción e a temperatura. O forno apágase automaticamente. Podes utilizar as funcións Duración e Hora de finalización simultaneamente se desexas activar e desactivar automaticamente o forno a unha hora determinada. As funcións Duración e Hora de finalización non funcionan cando se usa a sonda térmica.

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

Quentar e manter


Condicións para que a función se active:

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

A función Quentar e manter mantén quentes a 80 °C os alimentos xa preparados durante

30 minutos. Actívase ao rematar o proceso de enfeitado ou asado.

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

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



Engadir tempo

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

i Aplicable a todas as funcións de cocción con Duración ou Peso automático. Non é aplicable ás funcións de cocción con sonda térmica.

1. Cando o tempo de cocción se esgota, soa un sinal. Preme calquera tecla.

A pantalla mostra a mensaxe.

2. Preme  para activar ou  para cancelar.
3. Axusta a duración da función.
4. Preme **OK**.

Programas automáticos

⚠ ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Recetas en liña

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

Recetas

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

Uso dos accesorios

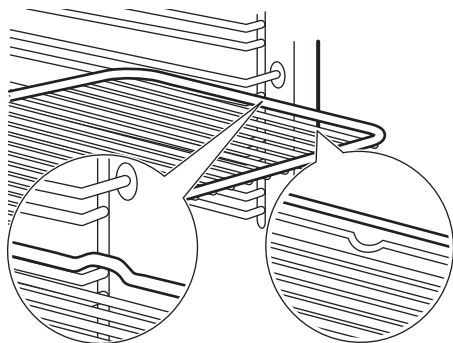
- ⚠ ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Inserción de accesorios

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

Grella:

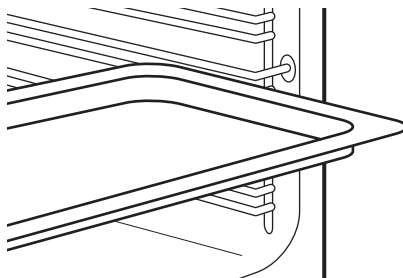
Insire o estante entre as barras guía do seu soporte e asegúrate de que as patas apuntan cara a abaixo.



Bandexa/Bandexa fonda:

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

Insire a bandexa entre as guías do raíl de apoio.



Sonda térmica

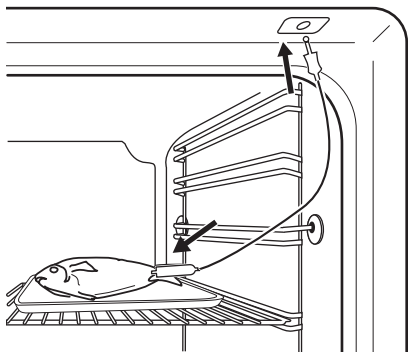
Existen dúas temperaturas para establecer: a temperatura do forno e a temperatura interna.

A sonda térmica mide a temperatura interna da carne. Cando a carne alcanza a temperatura programada, apágase o forno.

- ⚠ PRECAUCIÓN!** Utiliza unicamente a sonda térmica subministrada ou repostos apropiados.

- i** A sonda térmica debe permanecer dentro da carne e conectada ao enchufe durante a cocción.

1. Insire a punta da sonda térmica no centro da carne.
2. Insire o enchufe da sonda térmica na toma da parte superior da cavidade.



3. Acende o forno. A pantalla mostra o símbolo do sensor de alimentos.
4. Acciona o selector en menos de 5 segundos para axustar a temperatura interna.
5. Selecciona unha función de cocción e, se é necesario, a temperatura do forno. O forno calcula unha hora de finalización aproximada.

A hora de finalización é diferente segundo as cantidades de alimentos, as temperaturas programadas do forno (mínimo 120 °C) e os modos de funcionamento. O forno calcula a hora de finalización nuns 30 minutos.

6. Preme **Ⓛ** para cambiar a temperatura interna. Cando a carne alcanza a temperatura programada, soa o sinal. O forno apágase automaticamente.
7. Preme calquera símbolo para desactivar o sinal.
8. Desenchufa a sonda térmica da toma e saca a carne do forno.

