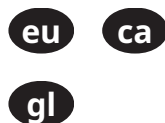


FRILLESBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



EUSKARA

Joan zaitetz eskuliburu honen azken orrialdera IKEA-k izendatutako kontaktuen zerrenda osoa eta dagozkien telefono-zenbaki nazionalak lortzeko.



CATALÀ

Vegeu l'última pàgina d'aquest manual per consultar la llista completa de distribuïdors postvenda d'IKEA i els números de telèfon de contacte.



GALEGO

Remítase á última páxina deste manual para consultar unha lista completa de provedores de servizos posvenda designados por IKEA e os números de teléfono nacionais respectivos.

EUSKARA	4
CATALÀ	30
GALEGO	56

Contenido

Segurtasun-informazioa	4	Osagarriak erabiltzea	18
Segurtasun-argibideak	6	Funtzio gehigarriak	20
Instalazioa	8	Aholkuak eta kontseiluak	20
Produktuaren deskribapena	9	Zaintza eta garbiketa	23
Kontrol-panela	9	Arazoen konponketa	26
Lehen aldiz erabili aurretik	10	Datu teknikoak	27
Eguneroko erabilera	11	Energia-efizientzia	27
Erloju-funtzioak	17	Jasangarritasunari buruzko gaiak	29

Salvo modificaciones.

Segurtasun-informazioa

Etxetresna elektrikoa instalatu eta erabili aurretik, irakurri arretaz dakartzak argibideak. Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko instalazio eta erabilera okerrekin eragindako lesio eta kalteen erantzukizuna. Gorde beti argibideak, etorkizunean kontsultatu ahal izateko.

Haur eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

- Etxetresna elektrikoa 8 urtetik gorako haurrek eta gaitasun fisiko, sentsorial edo mental murriztuak edo esperientzia eta ezagutzarik gabeko pertsonen erabil dezakete. Horretarako, beren zaindariak zaindu beharko dituzte edo, bestela, horiek emandako argibideei jarraiko diete. Gainera, etxetresna elektrikoa erabiltzeak ekar ditzakeen arriskuak ere ulertu beharko dituzte. 8 urtetik beherako haurrak eta desgaitasun oso zabal eta konplexuak dituzten pertsonak etxetresna elektrikitik urrun mantendu beharko dira, norbaitek une oro zaintzen baditu salbu.
- Haurrek norbaiten zaintzapean egon behar dute, etxetresna elektrikoarekin.
- Eduki bilgarria haurren irismenetik kanpo eta ezabatu modu egokian.

- OHARRA: Etxetresna elektrikoa eta bere atal irisgarriak erabiltzean berotu ohi dira. Mantendu haurrak eta maskotak etxetresna elektrikotik urrun martxan dagoenean eta hozten den bitartean.
- Etxetresna elektrikoak haurren segurtasunerako gailua badu, eduki aktibatuta.
- Haurrek ez litzateke zaintzarik gabe etxetresna elektrikoaren garbiketa edo mantentze-lanez arduratu behar.

Segurtasun orokorra

- Etxetresna elektriko hau janaria prestatzeko soilik erabil daiteke.
- Etxetresna elektriko hau etxe barruan bakarrik erabiltzeko diseinatuta dago.
- Etxetresna elektrikoa bulegoetan, hoteletako geletan, ohe eta gosarietako geletan, baserri-ostatueta eta bestelako lekuetan erabil daiteke, baldin eta etxeko erabilera (arrunta) gaingitzen ez badu.
- Pertsona gaitu batek bakarrik instalatu dezake etxetresna elektrikoa, baita kablea ordezkatu ere.
- OHARRA: Etxetresna elektrikoa eta bere atal irisgarriak erabiltzean berotu ohi dira. Ez ukitu berotze-elementuak.
- Erabili beti laberako eskularruak osagarriak edo laberako tresnak atera edo sartzeko.
- Edozein mantentze-lanik egin aurretik, moztu elektrizitatea.
- OHARRA: Lanpara ordezkatu aurretik, ziurtatu etxetresna elektrikoa itzalita dagoela, deskarga elektrikoa saihesteko.
- Ez erabili etxetresna elektrikoa altzarian sartutako egituran instalatu aurretik.
- Ez erabili lurrin bidezko garbigailua etxetresna elektrikoa garbitzeko.

- Ez erabili garbigarri urratzaile latzak edo metalezko harraskagailu zorrotzak beirazko atea garbitzeko, gainazala urra baitezakete, beira haustea eraginez.
- Elikatze-kablea hondatuta badago, fabrikatzaileak, bere Zerbitzu-zentro baimenduak edo antzeko kualifikazioa duten pertsonek ordezkatu beharko dute, arrisku elektrikoa saihesteko.
- Parrillarako euskarriak kentzeko, lehenik egin tira euskarriaren aurreko aldetik eta, ondoren, atzeko muturretik, alboetako hormetatik urruntzeko. Instalatu parrilla-euskarriak guzti hori kontrako ordenean eginez.

Segurtasun-argibideak

Instalazioa



ADVERTENCIA! Pertsona gaitu batek soilik instala dezake etxetresna elektrikoa.

- Kendu bilgarria guztiz.
- Ez instalatu edo erabili hondatutako etxetresna elektrikorik.
- Jarraitu etxetresna elektrikoarekin batera datozen instalazio-argibideei.
- Mugitu beti etxetresna elektrikoa kontu handiz, astuna da eta. Erabili beti segurtasun-eskularruak eta oinetako itxiak.
- Ez egin tira etxetresna elektrikoaren heldulekutik.
- Instalatu etxetresna elektrikoa instalazio-baldintzak betetzen dituen leku seguru eta egoki batean.
- Gorde gainerako etxetresna elektriko eta unitateekiko gutxieneko distantzia.
- Etxetresna elektrikoak muntatu aurretik, egiaztatu labearen atea arazorik gabe irekitzen dela.
- Etxetresna elektrikoak hozte-sistema elektrikoa du. Funtziona dadin, sare-elektrikora konektatu behar da.

Konexio-elektrikoa



ADVERTENCIA! Su eta deskarga elektrikoko arriskua.

- Elektrikari gaitu batek egin beharko ditu konexio elektriko guztiak.
- Etxetresna elektrikoak lur-hargunera konektatu beharko da.
- Ziurtatu ezaugarrien plakako parametroak bat datozela sareko elikatze-iturriaren sailkapen elektrikoekin.
- Erabili beti behar bezala instalatutako deskargen aurkako hargunea.
- Ez erabili entxufe anitzeko egokigailuak, ezta luzapen-kableak ere.
- Ziurtatu sare elektrikorako entxufeta eta elikatze-kablea hondatzen ez dituzela. Sare elektrikorako kablea ordezkatu behar baduzu, Zerbitzu-zentro baimendua arduratu beharko da hori egiteaz.
- Ziurtatu kableek atea edo etxetresna elektrikoaren azpiko hutsunea ukitzen ez dutela edo horietatik gertu geratzen ez direla, batez ere martxan jartzean edo atea bero dagoenean.
- Atal aktibo eta isolatuen deskargen aurkako babesa erremintarik gabe ken ez daitekeen moduan finkatu behar da.

- Konektatu sare elektrikorako entxufea sare elektrikoko hargunean instalazio osoa egin ondoren soilik. Ziurtatu sarerako entxufea irisgarri geratzen dela instalazioa egin ondoren.
- Sare elektrikoko hargunea lasai badago, ez konektatu entxufea.
- Ez ezazu tira egin kabletik etxetresna elektrikoa deskonektatzeko. Egin tira beti entxufetik.
- Erabili bakarrik isolamendu-gailu egokiak: linea babesteko etengailuak, fusibleak (euskarritik kendutako torloju-itxurako fusibleak), lur-hargunearen aktibagailu eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak etxetresna elektrikoa sare-elektrotik deskonektatzeko aukera ematen duen isolamendu-gailua eduki behar du polo guztietan. Isolamendu-gailuak gutxienez 3 mm-ko zabalerako kontaktu-irekidura eduki behar du.

Erabilera



ADVERTENCIA! Lesioak izateko, erretzeko eta deskarga elektriko edo leherketako arriskua.

- Ez aldatu etxetresna elektriko honen zehaztapenak.
- Ziurtatu aireztapen-irekidurek oztoporik ez dutela.
- Etxetresna elektrikoa martxan dagoenean, jarri arreta une oro.
- Desaktibatu etxetresna elektrikoa erabiltzen amaitzen duzun bakoitzean.
- Ireki kontuz etxetresna elektrikoko atea martxan dagoenean. Aire beroa atera daiteke.
- Ez jarri martxan etxetresna elektrikoa eskuak bustita badaukazu edo ura ukitzen ari denean.
- Ez egin presiorik ate irekian.
- Ez erabili etxetresna elektrikoa laneko gainazal edo biltoki gisa.
- Ireki etxetresna elektrikoaren atea kontuz. Alkohola duten osagaiak erabiltzeak alkoholez eta airez osatutako nahasketa sor dezake.
- Ez utzi txinpartek edo sugar irekiek etxetresna elektrikoa ukitzen atea irekitzen duzunean.
- Erabili beti kontserbak egiteko egokiak diren beirak eta poteak.
- Ez kokatu produktu sukoiak edo produktu sukoiekin hezetutako elementuak etxetresnaren barruan, ezta haren ondoan edo gainean ere.



ADVERTENCIA! Etxetresna elektrikoa kaltetzeko arriskua.

- Esmaltean kalteak edo kolore-galera saihesteko:
 - ez jarri laberako ontzirik edo bestelako objekturik zuzenean etxetresna elektrikoaren barrunbearen behealdean.
 - ez jarri aluminio-papera etxetresna elektrikoaren barrunbearen hondoan zuzenean.
 - ez bota ura zuzenean etxetresna elektriko beroan.
 - ez utzi plater eta janari hezeak etxetresna elektrikoan egosketa amaitu ondoren.
 - atera edo instalatu osagarriak kontuz.
- Esmaltea edo altzairu herdoilgaitza koloregabetzeak ez du eraginik izango etxetresna elektrikoaren funtzionamenduan.
- Pastel hezeak egiteko, erabili zartagin sakona. Fruten zukuek iraunkorrak izan daitezkeen orbanak sor ditzakete.
- Erabili bakarrik etxetresna elektrikoak dakartzan edo fabrikatzaileak gomendatutako osagarriak.
- Prestatu janaria beti atea itxita duzula.
- Etxetresna elektrikoa altzari batean instalatuz gero (adibidez, ate baten atzean), ziurtatu tresna martxan dagoen bitartean atea ez dagoela inoiz itxita. Itxita dagoen altzari batean beroa eta hezetasuna meta daitezke, eta horrek kalteak eragin ditzake etxetresna elektrikoan, egitura-unitatean edo zoruan. Ez itxi altzaria etxetresna elektrikoa erabili ondoren erabat hozten den arte.

Zaintza eta garbiketa



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

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

Barne-argiztapena



ADVERTENCIA! Deskarga elektrikoaren arriskua dago.

- Produktu honen barruko lanparei eta bereiz saltzen diren lanpara-atalei dagokienez: Lanpara hauek etxetresna elektrikoetako muturreko baldintza fisikoak jasateko diseinatuta daude, esaterako, tenperatura, bibrazioak edo hezetasuna, edo, bestela, etxetresna elektrikoaren funtzionamendu-egoerari

buruzko informazioa emateko balioko dute. Ez dira egokiak beste erabilera batzuetarako, ezta etxeko gelak argiztatzeko ere.

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

Zerbitzua

- Etxetresna elektrikoa konpontzeko, jarri harremanetan Zerbitzu-zentro baimenduarekin.
- Erabili soilik ordezeko pieza originalak.

Ezabatzea



ADVERTENCIA! Lesioak izateko edo itotzeko arriskua.

- Jarri harremanetan udal-agintariekin etxetresna elektrikoa baztertzeko modu egokiari buruzko informazioa lortzeko.
- Deskonektatu etxetresna elektrikoa sare elektrikotik.
- Moztu sare elektrikora entxufatzeko kablea etxetresna elektrikotik gertu eta bota ezazu.
- Kendu atea, haurrak eta maskotak etxetresna elektrikoan harrapatuta gera ez daitezen.
- **Bilgarriaren materiala:** Bilgarriaren materiala birziklagarria da. Plastikozko atalak nazioarteko laburdurekin adierazten dira, esaterako, PE, PS, etab. Ezabatu bilgarriaren materiala horretarako egokitutako edukiontzietan, bizi zaren tokiko hondakinen kudeaketarako zentroan.

Instalazioa



ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Muntaketa



Ikusi Muntaketa-argibideak instalazioa egiteko.

Instalazio elektrikoa

- ⚠ ADVERTENCIA!** Pertsona kualifikatu batek soilik egin dezake instalazio elektrikoa.
- i** Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko Segurtasun-kapituluetako segurtasun-neurriei ez jarraitzearen erantzukizuna.

Labea kable nagusiarekin bakarrik entregatuko da.

Kablea

Instalazio edo ordezkapena egiteko egokiak diren kable motak:

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

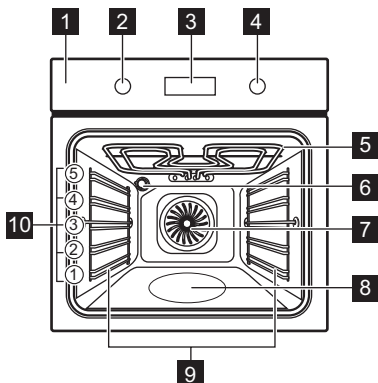
Kablearen sekzioa jakiteko, egiaztatu ezaugarrien plakan adierazitako guztizko potentzia. Honako taula ere ikus dezakezu:

Guztizko potentzia (W)	Kablearen sekzioa (mm ²)
gehienez 1380	3 x 0.75
gehienez 2300	3 x 1
gehienez 3680	3 x 1.5

Lur-konexioko kableak (kable berdeak/horiak) fase-kable marroiek eta kable neutro urdinek baino 2 cm gehiago izan behar ditu.

Produktuaren deskribapena

Informazio orokorra



- 1** Kontrol-panela
- 2** Berotze-funtzioen agintea
- 3** Pantaila
- 4** Kontrol-agintea

- 5** Berotze-elementua
- 6** Argia
- 7** Haizagailua
- 8** Barrunbeto erliebea : Aqua garbiketarako edukiontzia
- 9** Parrilla-euskarria, ateragarria
- 10** Parrilla-posizioak

Osagarriak

- **Parrilla x1**
Sukaldeko tresna, tarta-molde eta erreketarako.
- **Egosteko erretilua x1**
Pastelak eta galletak egiteko.
- **Parrilla-erako edo erretzeko zartagina x1**
Laberatu edo erretzeko, edo koipea biltzeko.
- **Gida teleskopikoak x1 sorta**
Parrilla eta erretiluetarako.

Kontrol-panela

Etxetresna elektrikoa piztea eta itzaltzea

Etxetresna elektrikoa pizteko:

1. Sakatu kontrol-aginteak. Kontrol-aginteak atera egiten dira.
2. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea funtzio bat hautatzeko.

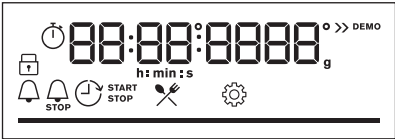
3. Biratu kontrol-agintea ezarpenak doitzeko.
Etxetresna elektrikoa itzaltzeko: biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea itzaltzeko posizioa .

Kontrol-panelari buruzko informazio orokorra

	Sakatu tenporizadorearen funtzioak ezartzeko.
	Eduki sakatuta funtzioa ezartzeko: Berotze bizkorra.
	Sakatu etxetresna elektrikoa-ren argia pizteko eta itzaltzeko.
	Eduki sakatuta funtzioa ezartzeko: Blokeatzea.
OK	Sakatu hautatutakoa berresteko.

Pantailako adierazleak

Pantaila funtzio nagusiekin:



	Etxetresna elektrikoa blokeatuta dago.
	Azpimenua: Sukaldaritza gida-tua.
	Azpimenua: Ezarpenak
	Berotze bizkorra aktibatuko da.
	Janaria lurrunetan prestatzeko funtzioa aktibatuta dago.
	Minutu-kontagailua aktibatuko da.
	Egosceta-denbora aktibatuko da.
	Hasiera atzeratua aktibatuko da.
	Funtzionamendu-tenporizado-rea aktibatuko da.
	Garapen-barra; bisuaki adierazten du noiz iristen den etxetresna elektrikoa ezarritako tenperaturara edo noiz bukatu duen janaria prestatzen.