9. Preme **Ⓛ** para apagar o forno.

⚠ **ADVERTENCIA!** A sonda térmica está quente. Existe risco de queimaduras.

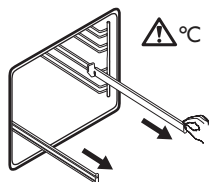
Utilización dos raís telescópicos

- i** Garda as instrucións de instalación dos raís telescópicos para consultalas no futuro.

Cos raís telescópicos, é máis doado colocar e quitar as grellas e bandexas.

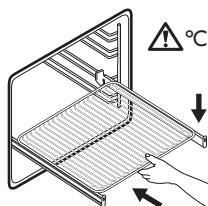
⚠ **PRECAUCIÓN!** Non limpes os raís telescópicos na lavalouza. Non lubriques os raís telescópicos.

1



Quita os raís telescópicos da dereita e esquerda.

2



Coloca a grella nos raís telescópicos e empúrraos cuidadosamente para metelos no forno.

Asegúrate de empurrar os raís telescópicos ata o fondo do forno antes de pechar a porta.





⚠ **ADVERTENCIA!** Consulta o capítulo "Descrición do produto".



Funcións adicionais

Favoritos

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



Gardar un programa


1. Acende o forno.
2. Axusta unha función de cocción ou un programa automático.
3. Preme  repetidamente ata que a pantalla mostre GARDAR.
4. Preme  para confirmar. A pantalla mostrará a primeira posición libre da memoria.
5. Preme  para confirmar.
6. Insire o nome do programa. A primeira letra pestanexa.
7. Utiliza o mando selector para cambiar a letra.
8. Preme . A seguinte letra pestanexará.
9. Repite o paso 7 as veces que sexa necesario.

10. Mantén premido  para gardar. Podes sobrescribir unha posición de memoria. Cando a pantalla mostra a primeira posición e de memoria, usa o selector e preme  para sobrescribir un programa existente.

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


Activación do programa




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

Podes premer  para ir directamente ao menú: Favoritos.

Uso do bloqueo de seguridade para nenos



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


 A porta bloquéase automaticamente durante a función de pirólise. Aparecerá unha mensaxe na pantalla ao premer calquera símbolo.




1. Preme  para acender a pantalla.
2. Preme  e  simultaneamente ata que apareza unha mensaxe na pantalla. Para desactivar o bloqueo de seguridade, repite o paso 2.


Tecla de bloqueo

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

1. Acende o forno.
2. Selecciona o axuste ou a función de cocción.
3. Preme  repetidamente ata que a pantalla mostre: Tecla de bloqueo.
4. Preme  para confirmar.



 Se a función de pirólise está activa, a porta bloquéase e ilumínase o símbolo dunha chave na pantalla.


Para desactivar a función, preme . A pantalla mostra unha mensaxe. Preme  repetidamente e despois  para confirmar.

 Ao apagar o forno, a función tamén se desactiva.


Axustar + Empezar

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

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



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



Cando a función de cocción termine, soará un sinal.

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

Desconexión automática

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

 (°C)	 (h)
30-115	12,5
120-195	8,5

 (°C)	 (h)
200-245	5,5
250 - máximo	3

A función de desconexión automática non se aplica ás seguintes funcións: Luz, Sonda térmica, Duración, Hora de finalización.

Brillo da pantalla

Existen dous modos para o brillo da pantalla:

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

Ventilador de arrefriamento

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

Termóstato de seguridade

O funcionamento incorrecto do forno ou os compoñentes defectuosos poden provocar un quecemento excesivo perigoso. Para evitalo, o forno dispón dun termóstato de seguridade que interrompe a alimentación. O forno vólvese acender automaticamente cando descende a temperatura.

Consellos

Recomendacións de cocción

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

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

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

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

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

Repostaría

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

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

Carnes e peixe

Utiliza unha bandexa fonda cos alimentos moi graxos para evitar que o forno quede manchado de forma permanente.