Lehen aldiz erabili aurretik



ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Denbora ezartzea

Sare elektrikora lehen aldiz konektatu ondoren, itxaron pantailan hau agertu arte: "00:00" edo "12:00" (modeloaren arabera).

- 1. Denbora ezartzeko, biratu kontrol-agintea.
- 2. Sakatu OK.

Lehen aldiz aurretik berotzea eta garbiketa

Berotu etxetresna elektrikoa aurretik lehen aldiz erabili eta janaria sartu baino lehen. Baliteke tresnak kiratsa eta kea ateratzea. Aireztatu gela aurretik berotzen duzun bitartean.

- 1. Atera osagarri eta parrilla-euskarri ateragarri guztiak etxetresna elektrikotik.
- 2. Ezarri  funtzioa. Ezarri gehieneko tenperatura. Ikusi Eguneroko erabilera. Utzi tresnari 1 h funtzionatzen.

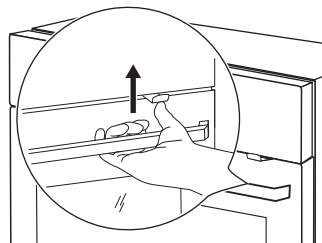
3. Ezarri  funtzioa. Ezarri gehieneko tenperatura. Utzi tresnari 15 min funtzionatzeko.
4. Ezarri  funtzioa. Ezarri gehieneko tenperatura. Utzi tresnari 15 min funtzionatzeko.
5. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
6. Garbitu tresna eta osagarriak mikrozuuntzeko zapia, ur epela eta detergente leuna erabiliz.
7. Jarri osagarriak eta parrilla-euskarri ateragarriak hasieran zeuden toki berean.

Haurrentzako blokeo mekanikoa

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

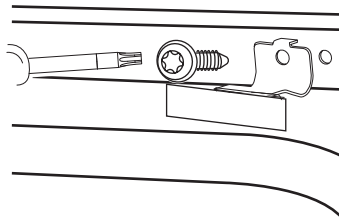
Haurrentzako blokeoa duen labearen atea irekitzeko:

1. Eduki sakatuta gorantz haurrentzako blokeoa.
2. Egin tira atearen heldulekutik atea irekitzeko. Itxi labearen atea haurrentzako blokeoa sakatu gabe.



Haurrentzako blokeoa kentzeko:

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



Eguneroko erabilera



ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Berotze-funtzioak

	Janaria haizagailuarekin prestatzea Haragia erretzeko eta pastelak labeatzeko. Ezarri Egoketa arruntak duena baino tenperatura baxuagoa, haizagailuak beroa labearen barruan uniformeki barreiatuko baitu.
---	--

	Janaria prestatzeko modu tradizionala Elikagaiak parrilla-posizio bakarrean laberatu eta erretzeko.
	SteamBake / Aqua garbiketa Egoketan zehar hezetasuna gehitzeko. Laberatzean kolore oneko azal kurruskaria lortzeko. Janaria berotzean urtsutasuna areagotzeko. Irakurri Zaintza eta garbiketa hauei buruzko informazio gehiago lortzeko: Aqua garbiketa.

	Janari izoztuak Aurretik prestatutako elikagaiak kurruskari uzteko, esaterako, patata frijituak, atal patatak edo udaberri-biribilkiak.
	Pizza-funtzioa Pizzak eta beheko bero gehiago behar duten bestelako platerak labertzeko.
	Beheko beroa Txigortzeko eta oinarri kurruskaria prestatzeko. Erabili beheko parrilla-posizioa.
	Janaria haizagailu hezearekin prestatzea Funtzio hau janaria prestatzean energia aurrezteko diseinatuta dago. Funtzio hau erabiltzen duzunean, etxetresna elektrikoaren barruko tenperatura ezarritakoarekiko ezberdina izan daiteke. Hondar-beroa erabiliko du. Baliteke berotze-potentzia murriztea. Informazio gehiago lortzeko, ikusi Eguneroko erabilera, Oharrak: Janaria haizagailu hezearekin prestatzea.
	Grilla Janari-zati meheak gratinatzeko eta ogia txigortzeko.
	Turbo Grill Haragi-pieza handiak edo hezurak dituzten hegaztiak parrilla-posizio bakarrean erretzeko. Gratinatuak prestatzeko eta elikagaiak txigortzeko.

- Baliteke argia automatikoki itzaltzea labearen zenbait funtziotan tresnak 80 °C baino gutxiagoko tenperatura izanez gero.

Oharrak: Janaria haizagailu hezearekin prestatzea

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

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

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

Egosketa-argibideak ikusteko, joan hona: Aholkuak eta kontseiluak, Janaria haizagailu hezearekin prestatzea.

Hau ezartzea: Berotze-funtzioak

1. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea berotze-funtzio bat hautatzeko.
2. Tenperatura ezartzeko, biratu kontrol-agintea.

» Berotze bizkorra - eduki sakatuta berotze-denbora gutxitzeko. Berotze-funtzio batzuetarako dago erabilgarri. Baliteke haizagailua automatikoki piztea.

Ezarpenak: SteamBake- Janaria lurrunetan prestatzea

1. Ziurtatu etxetresna elektriko hotz dagoela.
2. Bete barrunbe bozeldua gehienez kanilako 250 ml urez.
Ez bete berriro barrunbe bozeldua janaria prestatu bitartean edo etxetresna elektriko bero dagoen bitartean.
3. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea berotze-funtzioa hautatzeko.
4. Tenperatura ezartzeko, biratu kontrol-agintea.
5. Aurreberotu etxetresna elektriko hutsa 10 min hezetasuna sortzeko.
6. Sartu janaria etxetresna elektrikoan.
7. Prestatzen aमितzean, biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea itzaltzeko posiziora etxetresna elektriko itzaltzeko.

8. Etxetresna elektrikoa hotz dagoenean, kendu geratzen den ura barrunbe bozeldutik zapi leun batez.

 **ADVERTENCIA!** Ireki atea kontu handiz. Ateratzen den hezetasunak erre dezake.

Sartzea: **menua**

Ireki Menua Sukaldaritza gidatuko platerak eta ezarpenak ikusteko.

1. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea  aldera.
-  agertzen da pantailan.
2. Biratu kontrol-agintea eta hautatu ikonoa azpimenuan sartzeko. Sakatu OK.

Ezartzea: Sukaldaritza gidatua

Sukaldaritza gidatua azpimenuak plater jakin batzuk prestatzeko programak hartzen ditu barne. Ezarpen egokiarekin hasten dira programak. Janaria prestatu bitartean doi ditzakezu denbora eta tenperatura.

1. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea  aldera.
2. Biratu kontrol-agintea  hautatzeko. Sakatu OK.

3. Biratu kontrol-agintea plater bat hautatzeko (P1 - P...). Sakatu OK.
4. Biratu kontrol-agintea pisua doitzeko. Plater jakin batzuetarako dago erabilgarri aukera. Sakatu OK.
5. Sartu janaria etxetresna elektrikoan. Sakatu OK.
6. Funtzioak amaitzen duenean, egiaztatu janaria prest dagoen. Beharrezkoa bada, luzatu egosketa-denbora.

Azpimenua: Sukaldaritza gidatua

Legenda	
	Badago pisua doitzeko aukera.
	Bete barrunbe bozeldua urez janaria lurrunetan prestatzeko.
	Berotu etxetresna elektrikoa janaria prestatzen hasi baino lehen.
	Apalaren maila. Ikusi Produktuaren deskribapena.

Pantailan, **P** eta plateraren **zenbaki** bat agertuko dira (begiratu taulan zeri dagokion jakiteko).

	Platera	Pisua	Apalaren maila / Osagarria
P1	Roastbeefa, gu-txi egina	1 - 1.5 kg; 4-5 cm-ko zati lodi-ak	 2 ; labe-azpila Frijitu haragia minutu gutxi batzuek zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.
P2	Roastbeefa, nahiko egina		
P3	Roastbeefa, ongi egina		
P4	Xerra, nahiko egina	180 - 220 g zati-ko; 3 cm-ko zati lodiak	  3 ; laberako ontzia apal saretadunean Frijitu haragia minutu gutxi batzuek zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.

	Platera	Pisua	Apalaren maila / Osagarria
P5	Behiki errea / erregosia (saihets-hezurra, biribilkia, hegal lodia)	1.5 - 2 kg	  2 ; laberako ontzia apal saretadunean Frijitu haragia minutu gutxi batzuek zartagin bero batean. Gehitu likidoa. Sartu etxetresna elektrikoan.
P6	Roastbeefa, gutxi egina (egoste motela)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm-ko zati lodi-ak	 2 ; labe-azpila Frijitu haragia minutu gutxi batzuek zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.
P7	Roastbeefa, nahiko egina (egoste motela)		
P8	Roastbeefa, ongi egina (egoste motela)		
P9	Behi-xerra, gutxi egina (egoste motela)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm-ko zati lodi-ak	 2 ; labe-azpila Frijitu haragia minutu gutxi batzuek zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.
P10	Behi-xerra, nahiko egina (egoste motela)		
P11	Behi-xerra, ongi egina (egoste motela)		
P12	Txahalki errea (adib., besoa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm-ko zati lodi-ak	  2 ; laberako ontzia apal saretadunean Frijitu haragia minutu gutxi batzuek zartagin bero batean. Gehitu likidoa. Sartu etxetresna elektrikoan. Haragi erre estalia.
P13	Txerriaren lepo edo beso errea	1.5 - 2 kg	  2 ; laberako ontzia apal saretadunean Gehitu 200 ml likido laberako ontzian.
P14	Txerri urdaiztua (egoste motela)	1.5 - 2 kg	 2 ; labe-azpila Biratu haragia denboraren erdia igarotzen denean, bi aldeetatik berdin gorritzeko.
P15	Txerri-solomoa, freskoa	1 - 1.5 kg; 5-6 cm-ko zati lodi-ak	 2 ; laberako ontzia apal saretadunean Frijitu haragia minutu gutxi batzuek zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.

	Platera	Pisua	Apalaren maila / Osagarria
P16	Txerri-txuletak	2 - 3 kg; erabili 2-3 cm-ko txerri-txuleta fin gordinak	 3 ; azpil sakona Gehitu likidoa plater baten hondoa estaltzeko. Biratu haragia denboraren erdia igarotzen denean.
P17	Arkume-izterra hezurrekin	1.5 - 2 kg; 7-9 cm-ko zati lodiak	 2 ; laberako ontzia labe-azpilean Gehitu likidoa. Biratu haragia denboraren erdia igarotzen denean.
P18	Oilasko osoa	1 - 1.5 kg; freskoa	  2 ;  200 ml; lapikoa labe-azpilean Biratu oilaskoa denboraren erdia igarotzen denean, bi aldeetatik berdin gorritzeko.
P19	Oilasko-erdia	0.5 - 0.8 kg	 3 ; labe-azpila
P20	Oilasko-bularkia	180 - 200 g zati-tiko	  2 ; lapikoa apal saretadunean Frijitu haragia minutu gutxi batzuek zartagin bero batean.
P21	Oilasko-izterrak, freskoak	-	 3 ; labe-azpila Aurretik oilasko-izterrak marinatu badituzu, ezarri tenperatura baxuena eta egin itzazu denbora gehiagoz.
P22	Ahatea, osoa	2 - 3 kg	  2 ; laberako ontzia apal saretadunean Jarri haragia laberako ontzi batean. Biratu ahatea denboraren erdia igarotzen denean.
P23	Antzara, osoa	4 - 5 kg	  2 ; azpil sakona Jarri haragia labe-azpil sakon batean. Biratu antzara denboraren erdia igarotzen denean.
P24	Haragi-pastela	1 kg	 2 ; apal saretaduna
P25	Arrain osoa, grillean	0.5 - 1 kg arraineko	 2 ; labe-azpila Bete arraina gurinez, espezia eta usain-belarrez.
P26	Arrain-xerra	-	  3 ; lapikoa apal saretadunean
P27	Gazta-tarta	-	 2 ;  28 cm Springform ontzia apal saretadunean
P28	Sagar-bizkotxoa	-	  2 ;  100 - 150 ml; labe-azpila
P29	Sagar-pastela	-	 2 ; tarta-moldea apal saretadunean

	Platera	Pisua	Apalaren maila / Osagarria
P30	Sagar-tarta	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm tarta-moldea apal saretadunean
P31	Intxaur eta txokolatzeko bizko-txoak	2 kg ore	 3; azpil sakona
P32	Muffin-ak	-	  2;  100 - 150 ml; madalena-azpila apal saretadunean
P33	Bizkotxo luzea	-	 2; azpil luzea apal saretadunean
P34	Patata erregosi-ak	1 kg	 2; labe-azpila Jarri patata osoak, azal eta guzti, labe-azpilean.
P35	Patata-ziriak	1 kg	 3; labe-azpila labeko paperez estalia Moztu patatak zatitan.
P36	Barazki nahastuak grillean	1 - 1.5 kg	 3; labe-azpila labeko paperez estalia Moztu barazkiak zatitan.
P37	Kroketak, izoztuak	0.5 kg	 3; labe-azpila
P38	Patata frijituak, izoztuak	0.75 kg	 3; labe-azpila
P39	Haragi-/Barazki-lasagna pasta-xafila lehorrekin	1 - 1.5 kg	 2; lapikoa apal saretadunean
P40	Patata gainerre-ak (patata gordinak)	1 - 1.5 kg	 1; lapikoa apal saretadunean Biratu platera denboraren erdia igarotzen denean.
P41	Pizza freskoa, fina	-	  2;  100 ml; labe-azpila labeko paperez estalia
P42	Pizza freskoa, lodia	-	  2; labe-azpila labeko paperez estalia
P43	Quichea	-	 2; laberako ontzia apal saretadunean
P44	Baguettea / Txapata / Ogi zuria	0.8 kg	  2;  150ml; labe-azpila labeko paperez estalia Denbora gehiago behar da ogi zuria egiteko.

	Platera	Pisua	Apalaren maila / Osagarria
P45	Ogi integrala / Zekale-ogia	1 kg	  2 ;  150ml; labe-azpila labeko pape- rez estalia / azpil luzea apal saretadunean

Aldatzea: Ezarpenak

1. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea  aldera.
2. Biratu kontrol-agintea  hautatzeko. Sakatu **OK**.
3. Biratu kontrol-agintea ezarpena hautatzeko. Sakatu **OK**.
4. Biratu kontrol-agintea balioa doitzeko. Sakatu **OK**.
5. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea itzaltzeko posiziora Menua erabiltzeari uzteko.

Azpinenua: Ezarpenak

	Ezarpena	Balioa
01	Eguneko ordua	Aldaketa
02	Pantailaren disti- ra	1 - 5
03	Teklen tonuak	1 - Seinalea, 2 - Klika, 3 - Soi- nurik ez

	Ezarpena	Balioa
04	Txirrinaren bolu- mena	1 - 4
05	Funtzionamen- du-tenporizado- rea	Piztuta / Itzal- ita
06	Argia	Piztuta / Itzal- ita
07	Berotze bizkorra	Piztuta / Itzal- ita
08	Demo modua	-
09	Softwarearen bertsioa	Egiaztatu
10	Berrezarri ezar- pen guztiak	Bai / Ez

Erloju-funtzioak

Tenporizadorearen funtzioen deskribapena

 Minutu- kontagai- lua	Atzera-kontaktetaren tenporiza- dorea ezartzeko. Atzera-konta- keta amaitzen denean, seinale bat entzungo duzu. Funtzio horrek ez du eraginik etxetres- na elektrikoaren funtziona- menduan, eta edonoiz ezar daiteke.
---	---

 Egoketa- denbora	Iraupena ezartzeko. Atzera- kontakteta amaitzen denean, seinale bat entzungo duzu, eta berotze-funtzioa automatikoki itzaliko da.
 Hasiera atzeratua	Hasiera eta/edo amaiera atze- ratzeko.

 Funtzio-namen-du-tenporizadorea	Tresna martxan zenbat denbora daraman bistaratzeko. Gehienekoa 23 h 59 min da. Funtzio horrek ez du eraginik etxetresna elektrikoaren funtzionamenduan, eta edonoiz ezar daiteke.
---	---

Ezartzea: Minutu-kontagailua

1. Sakatu .

Hau agertuko da pantailan: 0:00 eta .