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

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

Enfornado húmido + ventilador



Para obter o mellor resultado posible, síguese as recomendacións da táboa seguinte.


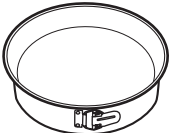

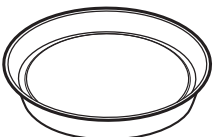
Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición da grella	Tempo (min)
Boliños, 12 unidades	bandexa ou bandexa fonda	180	2	20-30
Boliños, 9 unidades	bandexa ou bandexa fonda	180	2	30-40
Pizza conxelada, 0,35 kg	grella	220	2	10-15
Braza de xitano	bandexa ou bandexa fonda	170	2	25-35
Brownie	bandexa ou bandexa fonda	175	3	25-30
Suflé, 6 pezas	ramequín cerámico sobre grella	200	3	25-30

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición da grella	Tempo (min)
Base de masa crebada	molde de base sobre grella	180	2	15-25
Torta Victoria	bandexa de forno sobre grella	170	2	40-50
Peixe escalfado, 0,3 kg	bandexa ou bandexa fonda	180	3	20-25
Peixe enteiro, 0,2 kg	bandexa ou bandexa fonda	180	3	25-35
Filete de peixe, 0,3 kg	molde para pizza sobre grella	180	3	25-30
Carne escalfada, 0,25 kg	bandexa ou bandexa fonda	200	3	35-45
Shashlik, 0,5 kg	bandexa ou bandexa fonda	200	3	25-30
Galletas, 16 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	20-30
Macarons, 20 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	25-35
Madalenas, 12 pezas	bandexa ou bandexa fonda	170	2	30-40
Torta salgada, 16 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	25-30
Galletas folladas, 20 pezas	bandexa ou bandexa fonda	150	2	25-35
Tortaletas, 8 pezas	bandexa ou bandexa fonda	170	2	20-30
Verdura escalfada, 0,4 kg	bandexa ou bandexa fonda	180	3	35-45
Tortilla vexetariana	molde para pizza sobre grella	200	3	25-30
Verdura mediterránea, 0,7 kg	bandexa ou bandexa fonda	180	4	25-30

Enfornado húmido + ventilador: accesorios recomendados

Utiliza moldes e recipientes escuros e mates.

Absorben mellor a calor que os pratos de cores claras e brillantes.

Accesorios	Tamaño	Imaxe
Bandexa de pizza, escura, mate	28 cm de diámetro	
Bandexa de enfornar, escura, mate	26 cm de diámetro	
Ramequíns, cerámicos	8 cm de diámetro, 5 cm de altura	
Molde para base, escuro, mate	28 cm de diámetro	

Información para os institutos de probas

Probas conforme á IEC 60350-1.

Alimento	Función	Accesorios	Posición da grella	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Comentarios
Pastel pequeno	Cocción convencional	Bandexa	3	170	20-30	Coloca 20 pasteliños por bandexa.
Pastel pequeno	Aire quente	Bandexa	3	150-160	20-35	Coloca 20 pasteliños por bandexa.
Pastel pequeno	Aire quente	Bandexa	2 e 4	150-160	20-35	Coloca 20 pasteliños por bandexa.

Alimento	Función	Accesorios	Posición da grella	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Comentarios
Torta de mazá	Cocción convencional	Grella	2	180	70-90	Utiliza 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.
Torta de mazá	Aire quente	Grella	2	160	70-90	Utiliza 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.
Biscoito sen graxa	Cocción convencional	Grella	2	170	40-50	Usa un molde de repostaría (26 cm de diámetro). Prequece o forno 10 minutos.
Biscoito sen graxa	Aire quente	Grella	2	160	40-50	Usa un molde de repostaría (26 cm de diámetro). Prequece o forno 10 minutos.
Biscoito sen graxa	Aire quente	Grella	2 e 4	160	40-60	Usa un molde de repostaría (26 cm de diámetro). En posición diagonal. Prequece o forno 10 minutos.
Manteigados	Aire quente	Bandexa	3	140-150	20-40	-
Manteigados	Aire quente	Bandexa	2 e 4	140-150	25-45	-
Manteigados	Cocción convencional	Bandexa	3	140-150	25-45	-
Tostas, 4-6 pezas	Grill	Grella	4	máx.	2-3 minutos o primeiro lado; 2-3 minutos o segundo	Prequece o forno 3 minutos.

Alimento	Función	Accesorios	Posición da grella	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Comentarios
Hamburguesa de vacún, 6 pezas, 0,6 kg	Grill	Grella e bandexa de goteo	4	máx.	20-30	Coloca a grella no cuarto nivel e a bandexa para a graxa no terceiro nivel do forno. Dálle a volta unha vez transcorrida a metade do tempo. Prequece o forno 3 minutos.

Táboas de cocción



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


Para atopar o libro de receitas axeitado, comproba o número de artigo situado na placa de datos do marco frontal da cavidade do forno.

Mantemento e limpeza

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

Notas sobre a limpeza

 <p>Axentes limpadores</p>	Limpa a parte dianteira do forno cun pano suave humedecido en auga tépeda e xabón suave.
	Utiliza un produto de limpeza para limpar as superficies metálicas.
	Limpa as manchas cun deterxente suave.
 <p>Uso diario</p>	Limpa o interior despois de cada uso. A acumulación de graxa ou outros residuos pode provocar un incendio.
	A humidade pode condensarse no forno ou nos paneis de vidro. Para reducir a condensación, pon a funcionar o forno 10 minutos antes de cociñar. Non gardes a comida no forno máis de 20 minutos. Seca o interior cun pano suave despois de cada uso.

 <p>Accesorios</p>	<p>Limpa todos os accesorios despois de cada uso e déixaos secar. Usa un pano suave humedecido en auga quente e deterxente suave. Non laves os accesorios na lavalouza.</p> <p>Non limpes os accesorios antiadherentes utilizando un limpador abrasivo nin obxectos afiados.</p>
--	--

Fornos de aceiro inoxidable ou aluminio

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

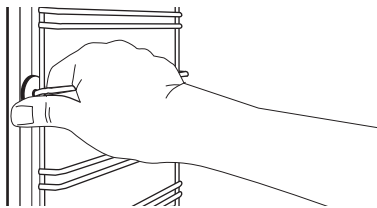
Non utilices produtos abrasivos, ácidos nin estropallos de aceiro, posto que poden danar a superficie do forno. Limpa o panel de mandos do forno tendo en conta as mesmas precaucións.

Extracción dos raís de apoio

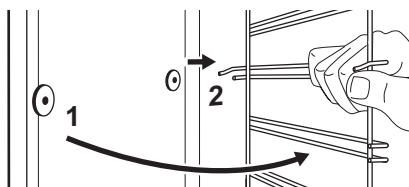
Para limpar o forno, retira os raís de apoio.

⚠ PRECAUCIÓN! Ten precaución ao retirar os paneis dos estantes.

1. Tira da parte dianteira do raíl de apoio para separalo da parede.



2. Tira do extremo traseiro do raíl de apoio para separalo da parede e extraelo.



Instala os accesorios retirados seguindo a orde inversa.

ⓘ Os pasadores de retención dos raís telescópicos deben estar orientados cara a parte frontal.

Limpeza

⚠ PRECAUCIÓN! Antes de iniciar a limpeza, asegúrate de que o depósito de auga estea totalmente baleiro. Consulta o capítulo "Uso diario", Como baleirar o depósito de auga.

⚠ ADVERTENCIA! Asegúrate de que calquera animal doméstico (especialmente as aves) permaneza o máis lonxe posible do aparello durante e despois da limpeza pirolítica e do primeiro uso a temperatura máxima. A opción preferida durante o ciclo pirolítico e ata que o aparello arrefría de novo a temperatura ambiente sería cambialos a unha habitación diferente. Debe haber unha boa ventilación durante e despois das operacións que se realizan durante o ciclo pirolítico (ata que o aparello arrefría) e do primeiro ciclo de uso a temperatura máxima.