2. Minutu-kontagailua ezartzeko, biratu kontrol-agintea.
3. Sakatu **OK**. Berehala abiaraziko da tenporizadorea.

Ezartzea: Egosketa-denbora

1. Biratu kontrol-agintea berotze-funtzioa hautatzeko eta tenperatura ezartzeko.
2. Sakatu  pantailan hau agertu arte: 0:00 eta .
3. Egosketa-denbora ezartzeko, biratu kontrol-agintea.
4. Sakatu **OK**. Berehala abiaraziko da tenporizadorea.
5. Denbora bukatzen denean, sakatu **OK** eta biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea itzaltzeko posizioa.

Ezartzea: Hasiera atzeratua

1. Biratu kontrol-agintea berotze-funtzioa hautatzeko eta tenperatura ezartzeko.
2. Sakatu  pantailan hau agertu arte:  eta **START**.

3. Hasiera-ordua ezartzeko, biratu kontrol-agintea.

4. Sakatu **OK**.

Hau agertuko da pantailan: --:--  **STOP**.

5. Amaiera-ordua ezartzeko, biratu kontrol-agintea.

6. Sakatu **OK**.

Ezarritako hasiera-orduan hasiko da beherantz zenbatzen tenporizadorea.

7. Denbora bukatzen denean, sakatu **OK** eta biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea itzaltzeko posizioa.

Ezartzea: Funtzionamendu-tenporizadorea

1. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea  aldera Menua ikusteko.
2. Biratu kontrol-agintea  / Funtzionamendu-tenporizadorea hautatzeko. Irakurri Eguneroko erabilera, Menua: Ezarpenak.
3. Sakatu **OK**.
4. Biratu kontrol-agintea funtzionamendu-tenporizadorea pizteko eta itzaltzeko.
5. Sakatu **OK**.

Hau ezartzea: Eguneko ordua

1. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea  aldera Menua ikusteko.
2. Biratu kontrol-agintea  / Eguneko ordua hautatzeko. Irakurri Eguneroko erabilera, Menua: Ezarpenak.
3. Ordua ezartzeko, biratu kontrol-agintea.
4. Sakatu **OK**.

Osagarriak erabiltzea



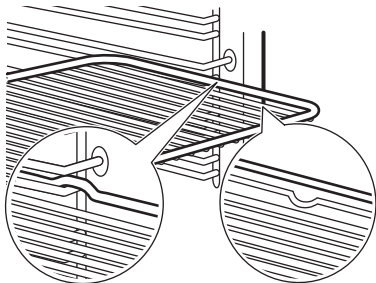
ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Osagarriak txertatzea

Goiko aldeko zirrikitu txiki batek segurtasuna areagotu eta makurduraren aurkako babesa ematen du. Zirrikituek

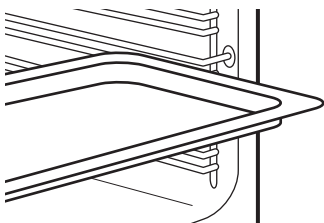
iraulketaren aurkako gailu gisa ere funtzionatzen dute. Parrillaren inguruko ertzak sukaldeko tresnak bertatik erortzea saihesten du.

Parrilla



Txertatu parrilla euskarriaren gida-barren artean eta ziurtatu hankak behera begira daudela. Ziurtatu parrillak etxetresna elektrikoaren barnealdeko atzeko aldea ukitzen duela.

Egosteko erretilua / Zartagin sakona



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

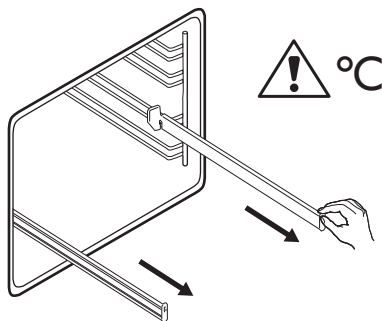
Honako hau erabiltzea: Gida teleskopikoak

- i** Gorde gida teleskopikoen instalazio-argibideak, etorkizunean erabili ahal izateko.

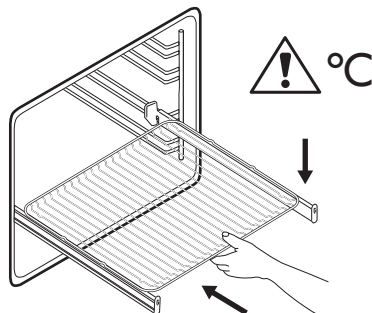
Gida teleskopikoei esker, parrillak eta erretiluak erraz sartu eta atera ditzakezu.

⚠ PRECAUCIÓN! Ez garbitu gida teleskopikoak ontzi-garbigailuan. Ez labainarazi gida teleskopikoak.

1. Atera eskuin eta ezkerreko gida teleskopikoak.



2. Kokatu parrilla gida teleskopikoetan eta sar itzazu kontuz labean. Labearen atea itxi aurretik, ziurtatu gida teleskopikoak erabat bultzatzen dituzula labearen barrurantz.



Funtzio gehigarriak

Blokeagailua

Funtzio honek etxetresna elektrikoaren funtzioa nahi gabe aldatzea saihestuko du.

Etxetresna elektrikoa erabiltzen duzunean aktibatzen baduzu, kontrol-panela blokeatu egingo da, uneko egosketa-ezarpenak eteten ez direla ziurtatzeko.

Tresna itzalita dagoenean aktibatzen baduzu, panel-kontrolak blokeatuta jarraituko du, etxetresna elektrikoa nahi gabe piztu ez dadin.

-  eduki sakatuta funtzioa aktibatzeko.
- Soinu bat entzungo duzu.  3 aldiz egingo du dir-dir blokeoa aktibatuta dagoenean.
-  eduki sakatuta funtzioa desaktibatzeko.

Itzaltze automatikoa

Segurtasun-arrazoiak direla eta, berotze-funtzioa aktibatuta badago eta konfigurazioan aldaketarik egiten ez bada, etxetresna elektrikoa automatikoki itzaliko da denbora-tarte jakin baten ondoren.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
Gehienez: 250	3

Itzaltze automatikoaren denbora gainditzen duen denboraz berotze-funtzioa aktibatu nahi baduzu, konfiguratu egosketa-denbora. Ikusi Erloju-funtzioak.

Itzaltze automatikoak ez du honako funtzio hauekin funtzionatuko: Argia, Hasiera atzeratua.

Hozte-haizagailua

Etxetresna elektrikoa funtzionatzen ari denean, hozte-haizagailua automatikoki piztuko da, tresnaren gainazalak hozteko. Etxetresna elektrikoa itzaltzen baduzu, hozte-haizagailua tresna hozten den arte funtzionatzen jarraituko du.

Aholkuak eta kontseiluak

Egosteko gomendioak

Tauletako tenperaturak eta egosketa-denborak orientagarriak besterik ez dira. Errezeten eta erabilitako osagarrien kalitate eta kopuruaren arabera izango dira.

Baliteke aurreko etxetresna elektrikoarekin konparatuta honek modu ezberdinean laberatu edo erretzea. Aholku hauek elikagai mota jakin batzuetarako tenperatura-ezarpen, egosketa-denbora eta parrilla-posizio gomendatuak adierazten dituzte.

Zenbatu parrilla-posizioak labearen zorutik hasita.

Errezeta jakin baterako ezarpenak aurkitu ezin badituzu, bilatu antzeko baterakoak.

Energia aurrezteko aholkuak ikusteko, joan hona: Energia-efizientzia.

Tauletan erabilitako ikurrak:

	Janari mota
	Berotze-funtzioa
°C	Tenperatura
	Osagarria
	Parrilla-posizioa
	Egosketa-denbora (min)

Janaria haizagailu hezearekin
prestatzea: osagarri gomendatuak

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

- **Pizzarako oinarria:** iluna eta ez-
islatzailea, 28 cm-ko diametrokoa
- **Laberatzeko azpila:** iluna eta ez-
islatzailea, 26 cm-ko diametrokoa

- **Ramekinak:** zeramikoa, 8 cm-ko
diametrokoa, 5 cm-ko altuerakoa
- **Flan-moldea:** iluna eta ez-islatzailea,
28 cm-ko diametrokoa

Janaria haizagailu hezearekin
prestatzea

Emaitzarik onenak lortzeko, jarraitu taulan
zerrendatutako iradokizunei.

		°C		
Opilak, 16 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	2	20 - 30
Opilak, 9 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	2	30 - 40
Pizza izoztua, 0,35 kg	sareta-erretilua	220	2	10 - 15
Ijito-besoa	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	170	2	25 - 35
Browniea	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieza	zeramikazko ramekinak sareta-erretiluan	200	3	25 - 30
Bizkotxozko flan- oinarria	flan-moldea sareta-erre- tiluan	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	laberatzeko azpila sare- ta-erretiluan	170	2	40 - 50
Arrain egosia, 0,3 kg	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	3	20 - 25
Arrain osoa, 0,2 kg	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	3	25 - 35
Arrain-xerra, 0,3 kg	pizzarako oinarria sare- ta-erretiluan	180	3	25 - 30

		°C		
Haragi egosia, 0,25 kg	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	200	3	25 - 30
Cookie-estiloko galletak, 16 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	2	20 - 30
Makarroiak (galletak), 24 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	2	25 - 35
Muffin-ak, 12 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	170	2	30 - 40
Pasta gaziak, 20 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	2	25 - 30
Gurin-galletak, 20 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	150	2	25 - 35
Tartaletak, 8 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	170	2	20 - 30
Barazki egosiak, 0,4 kg	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	3	35 - 45
Arrautzopil begetarianoa	pizzarako oinarria sareta-erretiluan	200	3	25 - 30
Barazki mediterraneoak, 0,7 kg	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	4	25 - 30

Proba-institutuetarako informazioa

Honen arabera proba: IEC 60350-1.

				°C	
Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko	Janaria prestatzeko modu tradizionala	Egosteko erretilua	3	170	20 - 35
Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko	Janaria haizagailuarekin prestatzea	Egosteko erretilua	3	150 - 160	20 - 35
Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko	Janaria haizagailuarekin prestatzea	Egosteko erretilua	2 eta 4	150 - 160	20 - 35
Sagar tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Janaria prestatzeko modu tradizionala	Parrilla	2	180	70 - 90
Sagar tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Janaria haizagailuarekin prestatzea	Parrilla	2	160	70 - 90
Koiperik gabeko bizkotxoa tarta-moldean, Ø 26 cm ¹⁾	Janaria prestatzeko modu tradizionala	Parrilla	2	170	40 - 50
Koiperik gabeko bizkotxoa tarta-moldean, Ø 26 cm ¹⁾	Janaria haizagailuarekin prestatzea	Parrilla	2	160	40 - 50
Koiperik gabeko bizkotxoa tarta-moldean, Ø 26 cm ¹⁾	Janaria haizagailuarekin prestatzea	Parrilla	2 eta 4	160	40 - 60
Gurin-galletak	Janaria haizagailuarekin prestatzea	Egosteko erretilua	3	140 - 150	20 - 40
Gurin-galletak	Janaria haizagailuarekin prestatzea	Egosteko erretilua	2 eta 4	140 - 150	25 - 45
Gurin-galletak	Janaria prestatzeko modu tradizionala	Egosteko erretilua	3	140 - 150	25 - 45
Ogi txigortua ¹⁾	Grilla	Parrilla	4	geh.	1 - 5

¹⁾ Berotu aurretik etxetresna elektrikoa 10 minutuz.

Zaintza eta garbiketa



ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Garbiketari buruzko oharra

Agente garbigarriak

- Garbitu tresnaren aurrealdea mikrozuuntzeko zapia, ur epela eta detergente leuna erabiliz. Garbitu eta egiaztatu atearen juntura, barrualdearen markoaren inguruan.
- Erabili garbiketa-soluzio bat metalezko gainazalak garbitzeko.
- Garbitu orbanak detergente leun batekin.

Eguneroko erabilera

- Garbitu etxetresna elektrikoaren barrualdea erabilera bakoitzaren ondoren. Koipe edo bestelako hondakinen metakinek sua eragin dezakete.
- Baliteke hezetasuna tresnan edo atearen kristalezko paneletan kondentsatzea. Kondentsazioa murrizteko, jarri tresna martxan janaria prestatu baino 10 minutu lehenago. Ez gorde janaria etxetresna elektrikoaren barruan 20 minutu baino gehiagoz. Lehortu tresnaren barrualdea mikrozuntzeko zapi batekin erabilera bakoitzaren ondoren.

Osagarriak

- Garbitu osagarri guztiak erabilera bakoitzaren ondoren eta utzi lehortzen. Garbitu mikrozuntzeko zapia, ur epela eta detergente leuna erabiliz. Ez sartu osagarriak ontzi-garbigailuan.
- Ez garbitu osagarri itsasgaitzak garbigarri urratzailearekin edo objektu zorrotzekin.

Barrunbe bozeldua garbitzea

Garbitu barrunbe bozeldua kare-hondarrak kentzeko janaria lurrunetan prestatu ondoren.

-  Funtzio hori erabiliz gero: (SteamBake): garbitu labea 5-10 zikloz behin.

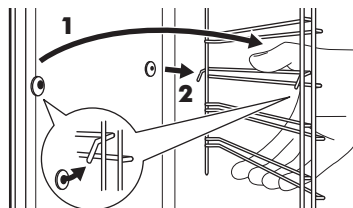
1. Bota 250 ml ozpin zuri edo azido zitriko barrunbe bozelduan.
Erabili gehienez % 6ko azidotasuneko ozpina, inolako gehigarriarik gabea.
2. Utzi ozpinari kare-hondarrak disolbatzen giro-tenperaturan, 30 minutuz.
3. Garbitu barrunbea ur epelez eta zapi leun batez.

Parrilla-euskarriak kentzea

Kendu parrilla-euskarriak edo etxetresna elektrikoa garbitzeko

1. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
2. Atera parrilla-euskarriaren aurreko aldea alboko hormatik.

3. Egin tira parrilla-euskarriaren atzealdeko muturretik alboko hormatik urrutzeko eta atera ezazu.



4. Jarri parrilla-euskarriak hasieran zeuden toki berean. Errepikatu urratsak alderantzizko ordenan.

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

Aqua garbiketa

Garbiketa-prozedura honek hezetasuna erabiliko du tresnan geratzen diren koipea eta janari-partikulak kentzeko.

1. Bota ura barrunbearen erliebean: 200 ml.
2. Ezarri funtzioa .
3. Ezarri tenperatura 90 °C-an.
4. Utzi etxetresna elektrikoa 30 min martxan.
5. Itzali tresna.
6. Itxaron tresna hotz dagoen arte. Lehortu barrunbea zapi leun batekin.

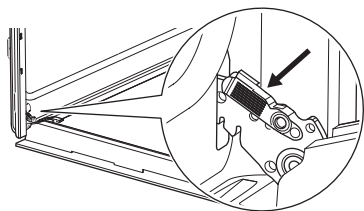
Atea kendu eta instalatzea

Labearen ateak beirazko hiru panel dauzka. Labearen atea eta barruko beirazko panelak ken ditzakezu garbitzeko. Irakurri guztiz Atea kendu eta instalatzea ataleko argibideak beirazko panelak kendu aurretik.

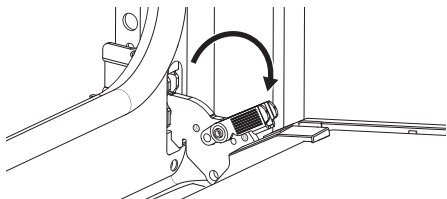


PRECAUCIÓN! Ez erabili etxetresna elektrikoa beirazko panelak jarri gabe.

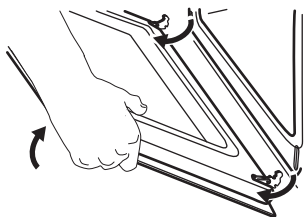
1. Ireki atea erabat eta eutsi bi bandei.



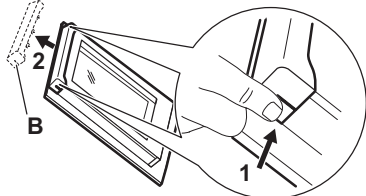
2. Altxatu eta egin tira kisketetik, klik egiten duten arte.