⚠ ADVERTENCIA! Antes de realizar unha autolimpeza pirolítica ou usar a función Primeiro uso, elimina do interior do forno:

- Restos de comida, aceite ou graxa ou depósitos.
- Todos os obxectos extraíbles (incluídos os estantes subministrados co produto) e, en especial, todos os recipientes, bandexas, utensilios e tixolas con superficies antiadherentes, etc.

⚠ PRECAUCIÓN! Se hai outros aparellos instalados no mesmo armario, non os utilices ao mesmo tempo que a función Limpeza. O aparello podería danarse.

A limpeza non pode comezar:

- se non se retira a sonda térmica;
 - se a porta do forno non está pechada.
1. Retira todos os accesorios e raís laterais extraíbles.
 2. Utiliza auga tépeda e un deterxente suave para limpar o interior do forno. Utiliza auga tépeda e un pano suave para limpar o vidro interior da porta.
 3. Acende o forno.
 4. Entra no menú e selecciona a función Limpeza. Preme **OK**.
 5. Axusta a duración da limpeza:

Opción	Descrición
Rápido	Para unha limpeza lixeira: 1 h
Normal	Para unha limpeza estándar: 1 h 30 min
Intensivo	Para unha limpeza completa: 2 h 30 min

6. Preme **OK**.

Cando empece a limpeza, bloquearase a porta do forno e a lámpada non funcionará. Para deter a limpeza antes de que termine, apaga o forno.

⚠ ADVERTENCIA! Cando a limpeza pirolítica termina, o forno está moi quente. Existe risco de queimaduras.

A porta permanece pechada e algunhas das funcións do forno non están dispoñibles despois da limpeza ata que a temperatura no forno diminúe.

Limpeza do depósito de auga

⚠ ADVERTENCIA! Non reenchas o depósito de auga durante o procedemento de limpeza.

i Durante o procedemento de limpeza, pode derramarse auga dende a entrada de vapor no interior do forno. Coloca unha bandexa no nivel inmediatamente inferior á entrada do vapor para evitar que caia auga na base do forno.

Despois de certo tempo, pode que se formen depósitos de cal no forno. Para evitalo, recoméndase limpar as pezas do forno que xeran o vapor. Baleira o depósito despois de cada cocción con vapor.

Tipos de auga

- **Auga branda con baixo contido de cal:** recomendada polo fabricante, posto que reduce a cantidade de ciclos de limpeza.
- **Auga da billa:** podes usala se dispós dun purificador doméstico ou un filtro de auga.
- **Auga dura con gran contido de cal:** non ten un efecto negativo no rendemento do forno, pero aumenta a cantidade de ciclos de limpeza.

TÁBOA DE CONTIDOS DE CALCIO INDICADA POLA OMS (Organización Mundial da Saúde)

Depósito de calcio	Dureza da auga		Clasificación da auga	Descalcifica cada
	(graos franceses)	(graos alemáns)		
0-60 mg/l	0-6	0-3	Branda	75 ciclos - 2,5 meses
60-120 mg/l	6-12	3-7	Dureza media	50 ciclos - 2 meses
120-180 mg/l	12-18	8-10	Dura ou calcaria	40 ciclos - 1,5 meses
máis de 180 mg/l	máis de 18	máis de 10	Moi dura	30 ciclos - 1 mes

1. Enche o depósito de auga con 850 ml de auga e 50 ml de ácido cítrico (cinco culleradiñas). Apaga o forno e agarda uns 60 minutos.
2. Activa o forno e axusta a función Turbo + Vapor. Axusta a temperatura a 230 °C. Apágao transcorridos 25 minutos e déixao arrefriar durante 15 minutos.
3. Activa o forno e axusta a función Turbo + Vapor. Axusta a temperatura entre 130 e 230 °C. Apágao transcorridos 10 minutos.

Agarda a que arrefría e sigue baleirando o contido do depósito. Consulta "Como baleirar o depósito de auga".