3. Itxi labearen atea apur bat, lehen irekitze-posizioan utziz. Ondoren, altxatu eta egin tira atetik, bere lekutik ateratzeko.

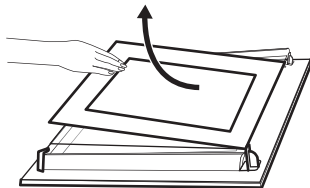


4. Kokatu atea gainazal egonkor batean dagoen zapi leun baten gainean.
5. Eutsi atearen moldurari **B** atearen goiko ertzetik, bi aldeetatik, eta bultzatu barrurantz, finkatze-zigilua askatzeko.



6. Egin tira atearen molduratik aurrerantz kentzeko.
7. Eutsi atearen beirazko panelei goiko ertzetik eta atera itzazu banaka eta kontu

handiz gidatik. Hasi goiko paneletik. Ziurtatu beira erabat ateratzen dela euskarrietatik.



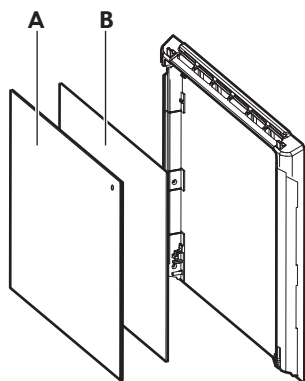
8. Garbitu beirazko panelak ura eta xaboia erabiliz. Lehortu beirazko panelak kontuz. Ez garbitu beirazko panelak ontzi-garbigailuan.
9. Garbitu ondoren, instalatu beirazko panelak, atearen moldura eta labearen atea, eta itxi bandetako kisketak.

Atea behar bezala instalatuta badago, klik entzungo duzu kisketak ixtean.

Ziurtatu beirazko panelak (**A** eta **B**) ordena egokian kokatzen dituzula. Egiaztatu beirazko panelaren alboko ikurra/ inprimatzea. Beirazko panelak ezberdinak dira euren artean, errazago desmuntatu eta muntatzeko.

Eremu serigrafiatuak atearen barnealdera begira egon behar du. Instalazioa egin ondoren, ziurtatu beirazko panelaren gainazaleko eremu serigrafiatuak ukitzean latz sentitzen ez dituzula.

Behar bezala instalatzen duzunean, atearen moldurak klik egingo du.



Ziurtatu erdiko beirazko panela behar bezala instalatzen duzula euskarrietan.



Lanpara ordezkatzeari



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

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



PRECAUCIÓN! Eutsi beti lanpara halogenoari zapi batekin, lanparako koipe-hondarrak erre ez daitezen.

Atzeko lanpara

1. Biratu beirazko estalkia kentzeko.
2. Garbitu beirazko estalkia.
3. Ordezkatu lanpara 300 °C jasaten dituen lanpara egoki batekin.
4. Instalatu beirazko estalkia.

Arazoen konponketa



ADVERTENCIA! Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer egin kasu hauetan

Arazoa	Begiratu ea...
Etxetresna elektrikoa ez da berotzen.	Automatikoki itzaltzeko aukera desaktibatuta dago.
Etxetresna elektrikoa ez da berotzen.	Fusiblea ez da erre.
Etxetresna elektrikoa ez da berotzen.	Blokeagailua desaktibatuta dago.
Argia itzalita dago.	Janaria haizagailu hezearekin prestatzea aktibatuta dago.
Argia ez dabil.	Lanpara erre egin da.
Atearen junta hondatuta dago.	Ez du etxetresna elektrikoa erabiltzen. Jarri Zerbitzu-zentro baimenduarekin harremanetan.

Arazoa	Begiratu ea...
Pantailan 00:00 agertzen da.	Itzalaldi bat egon da. Ezarri eguneko ordua.
Ura barrunbearen erliebetik irteten da.	Ur gehiegi dago barrunbearen erliebean.

 Pantailan agertzen den errore-kodea ez badago taula honetan, itzali eta piztu etxeko fusibleak etxetresna elektrikoa berriro abiarazteko. Errore-kodea behin eta berriro agertzen bada, jarri Zerbitzu-zentro baimenduarekin harremanetan.

Zerbitzu-datuak

Arazoaren konponbidea aurkitu ezin baduzu, jarri harremanetan Zerbitzu-zentro baimendu batekin.

Zerbitzu-zentroari eman beharko dizkiozun datuak ezaugarrien plakan aurkituko dituzu.

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

Datuak hemen idaztea gomendatzen dizugu:

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

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barrukoak)	Zabalera Altuera Sakonera	480 mm 361 mm 416 mm
Egosteko erretilurako eremua	1438 cm ²	
Goiko berogailua	2300 W	
Beheko berogailua	1000 W	
Grilla	2300 W	
Soinua	2400 W	
Gutzizko kalifikazioa	2990 W	
Tentsioa	220 - 240 V	
Maiztasuna	50 - 60 Hz	
Funtzio kopurua	9	

Energia-efizientzia

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

Hornitzailearen izena	IKEA	
Modeloaren identifikazioa	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Energia-efizientziaren indizea	81.2	
Energia-efizientzia mota	A+	
Energia-kontsumoa karga estandarrekin eta modu arruntan	0.93 kWh/ziklo	
Energia-kontsumoa karga estandarrekin eta haiza-gailu bortxatuaren moduarekin	0.69 kWh/ziklo	
Barrunbeen kopurua	1	
Bero-iturria	Elektrizitatea	
Bolumena	72 l	
Labe mota	Labe integratu altua	
Masa	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Etxeko sukalderako etxetresna elektrikoak - 1. atala: Sukaldeak, labeak, lur-run-labeak eta grillak - Errendimendua neurtzeko metodoak.		

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

Energia kontsumoa erreserban	0.8 W
Ekipamenduak potentzia baxuko modura automatikoki iristeko behar duen gehieneko denbora	20 min

Energia aurrezteko aholkuak

Honako aholku hauei esker, energia aurreztuko duzu etxetresna elektrikoak erabiltzean.

Ziurtatu martxan dagoen bitartean tresnaren atea itxita dagoela. Ez ireki tresnaren atea maizegi funtzionatzen ari den bitartean. Eduki atearen juntura garbi eta ziurtatu bere lekuan ondo finkatuta dagoela.

Erabili metalezko sukaldeko tresna, molde eta edukiontzi ilunak eta ez-islatzaileak, energia gehiago aurrezteko.

Ez berotu etxetresna elektrikoak aurretik, berariaz kontrakoa gomendatzen bada salbu.

Egin etenaldi ahalik eta laburrenako laboratzeen artean aldi berean hainbat plater prestatzen ari bazara.

Haizagailuarekin egostea

Posible denean, erabili haizagailua aktibatzen duten egosketa-funtzioak energia aurrezteko.

Hondar-beroa

Egosketak 30 minutu baino gehiago iraungo badu, jaitsi etxetresna elektrikoaren tenperatura minimora egosketa amaitu baino 3-10 minutu lehenago. Janaria barruko hondar-beroari esker prestatzen jarraituko da.

Erabili hondar-beroa janaria bero mantentzeko edo beste plater batzuk berotzeko.

Etxetresna elektrikoa itzaltzean, pantailak hondar-beroa edo tenperatura bistaratuko ditu.

Mantendu janaria bero

Hautatu ahalik eta tenperaturarik baxuena hondar-beroa erabiltzeko eta janaria bero mantentzeko. Pantailak hondar-beroaren adierazlea edo tenperatura bistaratuko du.

Argia itzalita dagoela egostea

Itzali argia egosten duzun bitartean. Piztu ezazu beharrezkoa denean bakarrik.

Janaria haizagailu hezearekin prestatzea

Funtzio hau egosketan zehar energia aurrezteko diseinatuta dago.

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

Jasangarritasunari buruzko gaiak

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

bota  ikurrarekin markatutako etxetresna elektrikoak etxeko hondakinekin batera. Eraman produktua tokiko birziklagunera edo jarri harremanetan udal-bulegoarekin.

Contingut

Informació de seguretat	30	Ús d'accessoris	44
Instruccions de seguretat	32	Funcions addicionals	45
Installació	34	Consells i trucs	46
Descripció del producte	35	Cura i neteja	49
Tauler de control	35	Resolució de problemes	52
Abans del primer ús	36	Dades tècniques	53
Ús diari	37	Eficiència energètica	53
Funcions del rellotge	43	Qüestions mediambientals	55

Subjecte a canvis sense preavís.

Informació de seguretat

Abans d'instalar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o un ús incorrectes. Guardeu sempre les instruccions de l'aparell per a futures consultes.

Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.

- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Abans de dur a terme qualsevol tasca de manteniment, tal·leu el subministrament elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.

- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.

Instruccions de seguretat

Instal·lació

⚠️ Avís! La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta del forn s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

Connexió elèctrica

⚠️ Avís! Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antioxoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afloixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La connexió elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar tots els pols de l'aparell del subministrament elèctric. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una amplada de l'obertura de contacte d'un mínim de 3 mm.

Utilització



Avís! Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.



Avís! Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar que l'esmalt perdi color o es faci malbé:
 - No poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.

- La pèrdua de color de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els suc de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Feu servir només accessoris subministrats amb aquest aparell o recomanats pel fabricant.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

Cura i neteja



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

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

Il·luminació interior

⚠️ Avís! Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.

- Utilitzeu sempre recanvis originals.

Eliminació

⚠️ Avís! Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell correctament.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Tal·leu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Traieu la porta per evitar que un infant o una mascota quedin atrapats dins l'aparell.
- **Materials d'embalatge:**
El material d'embalatge és recicable. Les peces de plàstic estan marcades amb abreviatures internacionals com PE, PS, etc. Elimineu els materials d'embalatge als contenidors de recollida municipal corresponents.

Instal·lació

⚠️ Avís! Consulteu els capítols de seguretat.

Muntatge

- i** Consulteu les instruccions de muntatge de la instal·lació.

Instal·lació elèctrica

⚠️ Avís! La instal·lació elèctrica d'aquest aparell l'ha de dur a terme un tècnic qualificat.

- i** El fabricant no es fa responsable si no seguieu les precaucions de seguretat indicades als capítols de seguretat.

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

Cable

Tipus de cables d'instal·lació o substitució:

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

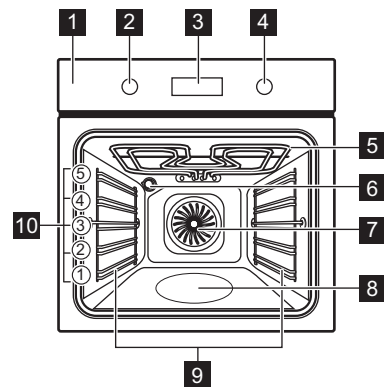
Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm ²)
màxim 1380	3 x 0.75
màxim 2300	3 x 1
màxim 3680	3 x 1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

Descripció del producte

Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla

- 4 Selector
- 5 Element d'escalfament
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Encastat - Dipòsit Aqua cleaning
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

Accessoris

- **Graella** x 1
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata d'enfornar** x 1
Per a pastissos i galetes.
- **Safata d'enfornar / gratinar** x 1
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **Guies telescòpiques** x 1 paquet
Per a prestatgeries i safates.

Tauler de control

Encendre i apagar l'electrodomèstic

Per encendre l'aparell feu el següent:

1. Premeu els selectors. Els selectors surten.
2. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar una funció.
3. Gireu el comandament de control per ajustar la configuració.

Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat



	Premeu-lo per encendre o apagar el llum.
	Mantingueu-lo premut per ajustar la funció: Bloqueig.
OK	Premeu-lo per confirmar la selecció.

Indicadors de pantalla

Mostrar amb les funcions de tecla:



Visió general del tauler de control

	Premeu-lo per definir les funcions del temporitzador.
	Mantingueu-lo premut per ajustar la funció: Escalfament ràpid.

	L'electrodomèstic està bloquejat.
	Submenú: Cocció assistida.
	Submenú: Configuració
	Escalfament ràpid està activat.
	La cocció al vapor està activada.
	Comptador de minuts està activat.

	Temps de cocció està activat.
	Inici retardat està activat.
	Temporitzador està activat.
	Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de cocció ha arribat al final.

Abans del primer ús

Avís! Consulteu els capítols de seguretat.

Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: "00:00" o "12:00" (segons el model).

1. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
2. Premeu OK.

Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'aparell abans del primer ús i de contacte amb el menjar. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu la sala durant el preescalfat.

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Seleccioneu la funció Ajusteu la temperatura màxima. Consulteu Ús diari. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.
3. Seleccioneu la funció Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
4. Seleccioneu la funció Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.

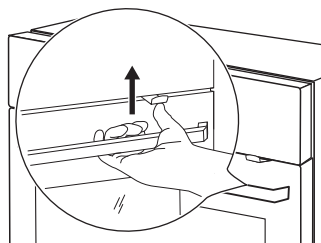
5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

Bloqueig mecànic infantil

El forn porta instal·lat el sistema de bloqueig mecànic infantil. És el bloqueig de la porta a la part dreta del forn, a sota del tauler de control.

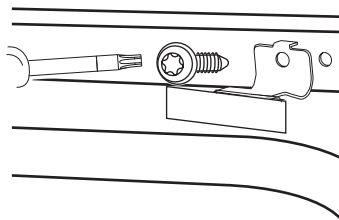
Per obrir la porta del forn amb el bloqueig infantil:

1. Mantingueu premut el bloqueig infantil.
2. Estireu l'agafador de la porta per obrir la porta. Tanqueu la porta del forn sense prémer el bloqueig infantil.



Per treure el bloqueig infantil:

1. Obriu la porta i traieu el bloqueig infantil amb la clau torx proporcionada amb el forn.
2. Torneu a cargolar el cargol després de treure el bloqueig infantil.



Ús diari

⚠️ Avís! Consulteu els capítols de seguretat.

Funcions d'escalfament

	Aire calent Per rostir carn i pastissos al forn. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocció convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn.
	Cocció convencional Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
	SteamBake / Aqua Cleaning Per humitejar durant la cocció. Per aconseguir el color adequat i crosta durant la cocció. Per fer els aliments més sucosos en reescalfar-los. Vegeu Cura i neteja per a més informació sobre: Aqua Cleaning.
	Aliments congelats Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
	Funció pizza El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.
	Calor inferior Per daurar bastant i per a bases cruixents. Feu servir el nivell més baix.

	Cocció amb ventilació Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. Es fa servir la calor residual. La potència de calor es pot reduir. Per a més informació, vegeu Ús diari, Notes sobre: Cocció amb ventilació.
	Grill Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
	Graella turbo Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.

i El llum es pot apagar automàticament a temperatures inferiors als 80 °C durant algunes funcions del forn.

Notes sobre: Cocció amb ventilació

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

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

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

Per veure les instruccions de cocció, consulteu Consells i trucs, Cocció amb ventilació.

Posició: Funcions d'escalfament

1. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
2. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.

» Escalfament ràpid: mantingueu-lo premut per escurçar el temps d'escalfament. Està disponible per a algunes funcions de cocció. El ventilador es podria engegar automàticament.

Ajust: SteamBake- Cocció al vapor

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Ompliu el relleu de la cavitat amb 250 ml d'aigua de l'aixeta, com a màxim. No torneu a omplir la cavitat d'encastament durant la cocció ni si l'electrodomèstic és calent.
3. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar la funció .
4. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.
5. Preescalfeu l'electrodomèstic buit durant 10 min per crear humitat.
6. Introduïu el menjar a l'electrodomèstic.
7. Quan s'hagi acabat la cocció, gireu el selector de les funcions de cocció fins la posició OFF per apagar l'aparell.
8. Quan l'aparell està fred, traieu l'aigua restant del buit d'encastament amb un drap suau.



Avís! Obriu la porta amb compte. La humitat despresada pot provocar cremades.

Accedir: Menú

Obriu el menú per accedir a funcions de cocció assistida i ajustos.

1. Gireu el selector de les funcions de cocció a .

La pantalla indica , .

2. Gireu el selector de control i trieu la icona per entrar al submenú. Premeu OK.

Posició: Cocció assistida

Cocció assistida el submenú consta de programes dissenyats per a plats concrets. Els programes arrenquen amb l'ajust corresponent. Podeu ajustar el temps i la temperatura durant la cocció.