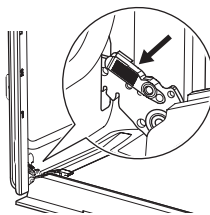
4. Enxauga o depósito de auga e elimina cun pano os restos de cal do forno.
5. Limpa a man a tubaxe de desaugamento con auga quente e xabón. Non utilices ácidos, aerosois nin axentes de limpeza similares para evitar danos.

Extracción e instalación da porta

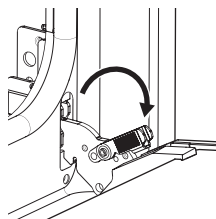
A porta do forno ten catro paneis de vidro. Podes retirar a porta do forno e os paneis internos de vidro para limpalos. Le enteiraamente as instrucións de "Extracción e instalación da porta" antes de retirar os paneis de vidro.

⚠ PRECAUCIÓN! Non utilices o forno sen os paneis de vidro.

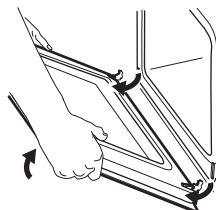
1. Abre completamente a porta e suxeita as dúas bisagras.



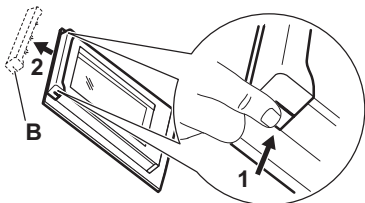
2. Levanta e tira dos pasadores ata que fagan clic.



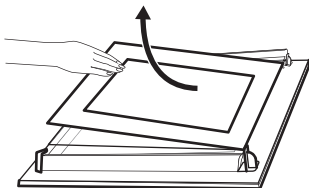
3. Pecha a porta do forno ata a primeira posición de apertura (á metade de camiño). Despois, levanta e tira da porta para extraela do seu sitio.



- Coloca a porta sobre un pano suave nunha superficie estable.
- Suxeita o marco da porta (B) polo bordo superior da porta por ambos os lados e empurra cara a dentro para soltar o peche.



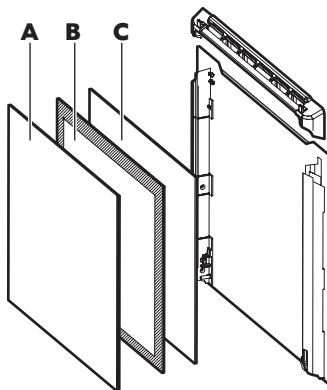
- Tira do bordo do acabado da porta cara adiante para desenganchala.
- Suxeita os paneis de vidro da porta polo bordo superior e tira con coidado deles un a un. Empeza polo panel superior. Asegúrate de que o vidro se despraza completamente fóra dos soportes.



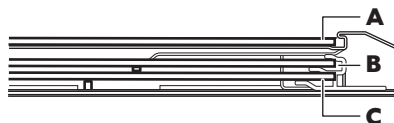
- Limpa os paneis de vidro con auga e xabón. Seca coidadosamente os paneis de vidro. Non limpes os paneis de vidro na lavalouza.
- Despois da limpeza, instala os paneis de vidro, o bordo da porta e a porta do forno, e pecha os pasadores de ambas as bisagras.

Se a porta está instalada correctamente, oírás un clic ao pechas os pasadores. Asegúrate de volver colocar os paneis de vidro (A, B e C) na orde correcta. Comproba o símbolo/a ilustración do lado do panel de vidro; cada un dos paneis de vidro é distinto para facilitar a montaxe e desmontaxe.

A zona serigrafada debe estar orientada cara o lado interior da porta. Despois da instalación, asegúrate de que a superficie do marco do panel de vidro das zonas serigrafadas non estea áspera ao contacto. Ao instalalo correctamente, o acabado da porta fai clic.



Asegúrate de que coloca correctamente o panel de vidro intermedio nos puntos de suxeición axeitados.