1. Gireu el selector de les funcions de cocció a .
2. Gireu el selector de control per triar  i premeu OK.
3. Gireu el selector de control per triar un plat (P1 - P...). Premeu OK.
4. Gireu el selector de control per ajustar el pes. Hi ha opcions disponibles per a determinats plats. Premeu OK.
5. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. Premeu OK.
6. Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

Submenú: Cocció assistida

Llegenda	
	Possibilitat d'ajustar el pes.
	Ompliu la cavitat del fons amb aigua de l'aixeta per cuinar al vapor.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges. Consulteu Descripció del producte.

La pantalla mostrarà **P** i un **número** del plat que podeu comprovar a la taula.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P1	Rosbif, poc fet	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	☐ 2 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P2	Rosbif, al punt		
P3	Rosbif, molt fet		
P4	Bistec, al punt	180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts	☐☐ 3 ; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P5	Bou/vedella rostits/estofats (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda)	1.5 - 2 kg	☐☐ 2 ; estri de rostir sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
P6	Rostit de vedella, poc fet (cocció lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	☐ 2 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P7	Rostit de vedella, al punt (cocció lenta)		
P8	Rostit de vedella, molt fet (cocció lenta)		
P9	Filet de bou, poc fet (cocció lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	☐ 2 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P10	Filet de bou, al punt (cocció lenta)		
P11	Filet de bou, molt fet (cocció lenta)		
P12	Rostit de vedella (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	☐☐ 2 ; estri de rostir sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell. Rostit tapat.
P13	Rostit de porc (coll o espatlla)	1.5 - 2 kg	☐☐ 2 ; estri de rostir sobre la graella Afegiu 200 ml de líquid al recipient de rostir.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P14	Porc esqueixat (cocció lenta)	1.5 - 2 kg	 2 ; safata de forn Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	Cap de llom, fresc	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	 2 ; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P16	Costelles de porc	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes	 3 ; estri profund Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	Cuixa de xai amb os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes	 2 ; estri de rostir sobre safata de forn Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.
P18	Pollastre sencer	1 - 1.5 kg; fresc	  2 ;  200 ml; cassola sobre la safata de forn Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P19	Mig pollastre	0.5 - 0.8 kg	 3 ; safata de forn
P20	Pit de pollastre	180 - 200 g per peça	  2 ; cassola sobre graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.
P21	Cuixes de pollastre, fresques	-	 3 ; safata de forn Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	Ànec enter	2 - 3 kg	  2 ; estri de rostir sobre la graella Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	Oca entera	4 - 5 kg	  2 ; apella fonda Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
P24	Pastís de carn	1 kg	 2 ; graella
P25	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	 2 ; safata de forn Farciu el peix amb mantega, espècies i herbes.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P26	Filet de peix	-	  3 ; cassola sobre la graella
P27	Pastís de formatge	-	 2 ;  28 cm motlle desmuntable sobre la graella
P28	Pastís de poma	-	  2 ;  100 - 150 ml; safata de forn
P29	Pastís de poma	-	 2 ; motlle de pastís sobre la graella
P30	Pastís de poma	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm; motlle de pastís sobre graella
P31	Brownies	2 kg de massa	 3 ; estri profund
P32	Muffins	-	  2 ;  100 - 150 ml; safata de madalenes sobre graella
P33	Pa de pessic	-	 2 ; motlle de pa sobre la graella
P34	Patates al forn	1 kg	 2 ; safata de forn Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P35	Patates americanes	1 kg	 3 ; safata de forn amb paper d'enfornar Talleu les patates a trossos.
P36	Verdures a la planxa	1 - 1.5 kg	 3 ; safata de forn amb paper d'enfornar Talleu les verdures a trossos.
P37	Croquetes, congelades	0.5 kg	 3 ; safata de forn
P38	Pomes, congelades	0.75 kg	 3 ; safata de forn
P39	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	 2 ; cassola sobre la graella
P40	Patates gratinades (patates crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cassola sobre la graella Gireu el plat a mig fer.
P41	Pizza fresca, prima	-	  2 ;  100 ml; safata de forn amb paper d'enfornar

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P42	Pizza fresca, gruixuda	-	  2; safata de forn amb paper d'enfornar
P43	Quiche	-	 2; motlle de forn sobre la graella
P44	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	  2;  150ml; safata de forn amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.
P45	Pa integral / Pa de sègol / Pa negre	1 kg	  2;  150ml; safata de forn amb paper d'enfornar / motlle de pa sobre graella

Modificació de: Configuració

1. Gireu el selector de les funcions de cocció a .
2. Gireu el selector de control per triar  i premeu OK.
3. Gireu el comandament de control per seleccionar la posició. Premeu OK.
4. Gireu el selector de control per ajustar el valor. Premeu OK.
5. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per sortir del Menú.

Submenú: Configuració

	Paràmetre	Valor
01	Hora del dia	Canviar
02	Brillantor de la pantalla	1 - 5

	Paràmetre	Valor
03	Tons de les tecles	1: xiulet, 2: clic, 3: sense so
04	Volum del brunzidor	1 - 4
05	Temporitzador	Encendre/apagar
06	Llum	Encendre/apagar
07	Escalfament ràpid	Encendre/apagar
08	Mode Demo	-
09	Versió del programari	Comprovar
10	Restaura tots els paràmetres	Sí / No

Funcions del rellotge

Descripció de les funcions del temporitzador

 Compta- dor de minuts	Per configurar un temporitzador de compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal. Aquesta funció no té cap efecte en el funcionament de l'aparell i la podeu configurar en qualsevol moment.
 Temps de cocció	Per definir la durada de la cocció. Quan el temporitzador acaba de comptar, sona un senyal i la funció de cocció s'apaga automàticament.
 Inici re- tardat	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
 Temporitzador	Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte en el funcionament de l'aparell i la podeu configurar en qualsevol moment.

Configuració: Comptador de minuts



1. Premeu .
- A la pantalla apareix: 0:00 i .
2. Gireu el comandament de control per definir l'hora Comptador de minuts.
3. Premeu OK. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Posició: Temps de cocció

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.

2. Premeu  fins que la pantalla indiqui: 0:00 i .
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora Temps de cocció.
4. Premeu OK. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.
5. Quan acabi el temps, premeu OK i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

Posició: Inici retardat

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
2. Premeu  fins que la pantalla indiqui:  i START.
3. Gireu el comandament de control per definir el temps d'inici.
4. Premeu OK.

A la pantalla apareix: --:--  STOP.

5. Gireu el comandament de control per definir el temps de finalització.
6. Premeu OK.
El temporitzador començarà el compte enrere a partir de l'hora d'inici definida.
7. Quan acabi el temps, premeu OK i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

Posició: Temporitzador

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a  per obrir el Menú.
2. Gireu el botó de control per seleccionar  / Temporitzador. Vegeu Ús diari, Menú: Configuració.
3. Premeu OK.
4. Gireu el comandament de control per activar o desactivar el temps de funcionament.
5. Premeu OK.

Posició: Hora del dia

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició  per accedir al Menú.
2. Gireu el botó de control per seleccionar  / Hora del dia. Vegeu Ús diari, Menú: Configuració.

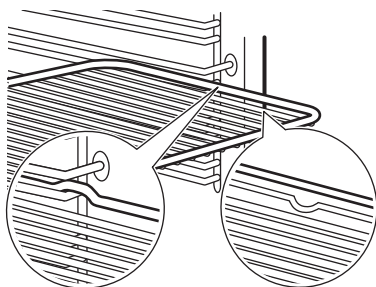
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
4. Premeu OK.

Ús d'accessoris

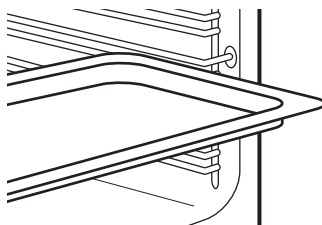
Avís! Consulteu els capítols de seguretat.

Inserció d'accessoris

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

Graella metàl·lica

Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall. Assegureu-vos que la graella toqui la part posterior de l'interior del forn.

Safata de pastisseria / Safata fonda

Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals. Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

Ús de: Guies telescòpiques

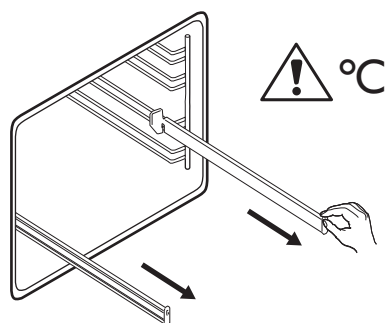
Conserveu les instruccions d'instal·lació de les guies telescòpiques per a usos futurs.

Gràcies a les guies telescòpiques, els prestatges i les safates es poden introduir i extreure més fàcilment.



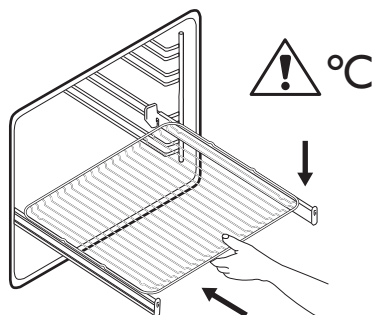
PRECAUCIÓ! No renteu les guies telescòpiques al rentavaixel·la. No lubriqueu les guies telescòpiques.

1. Traieu les guies telescòpiques del costat dret i esquerre.



2. Colloqueu la graella a sobre de les guies telescòpiques i empeyeu-les cap endins del forn amb cura. Assegureu-vos d'introduir les guies telescòpiques

completament dins del forn abans de tancar la porta.



Funcions addicionals

Bloqueig

Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Si s'activa mentre l'aparell està funcionant, el tauler de control es bloqueja per assegurar que la configuració de coccio funciona de forma ininterrompuda.

Si s'activa mentre l'aparell no està funcionant, el tauler de control es mantindrà bloquejat per evitar que s'encengui sense voler.

: mantingueu-lo premut per activar la funció.

Sona un senyal acústic. : parpelleja tres vegades quan el bloqueig està activat.

: mantingueu-lo premut per desactivar la funció.

Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - màxim	3

Si voleu que una funció de coccio es mantingui activada passada l'hora d'apagada automàtica, heu de definir la durada de la coccio. Consulteu Funcions del rellotge.

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Llum, Inici retardat.

Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

Consells i trucs

Recomanacions de cocció

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir.

Aquest electrodomèstic podria coure o rostir el menjar de manera diferent al que teníeu abans. Els següents suggeriments indiquen la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell del prestatge segons els tipus d'aliments.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Per a consells d'estalvi energètic, vegeu Eficiència energètica.

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
°C	Temperatura

	Accessori
	Nivell
	Temps de cocció (min)

Cocció amb ventilació: accessoris recomanats

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

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

Cocció amb ventilació

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

		°C		
Rotlles dolços, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	220	2	10 - 15
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	25 - 35
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	175	3	25 - 30

		°C		
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	200	3	25 - 30
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	180	2	15 - 25
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	40 - 50
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	20 - 25
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	25 - 35
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	25 - 30
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	25 - 30
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	25 - 30
Galetes de pasta trencada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	25 - 35
Pastisssets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	20 - 30
Verdures, escaladades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	200	3	25 - 30

		°C		
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	25 - 30

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	3	150 - 160	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	180	70 - 90
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90
Biscuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm ¹⁾	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	40 - 50
Biscuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm ¹⁾	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	40 - 50
Biscuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm ¹⁾	Aire calent	Graella metàl·lica	2 i 4	160	40 - 60
Galetes Shortbread	Aire calent	Safata de pastisseria	3	140 - 150	20 - 40
Galetes Shortbread	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	140 - 150	25 - 45

				°C	
Galetes Shortbread	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	140 - 150	25 - 45
Torrades ¹⁾	Grill	Graella metàl·lica	4	màx.	1 - 5

1) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

Cura i neteja



Avís! Consulteu els capítols de seguretat.

Notes sobre la neteja

Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau. Netegeu i proveu la junta de la porta del marc de la cavitat.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.
- Netegeu les taques amb un detergent suau.

Ús diari

- Netegeu l'interior de l'aparell després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir només un drap de microfibra després de cada ús.

Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.

- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

Neteja de la cavitat d'encastament

Netegeu la cavitat repujada per eliminar les restes de calç després de cuinar al vapor.



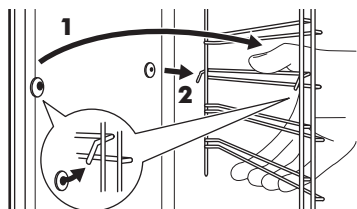
Per a al funció: SteamBake netegeu el forn després de cada cinc o deu cicles de cocció.

1. Aboqueu 250 ml de vinagre blanc o àcid cítric al relleu de la cavitat. Feu servir com a màxim vinagre amb un 6 % d'acidesa sense additius.
2. Deixeu que el vinagre desfaci el residu calcari a temperatura ambient durant 30 minuts.
3. Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.

Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.
3. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.



4. Torneu a posar els suports dels prestatges a la posició inicial. Repetiu els passos en sentit invers.

Si l'aparell ve amb guies telescòpiques, els elements de retenció han de mirar cap endavant.

Aqua Cleaning

Aquest procediment de neteja fa servir la humitat per eliminar les partícules de greix i menjar de l'electrodomèstic.

1. Aboqueu aigua a la cavitat repujada: 200 ml.
2. Trieu la funció .
3. Ajusteu la temperatura a 90 °C.
4. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 30 min.
5. Apagueu l'aparell.
6. Espereu que l'aparell es refredi. Assequeu la cavitat amb un drap suau.

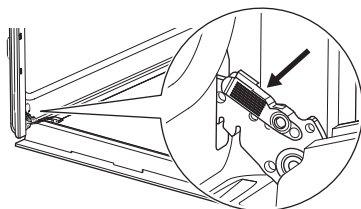
Extracció i instal·lació de la porta

La porta del forn té tres plafons de vidre. La porta del forn i els plafons de vidre interiors es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

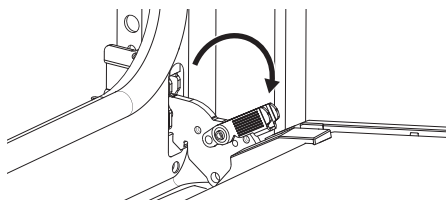


PRECAUCIÓ! No feu servir l'aparell sense els panells de vidre.

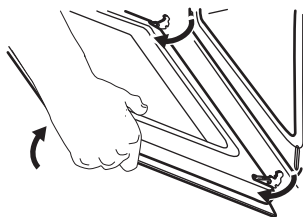
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



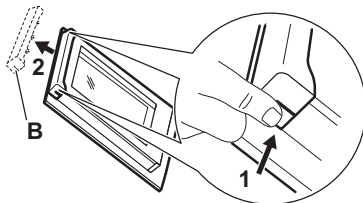
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.

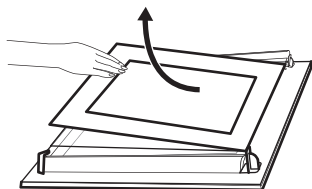


4. Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
5. Agafeu el revestiment **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.

7. Subjecteu els panells de vidre de la porta pel marge superior i estireu-los amb cura un a un. Comenceu des del panell superior. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.

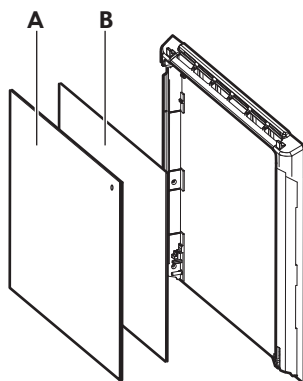


8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
9. Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu els plafons de vidre, el revestiment de la porta i la porta del forn, i tanqueu les baldes d'ambdues frontisses.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes. Assegureu-vos de tornar a col·locar els plafons de vidre (A i B) en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. Cada plafó és diferent per facilitar el procés de muntatge i desmuntatge.

La serigrafia ha de mirar cap a l'interior de la porta. Després de la instal·lació, assegureu-vos que la superfície del marc del plafó de vidre de les serigrafies no sigui aspra al tacte.

Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic.



Assegureu-vos d'instal·lar correctament el plafó de vidre central al punts de fixació.



Substitució de la bombeta



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

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



PRECAUCIÓ! Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin residus de greix a la bombeta.

Llum posterior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituiu la bombeta per una de resistent a temperatures de 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

Resolució de problemes

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

Què fer si...

Problema	Comproveu que...
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	Bloqueig està desactivat.
El llum s'apaga.	Cocció amb ventilació: està activat.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.
La junta de la porta està feta malbé.	No utilitzeu l'aparell. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
La pantalla mostra 00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.
L'aigua es vessa de la cavitat repujada.	Hi ha massa aigua a la cavitat.

 Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de casa vostra per reiniciar l'electrodomèstic. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa

d'identificació es troba al marc davanter de l'electrodomèstic. La podreu veure si obriu la porta. No retireu la placa d'identificació de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.) :	
Número de producte (PNC):	
Número de sèrie (S.N.):	

Dades tècniques

Dades tècniques

Dimensions (interior)	Amplada Alçària Profunditat	480 mm 361 mm 416 mm
Superfície de la safata de forn	1438 cm ²	
Element tèrmic superior	2300 W	
Element tèrmic inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Placa	2400 W	
Classificació total	2990 W	
Voltatge	220 - 240 V	
Freqüència	50 - 60 Hz	
Nombre de funcions	9	

Eficiència energètica

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

Nom del proveïdor	IKEA
Identificació de model	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09
Índex d'eficiència energètica	81.2
Classe d'eficiència energètica	A+
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.69 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	72 l

Tipus de forn	Forn encastat	
Massa	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.		

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

Consum energètic en mode d'espera	0.8 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

Consells per estalviar energia

Els consells següents us poden ajudar a estalviar energia quan feu servir l'electrodomèstic.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia).

No preescalfeu l'electrodomèstic abans de cuinar, tret que es recomani específicament.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell

a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

Quan apagueu l'aparell, la pantalla indica l'escalfor o temperatura residual.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

Cocció amb ventilació

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzeu aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons. Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduireu l'estalvi d'energia.

Qüestions mediambientals

Recicleu els materials amb el símbol .
Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge.
Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Contenido

Información de seguridade	56	Uso dos accesorios	71
Instrucións de seguridade	58	Funcións adicionais	72
Instalación	60	Apuntamentos e consellos	73
Descrición de produto	61	Mantemento e limpeza	75
Panel de control	61	Resolución de problemas	78
Antes do primeiro uso	62	Datos técnicos	79
Uso cotián	63	Eficiencia enerxética	79
Funcións de reloxo	70	Preocupacións ambientais	81

Salvo modificaciónes.

Información de seguridade

Antes da instalación e do uso do electrodoméstico, lea detidamente as instrucións fornecidas. O fabricante non é responsable se unha instalación ou utilización incorrectas causan lesións e danos. Garde sempre as instrucións co electrodoméstico para futura referencia.

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

- Este electrodoméstico pódeno utilizar nenos de 8 anos en diante e persoas con capacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas ou carentes de experiencia e coñecemento no caso de que sexan obxecto de supervisión ou indicacións respecto do uso do electrodoméstico de xeito seguro e comprendan os perigos implicados. Os nenos de menos de 8 anos e as persoas con discapacidades moi amplas e complexas han de manterse afastados do electrodoméstico a menos que teñan supervisión continua.
- Os nenos deberían estar baixo supervisión para asegurarse de que non xogan co electrodoméstico.
- Manteña todo envoltorio afastado dos nenos e desfágase del correctamente.
- ADVERTENCIA: O electrodoméstico e as súas pezas accesibles póñense moi quentes durante o uso. Manteña os

nenos e as mascotas afastados do electrodoméstico cando estea en uso e cando arrefría.

- Se o electrodoméstico ten un dispositivo de seguridade anti-nenos, deberíase activar.
- Os nenos non han de realizar tarefas de mantemento e limpeza do electrodoméstico que correspondan ao usuario sen supervisión.

Seguridade xeral

- Este electrodoméstico só ten fins de cociña.
- Este electrodoméstico está deseñado para un uso unicamente doméstico e en fogar nun contorno de interiores.
- Este electrodoméstico pódese utilizar en oficinas, habitacións de hoteis, camas e almorzos, casas de hóspedes rurais e outros aloxamentos similares nos que ese uso non supere os niveis de uso doméstico (medio).
- Só unha persoa cualificada pode instalar este electrodoméstico e substituír o cable.
- ADVERTENCIA: O electrodoméstico e as súas pezas accesibles póñense moi quentes durante o uso. Debe terse coidado de evitar tocar elementos que sexan fonte de calor.
- Use sempre luvas de forno para retirar ou inserir accesorios ou utensilios do forno.
- Antes de calquera mantemento, corte a alimentación eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que o electrodoméstico estea apagado antes de substituír a lámpada para evitar a posibilidade de descarga eléctrica.
- Non utilice o electrodoméstico antes de instalalo nunha estrutura integrada.
- Non use un limpador a vapor para limpar o electrodoméstico.

- Non use produtos de limpeza abrasivos ou rasquetas metálicas afiadas para limpar a porta de vidro, xa que poden raiar a superficie, o que pode provocar que se rompa o vidro.
- Se o cable de alimentación eléctrica está danado, debe substituílo o fabricante, o seu Centro de servizo autorizado ou persoas similares para evitar riscos eléctricos.
- Para retirar os soportes do estante tire primeiro da parte dianteira do soporte do estante e logo do extremo traseiro cara a fóra das paredes laterais. Instale os soportes de bandexas coa secuencia inversa.

Instrucións de seguridade

Instalación



ADVERTENCIA! Só unha persoa cualificada debe instalar este electrodoméstico.

- Retire todo o envoltorio.
- Non instale nin use un electrodoméstico danado.
- Siga as instrucións de instalación fornecidas co electrodoméstico.
- Teña sempre coidado cando desprace o electrodoméstico, posto que é moi pesado. Use sempre luvas de seguridade e calzado pechado.
- Non turre do electrodoméstico pola asa.
- Instale o electrodoméstico nun lugar seguro e axeitado que cumpra os requisitos de instalación.
- Manteña unha distancia mínima respecto dos outros aparellos e unidades.
- Antes de instalar o electrodoméstico, comprobe que a porta do forno abre sen obstáculos.
- O electrodoméstico está equipado cun sistema de arrefriado eléctrico. Debe operarse coa alimentación eléctrica.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA! Risco de lume e descarga eléctrica.

- Todas as conexións eléctricas deberían estar feitas por un electricista cualificado.
- O electrodoméstico debe ter toma de terra.
- Asegúrese de que os parámetros da placa de datos son compatibles coas clasificacións eléctricas da alimentación eléctrica.
- Use sempre un enchufe a proba de descargas e correctamente instalado.
- Non use adaptadores con múltiples enchufes nin alargadeiras.
- Asegúrese de non provocar danos no enchufe nin no cable da alimentación eléctrica. De terse que cambiar o cable da alimentación, debe facelo o noso Centro de servizo autorizado.
- Non deixe que os cables de alimentación toquen ou se acheguen á porta do electrodoméstico nin o oco debaixo do aparello, sobre todo cando estea en funcionamento ou a porta estea quente.
- A protección anti-descargas de partes activas e illadas debe suxeitarse de xeito que non poida retirarse sen ferramentas.

- Conecte o enchufe da alimentación na toma correspondente soamente ao final da instalación. Asegúrese de que hai acceso ao enchufe da alimentación eléctrica despois da instalación.
- Se a toma de alimentación está solta, non conecte o cable de alimentación.
- Non tire do cable da alimentación para desconectar o electrodoméstico. Tire sempre do propio enchufe da alimentación.
- Use só dispositivos de illamento correctos: interruptores de protección, fusibles (fusibles de tipo parafuso retirados do soporte), pancas para escapes de terra e conmutadores.
- A instalación eléctrica debe ter un dispositivo de illamento que deixe desconectar o electrodoméstico da alimentación eléctrica en todos os polos. O dispositivo de illamento debe ter unha anchura de apertura de contacto de 3 mm. como mínimo.

Uso



ADVERTENCIA! Risco de lesión, queimaduras e descarga eléctrica ou explosión.

- Non cambie a especificación deste electrodoméstico.
- Asegúrese de que as aberturas de ventilación non están bloqueadas.
- Non deixe que o electrodoméstico quede sen atender durante o seu funcionamento.
- Desactive o electrodoméstico despois de cada uso.
- Teña coidado cando abra a porta do electrodoméstico mentres estea en funcionamento. Pode desprenderse aire quente.
- Non poña a funcionar o electrodoméstico coas mans molladas ou cando estea en contacto con auga.
- Non aplique presión na porta aberta.
- Non use o electrodoméstico coma superficie de traballo nin de almacenamento.
- Abra a porta do electrodoméstico con coidado. O uso de ingredientes con alcol pode causar unha mestura de alcol e aire.
- Non deixe que haxa faíscas ou chamas que entren en contacto co electrodoméstico cando abra a porta.
- Use sempre vasos e xerras aprobadas a efectos de preservación.
- Non poña produtos inflamables nin artigos húmidos con produtos inflamables no electrodoméstico ou preto del.



ADVERTENCIA! Risco de danos ao electrodoméstico.

- Para impedir danos ou descolorido no esmalte:
 - non poña utensilios do forno ou outros obxectos directamente na parte baixa da cavidade do electrodoméstico.
 - non poña papel aluminio directamente na parte baixa da cavidade do electrodoméstico.
 - non bote auga directamente no electrodoméstico quente.
 - non garde pratos húmidos e comida no electrodoméstico despois de que termine de cociñar.
 - teña coidado cando retire ou instale os accesorios.
- O descolorido do esmalte ou o aceiro inoxidable non ten efecto no rendemento do aparello.
- Use unha cazola fonda para biscoitos húmidos. Os zumes de froitas causan manchas que poden ser permanentes.
- Use só accesorios fornecidos con este electrodoméstico ou recomendados polo fabricante.
- Cociñe sempre coa porta do electrodoméstico pechada.
- Se o electrodoméstico está instalado detrás dun elemento de mobiliario tipo panel (por exemplo, unha porta), asegúrese de que a porta nunca estea pechada cando o aparello funciona. A calor e a humidade poden acumularse detrás dun moble pechado e causar danos posteriores ao aparello, á carcasa

ou ao chan. Non peche o moble ata que o electrodoméstico arrefría totalmente despois de usalo.

Mantemento e Limpeza



ADVERTENCIA! Risco de lesión, lume ou danos ao electrodoméstico.

- Antes do mantemento, desactive o electrodoméstico e desconecte o enchufe de alimentación da toma principal.
- Asegúrese de que o electrodoméstico está frío. Hai risco de que os paneis de vidro poidan escachar.
- Substitúa os paneis de vidro da porta inmediatamente cando estean danados. Contacte co Centro de servizo autorizado.
- Teña coidado cando retire a porta do electrodoméstico. A porta pesa moito!
- Limpe o electrodoméstico con regularidade para impedir a deterioración do material da superficie.
- A graxa e a comida que queden no electrodoméstico poden provocar lumes.
- Se utiliza un aerosol para fornos, siga as instrucións de seguridade da embalaxe.

Iluminación interna



ADVERTENCIA! Risco de descarga eléctrica.

- En canto á lámpada dentro deste produto e lámpadas como reposto vendidas por separado: Estas lámpadas están destinadas a soportar condicións físicas extremas nos electrodomésticos, como temperatura, vibracións, humidade, ou están destinadas a sinalizar información

sobre o estado de funcionamento do aparello. Non están destinadas a ser usadas noutras aplicacións nin son axeitadas para a iluminación de cuartos domésticos.

- Este produto contén unha fonte de luz cunha eficiencia enerxética de clase G.
- Use só lámpadas coas mesmas especificacións.

Servizo

- Para reparar o electrodoméstico contacte co Centro de servizo autorizado.
- Use só pezas de reposto orixinais.

Eliminación



ADVERTENCIA! Risco de lesión ou abafamento.

- Contacte coa autoridade municipal para información sobre como desfacerse correctamente do electrodoméstico.
- Desconecte o electrodoméstico da rede eléctrica principal.
- Corte o cable de alimentación eléctrica preto do electrodoméstico e desfágase del.
- Retire a porta para evitar que menores e mascotas queden atrapados no electrodoméstico.
- **Material de envoltorio:**
O material de envoltorio é reciclable. As pezas de plástico están marcadas con abreviacións internacionais coma PE, PS, etc. Desfágase do material de envoltorio nos contedores dispostos a tal efecto na súa instalación de xestión de residuos local.

Instalación



ADVERTENCIA! Consultar capítulos de Seguridade.

Montaxe



Consultar as Instrucións de montaxe para a instalación.

Instalación eléctrica

- **ADVERTENCIA!** Só debe realizar a instalación eléctrica unha persoa cualificada.
- O fabricante non é responsable se vostede non segue as precaucións de seguridade dos capítulos de Seguridade.

Este forno só se fornece cun cable principal.

Cable

Tipos de cable aplicables para a instalación ou substitución:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

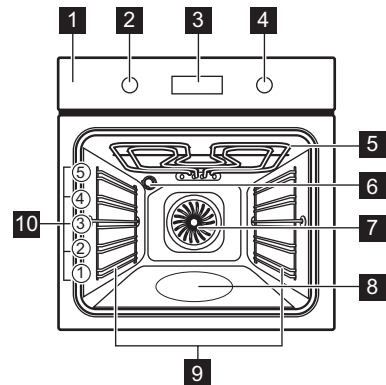
Para a sección do cable consulte a potencia total na placa de datos. Tamén pode consultar a táboa:

Potencia total (W)	Sección do cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

A toma de terra (cable verde / amarelo) debe ser 2 cm máis longo ca os cables de fase marrón e neutro azul.

Descrición de produto

Descrición xeral



-  Panel de control
-  Mando para as funcións de calor
-  Visor
-  Mando de control

-  Elemento de calor
-  Lámpada
-  Ventilador
-  Relevo de cavidade - Contedor Aqua cleaning
-  Soporte de bandexa, extraíble
-  Guías de bandexa

Accesorios

- Grella** x 1
Para utensilios de cociña, moldes de biscoitos, asados.
- Bandexa de forno** x 1
Para biscoitos e galletas.
- Grill- / Tarteira asadora** x 1
Para cocer e asar ou como bandexa para recoller graxas.
- Guías telescópicas** x 1 set
Para estantes e bandexas.

Panel de control

Acender e apagar o electrodoméstico

Para acender o electrodoméstico:

1. Prema os mandos. Os mandos sobresaen.

- 2. Xire o mando das funcións de calor para seleccionar unha función.
- 3. Xire o mando de control para axustar os parámetros.

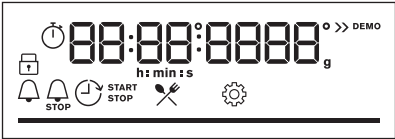
Para apagar o electrodoméstico: xire o mando das funcións de calor á posición de apagado .

Resumen de panel de control

	Prema para establecer funcións do temporizador.
	Prema e manteña pulsado para acender a función: Quentamento rápido.
	Prema para acender e apagar a lámpada do electrodoméstico.
	Prema e manteña pulsado para acender a función: Bloqueo.
OK	Prema para confirmar a súa selección.

Indicadores de monitor

Visor con funcións clave:



	O electrodoméstico está bloqueado.
	Submenú: Cociña asistida.
	Submenú: Axustes
	Quentamento rápido está activado.
	A cocción a vapor está activada.
	Control minuteiro está activado.
	Tempo de cocción está activado.
	Comezo atrasado do tempo está activado.
	Temporizador está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cando acada o electrodoméstico a temperatura establecida ou cando remata o tempo de cocción.

Antes do primeiro uso



ADVERTENCIA! Consultar capítulos de Seguridade.

Establecer a hora

Despois da primeira conexión á alimentación, agarde ata que o visor amose: "00:00" ou "12:00" (dependendo do modelo).

- 1. Xire o mando de control para establecer a hora.
- 2. Prema OK.

Quentamento previo inicial e limpeza

Quente o aparello baleiro antes do primeiro uso e contacto con comida. O electrodoméstico pode emitir un olor desagradable e fume. Ventile o cuarto durante este quentamento previo.

1. Retire do electrodoméstico todos os accesorios e soportes de bandexas extraíbles.
2. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Consultar Uso cotián. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 1 h.
3. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 15 min.
4. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 15 min.
5. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
6. Limpe o electrodoméstico e os accesorios unicamente cun pano de microfibras, auga morna e un deterxente suave.
7. Volva poñer os accesorios e os soportes de bandexas extraíbles no seu lugar inicial.