Cambio da lámpada

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

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

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

1. Apaga o forno.
2. Retira os fusibles da caixa de fusibles ou desconecta o interruptor automático.

3. Xira a tampa de vidro cara a esquerda para extraela.
4. Limpa a tampa de vidro.
5. Substitúe a lámpada do forno por outra de 40 W, 230 V (50 Hz), resistente á calor ata 350 °C (tipo de conexión: G9).
6. Coloca a tampa de vidro.

Solución de problemas

⚠ ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Que facer se...

Problema	Posible causa	Solución
O forno non quece.	O forno está apagado.	Acende o forno.
O forno non quece.	O reloxo non está en hora.	Axusta a hora.
O forno non quece.	Non se configuraron os axustes necesarios.	Asegúrate de que os axustes sexan correctos.
O forno non quece.	A desconexión automática está activada.	Consulta o apartado "Desconexión automática".
O forno non quece.	O bloqueo de seguridade para nenos está activado.	Consulta "Uso do bloqueo de seguridade".
O forno non quece.	A porta non está ben pechada.	Pecha completamente a porta.
O forno non quece.	Saltou o fusible.	Comproba se o fusible é a causa do fallo de funcionamento. Se o fusible se funde repetidamente, consulta un electricista autorizado.
A lámpada non funciona.	A lámpada é defectuosa.	Substitúe a lámpada.
Hai auga dentro do forno.	Hai demasiada auga no depósito.	Apaga o forno e limpa a auga cun pano ou unha esponxa
A cocción ao vapor non funciona.	Non hai auga no depósito.	Enche o depósito de auga.
A cocción ao vapor non funciona.	Hai depósitos de cal obstruíndo o orificio.	Revisa o orificio de entrada do vapor. Elimina os restos de cal.

Problema	Posible causa	Solución
O depósito de auga tarda máis de tres minutos en baleirarse ou hai unha fuga de auga dende a entrada do vapor.	Hai depósitos de cal no forno.	Limpa o depósito de auga. Consulta "Limpeza do depósito de auga".
A pantalla mostra F111.	O enchufe da sonda térmica non está correctamente conectado á toma.	Insire o enchufe da sonda térmica na toma o máximo posible.
A pantalla mostra un código de erro que non figura nesta táboa.	Hai un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Apaga o forno co fusible doméstico ou o interruptor de seguridade da caixa de fusibles e acéndeo de novo. • Se volve aparecer o código de erro, contacta co centro de servizo técnico.
Acumúlase vapor e condensación nos alimentos e na cavidade do forno.	O prato permaneceu no forno demasiado tempo.	Non deixes os pratos no forno máis de 15-20 minutos tras finalizar o proceso de cocción.
A lámpada está apagada.	A función Enfornado húmido + ventilador está activada.	Comportamento normal da función Enfornado húmido + ventilador. Consulta o capítulo "Uso diario", Funcións de cocción.
A porta está bloqueada.	Produciuse un corte de alimentación.	Comproba a fonte de alimentación.

Datos de servizo

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

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

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

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

Datos técnicos

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 361 mm 416 mm
Área da bandexa	1438 cm ²	
Resistencia superior	2300 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Anel	1900 W	
Potencia total	3390 W	
Voltaxe	220-240 V	
Frecuencia	50-60 Hz	
Número de funcións	20	

Eficacia enerxética

Información do produto e folha de información do produto*

Nome do provedor	IKEA
Identificación do modelo	FINSMAKARE 504.117.30
Índice de eficiencia enerxética	81,2
Clase de eficiencia enerxética	A+
Consumo de enerxía con carga estándar, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de enerxía con carga estándar, modo con ventilador	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encaixado
Masa	38,0 kg

* Para a Unión Europea segundo os regulamentos da UE 65/2014 e 66/2014.

Para a República de Bielorrusia segundo STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A e B.

Para Ucraína segundo 568/32020.

A clase de eficiencia enerxética non é aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - aparellos electrodomésticos - Parte 1: placas, fornos, fornos de vapor e grellas - Métodos para medir o rendemento.