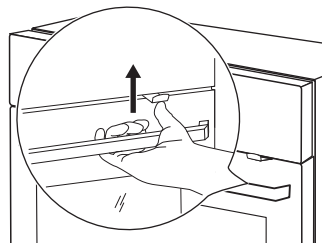
Bloqueo mecánico anti-nenos

O forno ten instalado un bloqueo mecánico anti-nenos. É o seguro da porta á dereita do forno, debaixo do panel de control.

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

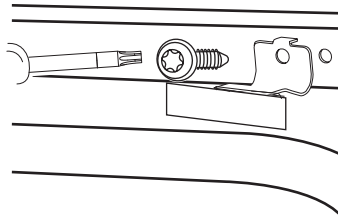
1. Empuxar e manter cara arriba o bloqueo anti-nenos.

2. Tirar da asa da porta para abri-la. Pechar a porta do forno sen empuxar o bloqueo anti-nenos.



Para retirar o bloqueo anti-nenos:

1. Abrir a porta e retirar o bloqueo anti-nenos coa chave Allen subministrada co forno.
2. Volver poñer o parafuso despois de retirar o bloqueo anti-nenos.



Uso cotián



ADVERTENCIA! Consultar capítulos de Seguridade.

Funcións de calor



Cocción con ventilador

Para asar carne e cocer tortas. Estableza unha temperatura máis baixa que para a Cocción convencional xa que o ventilador distribúe a calor de xeito uniforme no interior do forno.

	Cociña convencional Para cocer ou asar comida nunha soa posición do estante.
	SteamBake / Aqua Clean Para engadir humidade durante a cocción. Para obter a cor correcta e unha codia crocante durante a cocción. Para engadir máis succulencia durante o requeamento. Consultar Mantemento e limpeza para máis información sobre: Aqua Clean.
	Comidas conxeladas Para facer comidas prácticas ben crocantes, coma patacas fritidas, patacas en anacos ou rolos de primavera.
	Pizza función Para cocer pizza e outros pratos que requiran máis calor por abaixo.
	Calor inferior Para dourar e conseguir bases crocantes. Use a posición de estante máis baixa.
	Enfornado con ventilador húmido Esta función está deseñada para aforrar enerxía durante a cocción. Cando use esta función, a temperatura dentro do electrodoméstico pode diferir da temperatura establecida. Utilízase a calor residual. A potencia de calor podería verse reducida. Para máis información, consultar Uso cotián, Notas sobre: Enfornado con ventilador húmido.
	Grella Para asar pezas delgadas de comida e tostar pan.

	Turbo Grilling Para asar grandes anacos de carne ou aves de curral con ósos nunha soa guía da bandexa. Para gratinar ou dourar.
---	---



A lámpada pode que se apague automaticamente a unha temperatura por debaixo de 80°C durante algunhas funcións do forno.

Notas sobre: Enfornado con ventilador húmido

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

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

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

Para as instrucións de cociña consulte Apuntamentos e consellos, Enfornado con ventilador húmido.

Axuste: Funcións de calor

1. Xire o mando das funcións de calor para seleccionar unha función de calor.
2. Xire o pomo de control para establecer a temperatura.

 Quentamento rápido - preme e manteña pulsado para acurtar o tempo de calor. Está dispoñible para algunhas funcións de calor. O ventilador pode acenderse automaticamente.

Axuste: SteamBake- Cocción ao vapor

1. Asegúrese de que o electrodoméstico está frío.
2. Encha o relevo da cavidade cun máximo de 250 ml de auga da billa.

Non encha o relevo da cavidade durante a cocción ou cando estea quente o electrodoméstico.

3. Xire o mando das funcións de calor para seleccionar a función de calor .
4. Xire o pomo de control para establecer a temperatura.
5. Quente previamente o electrodoméstico baleiro durante 10 min para crear humidade.
6. Insira a comida no electrodoméstico.
7. Cando remate a cocción, xire o mando das funcións de calor á posición de apagado para apagar o electrodoméstico.
8. Cando o electrodoméstico estea frío, retire a auga que queda do relevo da cavidade cun pano suave.

 **ADVERTENCIA!** Abra a porta con coidado. A humidade que se libere pode causar queimaduras.

Introducindo: Menú

Abra o Menú para acceder a pratos de Cociña asistida e axustes.

1. Xire o mando para as funcións de calor a .

O visor amosa , .

2. Xire o mando de control e seleccione a icona para acceder ao submenú. Prema OK.

Axuste: Cociña asistida

Cociña asistida O submenú consiste en programas que están deseñados para pratos

especiais. Os programas comezan cuns axustes adecuados. Pode axustar o tempo e a temperatura durante a cocción.

1. Xire o mando para as funcións de calor a .
2. Xire o mando de control para seleccionar . Prema OK.
3. Xire o mando de control para seleccionar un prato (P1 - P...). Prema OK.
4. Xire o mando de control para axustar o peso. A opción está dispoñible para pratos seleccionados. Prema OK.
5. Coloque a comida dentro do electrodoméstico. Prema OK.
6. Cando remate a función, comprobe se está lista a comida. Amplíe o tempo de cocción, se fai falta.

Submenú: Cociña asistida

Lenda	
	Axuste de peso dispoñible.
	Encha o relevo da cavidade de auga para a cocción a vapor.
	Quente previamente o electrodoméstico antes de comezar a cocinar.
	Nivel do estante. Consultar Descrición de produto.

O visor amosa **P** e un **número** do prato que pode comprobar na mesa.

	Prato	Peso	Nivel de estante / Accesorio
P1	Carne asada, pouco feita	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pezas espesas	 2 ; bandexa de forno Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P2	Carne asada, feita		
P3	Carne asada, ben feita		
P4	Filete, feito	180 - 220 g por peza; 3 cm anacos espesos	  3 ; fonte para asado na grella Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P5	Asado / guisado de vaca (costela de calidade, rabadilla, flanco grosso)	1.5 - 2 kg	  2 ; fonte para asado na grella Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Engadir líquido. Insira no electrodoméstico.
P6	Carne asada, pouco feita (cocci3n lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pezas espesas	 2 ; bandexa de forno Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P7	Carne asada, feita (cocci3n lenta)		
P8	Carne asada, ben feita (cocci3n lenta)		
P9	Filete de vaca, pouco feito (cocci3n lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pezas espesas	 2 ; bandexa de forno Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P10	Filete de vaca, feito (cocci3n lenta)		
P11	Filete de vaca, ben feito (cocci3n lenta)		
P12	Vitela asada (por exemplo, ombro)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pezas espesas	  2 ; fonte para asado na grella Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Engadir líquido. Insira no electrodoméstico. Asado tapado.

	Prato	Peso	Nivel de estante / Accesorio
P13	Pescozo ou ombro de porco asado	1.5 - 2 kg	 2 ; fonte para asado na grella Engadir 200 ml de líquido á fonte para asado.
P14	Tiras de porco (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	 2 ; bandexa de forno Xire a carne mediado o tempo de cocción para obter un dourado uniforme.
P15	Lombo de porco, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pezas espesas	 2 ; fonte para asado na grella Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P16	Costelas de porco	2 - 3 kg; usar cru, 2 - 3 cm costeletas finas	 3 ; tixola fonda Engadir líquido para cubrir o fondo dun prato. Xire a carne mediado o tempo de cocción.
P17	Coxa de año con óso	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm pezas espesas	 2 ; fonte para asado na bandexa de forno Engadir líquido. Xire a carne mediado o tempo de cocción.
P18	Polo enteiro	1 - 1.5 kg; fresco	  2 ;  200 ml; tarteira na bandexa de forno Xire o polo mediado o tempo de cocción para obter un dourado uniforme.
P19	Medio polo	0.5 - 0.8 kg	 3 ; bandexa de forno
P20	Peituga de polo	180 - 200 g por peza	  2 ; tarteira na grella Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente.
P21	Zancos de polo, fresco	-	 3 ; bandexa de forno Se adobou primeiro os zancos de polo, poña a temperatura máis baixa e áseos máis tempo.
P22	Parrulo, enteiro	2 - 3 kg	  2 ; fonte para asado na grella Poña a carne na fonte do asado. Xire o parrulo mediado o tempo de cocción.
P23	Ganso, enteiro	4 - 5 kg	  2 ; tixola fonda Poña a carne nunha bandexa de forno profunda. Xire o ganso mediado o tempo de cocción.

	Prato	Peso	Nivel de estante / Accesorio
P24	Pastel de carne	1 kg	 2 ; grella
P25	Peixe inteiro, asado	0.5 - 1 kg por peixe	 2 ; bandexa de forno Encha o peixe de manteiga, especias e herbas.
P26	Filete de peixe	-	  3 ; tarteira na grella
P27	Torta de queixo	-	 2 ;  28 cm molde para tortas na grella
P28	Pastel de mazá	-	  2 ;  100 - 150 ml; bandexa de forno
P29	Torta de mazá	-	 2 ; molde para pasteis na grella
P30	Torta de mazá	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm molde para pasteis na grella
P31	Brownies	2 kg de masa	 3 ; tixola fonda
P32	Madalenas	-	  2 ;  100 - 150 ml; bandexa para madalenas na grella
P33	Biscoito	-	 2 ; molde para biscoito na grella
P34	Patacas asadas	1 kg	 2 ; bandexa de forno Poña as patacas enteiras con pel na bandexa de forno.
P35	Patacas en anacos con pel	1 kg	 3 ; bandexa de forno con papel de forno Corte as patacas en anacos.
P36	Verduras mesturadas á grella	1 - 1.5 kg	 3 ; bandexa de forno con papel de forno Corte as verduras en anacos.
P37	Croquetas, conxeladas	0.5 kg	 3 ; bandexa de forno
P38	Patacas Pommes, conxeladas	0.75 kg	 3 ; bandexa de forno
P39	Carne / lasaña vexetal con láminas de pasta secas	1 - 1.5 kg	 2 ; tarteira na grella

	Prato	Peso	Nivel de estante / Accesorio
P40	Gratinado de pataca (patacas crúas)	1 - 1.5 kg	 1 ; tarteira na grella Rote a fonte mediado o tempo de cocción.
P41	Pizza fresca, fina	-	  2 ;  100 ml; bandexa de forno con papel de forno
P42	Pizza fresca, fina	-	  2 ; bandexa de forno con papel de forno
P43	Quiche	-	 2 ; molde para tortas na grella
P44	Baguette / Chapata / Pan branco	0.8 kg	  2 ;  150ml; bandexa de forno con papel de forno Para o pan branco fai falta máis tempo.
P45	Integral / Centeo / Pan negro	1 kg	  2 ;  150ml; bandexa de forno con papel de forno / molde para pan na grella

Cambiar: Axustes

1. Xire o mando para as funcións de calor a .
 2. Xire o mando de control para seleccionar . Prema **OK**.
 3. Xire o mando de control para seleccionar o axuste. Prema **OK**.
 4. Xire o mando de control para axustar o valor. Prema **OK**.
 5. Xire o mando das funcións de calor á posición de apagado para saír de Menú.
- Submenú: Axustes

	Axuste	Valor
01	Hora do día	Cambio
02	Brillo do visor	1 - 5
03	Tons clave	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son de apagado

	Axuste	Valor
04	Volume da campá	1 - 4
05	Temporizador	Acendido / Apagado
06	Luz	Acendido / Apagado
07	Quentamento rápido	Acendido / Apagado
08	Modo demostración	-
09	Versión de software	Comprobar
10	Restablecer todos os axustes	Si / Non

Funcións de reloxo

Descrición das funcións de temporizador

 Control minuteiro	Para establecer un temporizador con conta atrás. Cando o temporizador remata soa o sinal. Esta función non ten efecto no funcionamento do electrodoméstico e pode establecerse en calquera momento.
 Tempo de cocción	Para establecer a duración da cocción. Cando remate o temporizador, soa o sinal e a función de calor apagarase automaticamente.
 Comezo atrasado do tempo	Para aprazar o inicio e / ou o remate da cocción.
 Temporizador	Para amosar canto tempo opera o electrodoméstico. Máximo de 23 h 59 min. Esta función non ten efecto no funcionamento do electrodoméstico e pode establecerse en calquera momento.

Axuste: Control minuteiro

1. Prema .

O visor amosa: 0:00 e .

2. Xire o mando de control para establecer a Control minuteiro.
3. Prema **OK**. O temporizador comeza a conta atrás inmediatamente.

Axuste: Tempo de cocción

1. Xire os mandos para seleccionar a función de calor e establecer a temperatura.

2. Prema  ata que o visor amose: 0:00 e .
3. Xire o mando de control para establecer a Tempo de cocción.
4. Prema **OK**. O temporizador comeza a conta atrás inmediatamente.
5. Cando remate o tempo, prema **OK** e xire o mando das funcións de calor á posición de apagado.

Axuste: Comezo atrasado do tempo



1. Xire os mandos para seleccionar a función de calor e establecer a temperatura.
2. Prema  ata que o visor amose:  e **START**.
3. Xire o mando de control para establecer a hora de inicio.
4. Prema **OK**.
O visor amosa: --:--  **STOP**.
5. Xire o mando de control para establecer a hora de finalización.
6. Prema **OK**.
O temporizador comeza a conta atrás a unha hora de inicio establecida.
7. Cando remate o tempo, prema **OK** e xire o mando das funcións de calor á posición de apagado.

Axuste: Temporizador

1. Xire o mando para as funcións de calor a  e introduza Menú.
2. Xire o mando de control para seleccionar  / Temporizador. Consultar Uso cotián, Menú: Axustes.
3. Prema **OK**.
4. Xire o mando de control para acender e apagar o Temporizador.
5. Prema **OK**.

Axuste: Hora do día

1. Xire o mando para as funcións de calor a  e introduza Menú.
2. Xire o mando de control para seleccionar  / Hora do día. Consultar Uso cotián, Menú: Axustes.

3. Xire o mando de control para establecer o reloxo.
4. Prema OK.

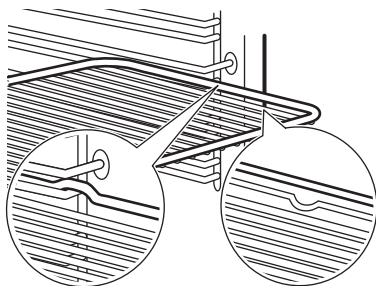
Uso dos accesorios

⚠ ADVERTENCIA! Consultar capítulos de Seguridade.

Inserción de accesorios

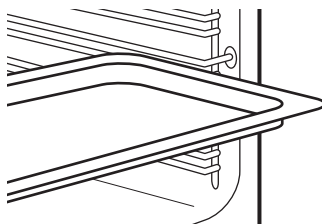
Unha pequena fenda na parte superior aumenta a seguridade e ofrece protección contra a inclinación. As fendas tamén son dispositivos contra as caídas. O borde arredor do estante impide aos utensilios de cociña escorregar e caer do estante.

Grella



Insira o estante entre as barras guía do soporte do estante e asegúrese de que os pés apuntan cara abaixo. Asegúrese de que o estante toca a parte traseira do interior do forno.

Bandexa de forno / Tixola



Empuxe a bandexa entre as barras guía do soporte do estante. Coloque a bandexa de forno coa inclinación cara á parte traseira do interior do forno.

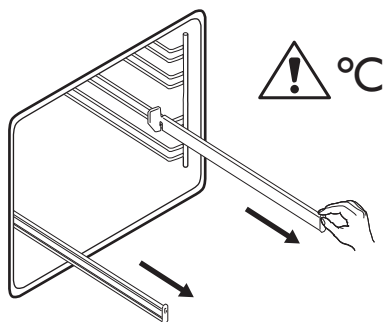
Co uso de: Guías telescópicas

- i** Gardar as instrucións de instalación para as guías telescópicas para uso futuro.

Coas guías telescópicas pode colocar e retirar baldas e bandexas con facilidade.

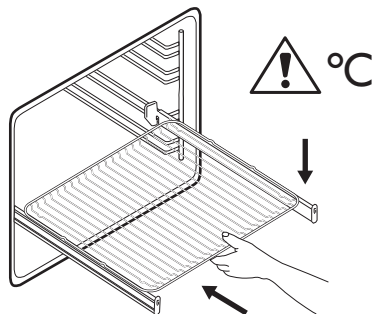
- ⚠ PRECAUCIÓN!** Non limpe as guías telescópicas no lavalouza. Non lubrique as guías telescópicas.

1. Extraia as guías telescópicas da dereita e da esquerda.



2. Poña a grella nas guías telescópicas e empúxeas con coidado dentro do forno. Asegúrese de que mete totalmente as

guías telescópicas no forno antes de pechar a porta.



Funcións adicionais

Bloqueo

Esta función impide un cambio accidental da función do electrodoméstico.

Cando se activa mentres está en uso o electrodoméstico, bloquea o panel de control, garantindo que continúen sen interrupción os axustes de cocción actuais.

Cando se activa mentres está apagado o electrodoméstico, mantén o panel de control bloqueado, impedindo que o aparello se acenda sen querer.

 - preme e manteña pulsado para acender a función.

Soa un sinal.  - emite 3 feixes de luz cando se activa o bloqueio.

 - preme e manteña pulsado para apagar a función.

Apagado automático

Por motivos de seguridade, se está activa a función de calor e non se cambian axustes, o electrodoméstico apagarase automaticamente ao cabo de certo tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

Se ten intención de usar a función de calor por unha duración que supere o tempo de apagado automático, establece o tempo de cocción. Consultar Funcións de reloxo.

O apagado automático non funciona coas funcións: Luz, Comezo atrasado do tempo.

Ventilador refrixerante

Cando o electrodoméstico está en operación, o ventilador refrixerante acéndese automaticamente para manter frescas as superficies do aparello. Se apaga o electrodoméstico, o ventilador refrixerante pode seguir a funcionar ata que arrefría o aparello.

Apuntamentos e consellos

Recomendacións de cociña

A temperatura e os tempos de cocción nas táboas son só orientativos. Dependen das receitas, da calidade e da cantidade dos ingredientes empregados.

O seu electrodoméstico pode cocer ou asar de xeito distinto do aparello que tivese antes. Os seguintes apuntamentos amosan axustes recomendados para a temperatura, o tempo de cocción e a guía da bandexa para tipos específicos de comida.

Conte as guía da bandexa desde a parte inferior do chan do forno.

Se non atopa os axustes para unha receita en concreto, busque unha semellante.

Para consellos sobre o aforro de enerxía, consulte Eficiencia enerxética.

Símbolos usados nas táboas:

	Tipo de comida
	Función de calor
	Temperatura

	Accesorio
	Guía da bandexa
	Tempo de cocción (min)

Enfornado con ventilador húmido -
accesorios recomendados

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

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

Enfornado con ventilador húmido

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

		°C		
Rolos doces, 16 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	2	20 - 30
Rolos, 9 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	2	30 - 40
Pizza, conxelada, 0,35 kg	grella	220	2	10 - 15
Rolo suízo	bandexa de forno ou bandexa de goteo	170	2	25 - 35
Brownie	bandexa de forno ou bandexa de goteo	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezas	cuncas de cerámica na grella	200	3	25 - 30

		°C		
Base de flan esponxoso	molde para flans na grella	180	2	15 - 25
Biscoito Victoria sandwich	molde de forno na grella	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,30 kg	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	3	20 - 25
Peixe enteiro, 0,20 kg	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,30 kg	tarteira para pizzas na grella	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	bandexa de forno ou bandexa de goteo	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,50 kg	bandexa de forno ou bandexa de goteo	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	2	20 - 30
Macarróns, 24 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	2	25 - 35
Madalenas, 12 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	170	2	30 - 40
Doces saborosos, 20 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	2	25 - 30
Galletas de codia fina, 20 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	150	2	25 - 35
Tortiñas, 8 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	170	2	20 - 30
Verduras, escalfadas, 0,40 kg	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	3	35 - 45
Tortilla vexetariana	tarteira para pizzas na grella	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,70 kg	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	4	25 - 30

Información para institutos de probas

Probas de acordo con IEC 60350-1.

				°C	
Biscoitos pequenos, 20 por bandexa	Cociña convencional	Bandexa de forno	3	170	20 - 35
Biscoitos pequenos, 20 por bandexa	Cocción con ventilador	Bandexa de forno	3	150 - 160	20 - 35
Biscoitos pequenos, 20 por bandexa	Cocción con ventilador	Bandexa de forno	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Torta de mazá, 2 moldes Ø20 cm	Cociña convencional	Grella	2	180	70 - 90
Torta de mazá, 2 moldes Ø20 cm	Cocción con ventilador	Grella	2	160	70 - 90
Biscoito sen graxas, molde de biscoito Ø26 cm ¹⁾	Cociña convencional	Grella	2	170	40 - 50
Biscoito sen graxas, molde de biscoito Ø26 cm ¹⁾	Cocción con ventilador	Grella	2	160	40 - 50
Biscoito sen graxas, molde de biscoito Ø26 cm ¹⁾	Cocción con ventilador	Grella	2 e 4	160	40 - 60
Manteigadas	Cocción con ventilador	Bandexa de forno	3	140 - 150	20 - 40
Manteigadas	Cocción con ventilador	Bandexa de forno	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Manteigadas	Cociña convencional	Bandexa de forno	3	140 - 150	25 - 45
Tosta ¹⁾	Grella	Grella	4	máx.	1 - 5

¹⁾ Quente previamente o electrodoméstico durante 10 minutos.

Mantemento e limpeza



ADVERTENCIA! Consultar capítulos de Seguridade.

Notas sobre a limpeza

Axentes de limpeza

- Limpe a parte dianteira do electrodoméstico unicamente cun pano

de microfibras, auga morna e un deterxente suave. Limpe e comprobe a xunta da porta arredor do marco da cavidade.

- Utilice unha solución de limpeza para limpar superficies de metal.
- Limpar manchas cun deterxente suave.

Uso cotián

- Limpe o interior do electrodoméstico tras cada uso. A acumulación de graxa ou outros residuos pode provocar lume.
- Pode condensarse humidade no electrodoméstico ou nos paneis de vidro da porta. Para diminuír a condensación, deixe a funcionar o electrodoméstico durante 10 minutos antes de cociñar. Non almacene comida no electrodoméstico durante máis de 20 minutos. Seque o interior do electrodoméstico unicamente cun pano de microfibras e despois de cada uso.

Accesorios

- Limpe todos os accesorios despois de cada uso e deixe que sequen. Use un pano de microfibras con auga morna e un deterxente suave. Non limpe os accesorios nun lavalouza.
- Non limpe os accesorios romos con produto de limpeza abrasivo ou obxectos apuntados.

Limpar o relevo da cavidade

Limpe o relevo da cavidade para eliminar o residuo de cal despois de cociñar con vapor.



Para a función: SteamBake limpe o forno cada 5 - 10 ciclos de cocción.

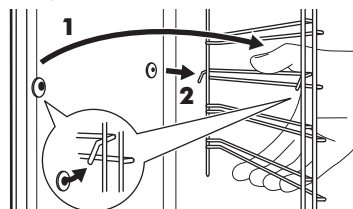
1. Verta 250 ml de vinagre branco ou ácido cítrico no relevo da cavidade. Use un vinagre cunha acidez máxima de 6 % sen aditivos.
2. Deixe que o vinagre disolva o residuo de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpe a cavidade con auga morna e un pano suave.

Retirada dos soportes de bandexas

Retire os soportes de bandexas para limpar o electrodoméstico.

1. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
2. Extraia da parede lateral a parte frontal do soporte de bandexas.

3. Extraia da parede lateral a parte traseira do soporte de bandexas e retírea.



4. Volva poñer as bandexas extraíbles no lugar inicial. Repita os pasos na orde inversa.

Se hai guías telescópicas, as súas suxeicións fixadoras deben apuntar cara adiante.

Aqua Clean

Este procedemento de limpeza utiliza humidade para retirar a graxa restante e partículas de comida do electrodoméstico.

1. Verta auga no relevo da cavidade: 200 ml.
2. Estableza a función .
3. Estableza a temperatura en 90°C.
4. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 30 min.
5. Apague o electrodoméstico.
6. Agarde ata que o electrodoméstico estea frío. Seque a cavidade cun pano suave.

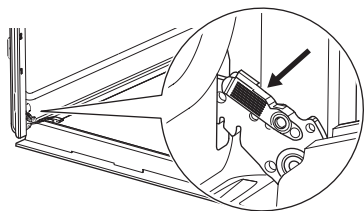
Retirar e instalar a porta

A porta do forno ten tres paneis de vidro. Pode retirar a porta do forno e o panel de vidro interno para limpalos. Lea todas as instrucións de “Retirar e instalar a porta” antes de retirar os paneis de vidro.

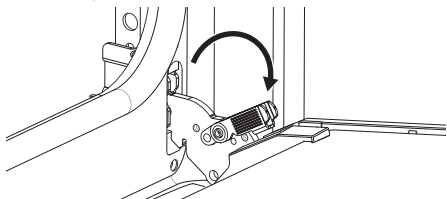


PRECAUCIÓN! Non utilice o electrodoméstico sen os paneis de vidro.

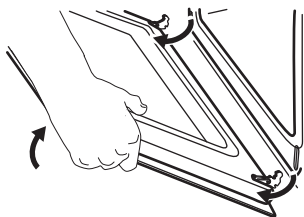
1. Abra totalmente a porta e terme de ámbalas dúas bisagras.



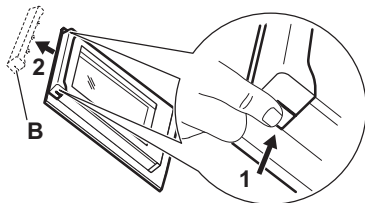
2. Levante e tire dos pasadores ata que chasquen.



3. Peche a porta do forno á metade ata a primeira posición de apertura. Levante logo e tire para retirar a porta do seu asento.

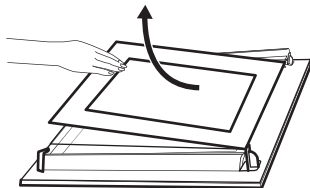


4. Poña a porta enriba dun pano suave e nunha superficie estable.
5. Terme do embelecador da porta **B** no extremo superior dela polos dous lados e empurre cara dentro para soltar o precinto de suxeición.



6. Turre do embelecador da porta cara adiante para retirala.

7. Terme dos paneis de vidro da porta polo seu borde superior un a un e quíteos con coidado. Comece polo panel superior. Asegúrese de que o vidro sae totalmente dos soportes.

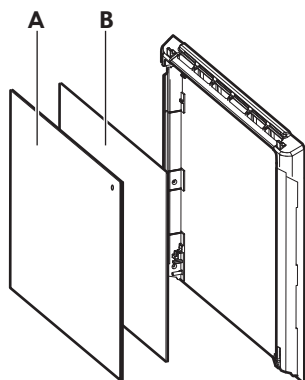


8. Limpe os paneis de vidro con auga e xabón. Seque os paneis de vidro con coidado. Non limpe os paneis de vidro no lavalouza.
9. Despois de limpar, instale os paneis de vidro, o embelecador da porta e a porta do forno, peche os pasadores en ámbalas dúas bisagras.

Se a porta está correctamente instalada, oirá chascar cando pechen os pasadores. Asegúrese de volver poñer os paneis de vidro (**A** e **B**) segundo a secuencia correcta. Comprobe o símbolos ou a impresión no lado do panel de vidro. Cada panel de vidro ten un aspecto distinto para que a montaxe e desmontaxe sexan máis doadas.

A zona de impresións en vinilo debe encarrar o lado interno da porta. Asegúrese de que despois da instalación a superficie do marco do panel de vidro nas zonas de impresións en vinilo non está áspera cando se lle toca.

Cando se instala correctamente, o embelecador da porta chasca.



Asegúrese de que instala correctamente o panel de vidro intermedio nos asentos.



Substituír a lámpada

⚠ ADVERTENCIA! Risco de descarga eléctrica.
A lámpada pode estar quente.

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

⚠ PRECAUCIÓN! Terme sempre da bombilla halóxena cun pano para que o residuo de graxas non se queime na lámpada.

Lámpada traseira

1. Xire a tapa de vidro para extraela.
2. Limpe a tapa de vidro.
3. Substitúa a lámpada por unha bombilla axeitada e termo-resistente a 300°C.
4. Instale a tapa de vidro.

Resolución de problemas

⚠ ADVERTENCIA! Consultar capítulos de Seguridade.

Que facer se...

Problema	Comprobe se...
O electrodoméstico non quenta.	O apagado automático está desactivado.
O electrodoméstico non quenta.	Non estoupou o fusible.
O electrodoméstico non quenta.	Bloqueo está desactivado.
A lámpada está apagada.	Enfornado con ventilador húmido - está activado.
A lámpada non funciona.	A lámpada queimouse.
A xunta da porta está danada.	Non utilice o electrodoméstico. Contacte cun Centro de servizo autorizado.
O visor amosa 00:00.	Houbo un corte de corrente. Estableza a hora do día.
Escapa auga do relevo da cavidade.	Hai demasiada auga no relevo da cavidade.

 Se o visor amosa un código de erro que non figura nesta táboa, desactive e volva activar o fusible da casa para reiniciar o electrodoméstico. Se persiste o código de erro, contacte cun Centro de servizo autorizado.

Datos de servizo

Se non da atopado unha solución para o problema, contacte co un Centro de servizo autorizado.

Os datos necesarios para o centro de servizo están na placa de datos. A placa de datos

sitúase no marco dianteiro do electrodoméstico. É visible cando abre a porta. Non retire a placa de datos do electrodoméstico.

Recomendamos que escriba os datos aquí:

Modelo (MOD.):	
Número de produto (PNC):	
Número de serie (S.N.):	

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensións (interno)	Anchura Altura Profundidade	480 mm 361 mm 416 mm
Zona da bandexa de forno	1438 cm ²	
Elemento de calor superior	2300 W	
Elemento de calor inferior	1000 W	
Grella	2300 W	
Anel	2400 W	
Avaliación total	2990 W	
Tensión	220 - 240 V	
Frecuencia	50 - 60 Hz	
Número de funcións	9	

Eficiencia enerxética

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

Nome do proveedor	IKEA
-------------------	------

Identificación do modelo	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Índice de eficiencia enerxética	81.2	
Clase de eficiencia enerxética	A+	
Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Electricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno integrado	
Masa	FRILLESBO 106.002.47	30.7 qg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 qg
IEC/EN 60350-1 - Electrodomésticos de cociña en fogar - Parte 1: Fogóns, fornos, fornos de vapor e grellas: métodos de medición do rendemento.		

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

Consumo de enerxía en modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necesario para que o equipo acade automaticamente o modo de baixo consumo aplicable	20 min

Consellos para o aforro de enerxía

Seguir os seguintes consellos axudaranlle a aforrar enerxía cando utilice o electrodoméstico.

Asegúrese de que a porta do electrodoméstico está pechada cando funciona o aparello. Non abra a porta do electrodoméstico demasiado a miúdo mentres cociña. Manteña limpa a xunta da porta e asegúrese de que está ben fixada e colocada.

Utilice utensilios de cociña de metal e cazos e recipientes escuros e non reflectoras, para mellorar o aforro de enerxía.

Non quente previamente o electrodoméstico antes de cociñar, salvo que se recomende especificamente.

Faga as pausas máis curtas posibles entre coccións cando prepare ao mesmo tempo varios pratos.

Cocción con ventilador

Cando sexa posible, utilice as funcións de cociña con ventilador para aforrar enerxía.

Calor residual

Cando a duración da cocción supera os 30 minutos, reduza a temperatura do electrodoméstico ao mínimo 3 - 10 minutos antes de rematar o cociñado. A calor residual dentro do aparello seguirá a cocer os alimentos.

Utilice a calor residual para manter a comida morna ou quentar outros pratos.

Cando apague o electrodoméstico, o monitor amosa a calor residual ou a temperatura.

Manteña a comida quente

Elixa o axuste máis baixo posible de temperatura para utilizar a calor residual e

manter a comida quente. O indicador de calor residual ou a temperatura aparece no monitor.

Cociñar coa lámpada apagada

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

Enfornado con ventilador húmido

A función está deseñada para aforrar enerxía durante a cocción.

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

Preocupacións ambientais

Recicle os materiais co símbolo . Meta a embalaxe nos contedores pertinentes para reciclala. Axude a protexer o medio ambiente e a saúde humana reciclando os residuos de aparatos eléctricos e electrónicos. Non bote ao lixo os aparellos

marcados co símbolo  xunto cos residuos domésticos. Devolva o produto ao seu centro de reciclaxe local ou pónase en contacto coa súa oficina municipal.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



701131140-A-302025