Aforro de enerxía



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

Consellos xerais

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

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

Para unha duración da cocción superior a 30 minutos, reduce a temperatura do forno un mínimo de 3-10 minutos antes de que transcorra o tempo de cocción, en función da duración da cocción. A calor residual dentro do forno seguirá cociñando os alimentos.

Utiliza a calor residual para quentar outros pratos.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

A lámpada e o ventilador seguen a funcionar.

Manter a calor


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


Cocción coa lámpada apagada Apaga a luz mentres cociñas. Acéndeala unicamente cando a necesites.

Enfornado húmido + ventilador Función deseñada para aforrar enerxía durante a cocción.

Cando utilices esta función, a lámpada apagarase automaticamente despois de 30 segundos. Podes volver acender a luz, pero deste xeito reducirás o aforro enerxético esperado.

Aspectos ambientais

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

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

GARANTÍA IKEA

Que prazo de validez ten a garantía de IKEA?

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

Quen se fará cargo do servizo?

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

Que cobre a garantía?

A garantía cobre defectos do aparello causados por fallos de material ou de fabricación a partir da data de compra a IKEA. A garantía só é válida para aparellos de uso doméstico. As excepcións especifícanse no apartado "Que non cobre a garantía?". Durante o período de garantía quedan cubertos os custos que comporte a corrección do fallo, como: reparacións, pezas, man de obra e desprazamento, sempre que para acceder ao aparello non sexa necesario incorrer en gastos especiais e que o fallo estea relacionado con algún defecto de fabricación ou material cuberto pola garantía. Baixo estas condicións aplicaranse as directrices da UE (N.º 99/44/GE) e a lexislación vixente en cada país. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

Que fará IKEA para corrixir o problema?

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

Que non cobre a garantía?

- O desgaste e as roturas normais.
- O dano deliberado ou negligente; o dano causado polo incumprimento das instrucións de funcionamento, unha instalación incorrecta ou a conexión a unha tensión incorrecta; o dano orixinado por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos producidos por auga, incluíndo os causados por exceso de cal, entre outros; e o dano causado por condicións ambientais anormais.
- As partes flexibles, incluídas as pilas e lámpadas.
- As pezas non funcionais e decorativas que non afectan o uso normal do aparello, incluídas as rascaduras ou as posibles diferenzas na cor.
- O dano accidental causado por obxectos ou substancias estraños ou pola limpeza ou desmontaxe de filtros, sistemas de descarga ou dosificadores de deterxente.
- O dano das pezas seguintes: vitrocerámica, accesorios, cestos de

cubertos e louza, tubaxes de alimentación e descarga, material selante ou illante, lámpadas e tampas de lámpada, visores dixitais, mandos, carcasa e pezas da carcasa. A menos que se poida probar que estes danos foron causados por defectos de fabricación.

- Casos nos que non se aprecie un fallo durante a visita do técnico de servizo.
- Reparacións realizadas por un centro de servizo técnico non autorizado polo provedor ou nas que non se utilicen pezas orixinais.
- Reparacións causadas por unha instalación defectuosa ou non acorde coas especificacións.
- O uso do aparello nun ámbito non doméstico, por exemplo, para uso profesional.
- Danos causados durante o transporte. Se un cliente transporta o produto ao seu domicilio ou a outro enderezo, IKEA non se fará responsable dos danos que se poidan producir durante o transporte. Con todo, se IKEA se encarga de entregar o produto no enderezo fornecido polo cliente, esta garantía cubrirá os danos que se poidan producir durante o transporte.
- Custo da instalación inicial do aparello de IKEA. Non obstante, se un provedor de servizo de IKEA ou centro de servizo autorizado repara ou substitúe o aparello segundo as condicións desta garantía, o provedor de servizo ou o centro de servizo autorizado reinstalará o aparello reparado ou instalará o aparello de substitución, segundo sexa preciso.

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

Como se aplica a lexislación dos países?

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

Área de validez

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

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

Servizo posvenda especializado en aparellos de IKEA:

Non dubides en contactar co servizo posvenda de IKEA para:


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


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

Como podes localizarnos cando necesites o noso servizo?



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

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

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

Precisas máis axuda?

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

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

