

MUTEBO

eu

ca

gl



Design and Quality
IKEA of Sweden



Euskara

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



Català

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



Galego

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

EUSKARA	4
CATALÀ	44
GALEGO	84

Edukia

Segurtasun-informazioa	4	Aholkuak	25
Segurtasun-jarraibideak	6	Mantentze-lanak eta garbiketa	29
Instalazioa	8	Arazoen konponketa	35
Produktuaren deskribapena	9	Datu teknikoak	37
Aginte-panela	11	Energia-eraginkortasuna	37
Lehen erabileraren aurretik	12	Menuaren egitura	39
Eguneroko erabilera	14	Ingurumen-gaiak	40
Erlojuaren funtzioak	19	IKEA BERMEA	41
Osagarrien erabilera	21		
Funtzio gehigarriak	24		

Aldaketarik ezean.

 Segurtasun-informazioa

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

Haurren eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

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

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

Segurtasun-jarraibide orokorrak

- Langile kualifikatuak bakarrik instala dezakete gailua eta kablea ordeztu.
- OHARRA: Labea eta pieza irisgarriak asko berotzen dira funtzionamenduan zehar. Jarri arreta handia erresistentziak ez ukitzeko.
- Erabili beti laberako eskularruak edo eskuzorroak osagarriak edo ontziak kendu edo sartzeko.
- Mantentze-lanak egin aurretik, moztu korrante elektrikoa.
- OHARRA: Ziurtatu gailua itzalita dagoela bonbilla aldatu aurretik, deskarga elektrikoen arriskua saihesteko.
- Ez erabili gailua landatuko egituran instalatu aurretik.
- Ez erabili lurrin bidezko garbigarririk gailua garbitzeko.
- Ez erabili garbiketa-produktu urratzaile latzik, ezta metal zorrotzeko arraskatzailerik ere plakaren estalki abisagratuen kristala garbitzeko, azalera urratu nahi ez baduzu, horrek kristala txikitzea eragin bailezake.
- Elikadura-kableak kalterik izanez gero, fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzu teknikoak edo profesional batek aldatu egin beharko dute, arriskuak saihesteko.
- Erabili gailu honetarako gomendatutako zunda termikoa bakarrik (barne-tenperaturaren zunda).

Segurtasun-jarraibideak

Instalazioa

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

Armairuaren gutxieneko altuera (armairuaren gutxieneko altuera sukalde-gainekoaren azpian)	578 (600) mm
Armairuaren zabalera	560 mm
Armairuaren sakonera	550 (550) mm
Gailuaren aurrealdearen altuera	594 mm
Gailuaren atzealdearen altuera	576 mm
Gailuaren aurrealdearen zabalera	595 mm
Gailuaren atzealdearen zabalera	559 mm

Gailuaren hondoa	567 mm
Gailuaren hondo landatua	546 mm
Hondoa ate irekiarekin	1027 mm
Aireztapen-irekiduraren gutxieneko tamaina. Atzeko beheko aldean dagoen irekidura	560 x 20 mm
Elikadura-kablearen luzera. Kablea atzealdeko eskuineko izkinan dago.	1500 mm
Muntatze-torlojuak	4 x 25 mm

Konexio elektrikoa

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

- Ekidin sareko kableak gailuaren atea edo gailuaren azpiko zuloa ukitzea, batez ere funtzionatzen duen bitartean edo atea bero dagoenean.
- Korrontea duten eta isolatuta dauden osagaien deskarga elektrikoaren aurkako babes-mekanismoak finkatu egin behar dira, tresnarik erabili gabe lasaitu ezin daitezen.
- Konektatu entxufea korronte-hargunera, instalazioa amaitutakoan bakarrik. Ziurtatu sare-horniduraren entxuferako sarbidea duzula instalazioa amaitutakoan.
- Korronte-hargunea ahul badago, ez konektatu entxufea.
- Ez deskonektatu gailua sarera konektatzeko kabletik tiraka. Tiratu beti entxufetik.
- Erabili soilik isolamendu-gailu egokiak: zirkuitulaburren aurkako babesak duen linea, fusibleak (euskarritik ken daitezkeen torloju motakoak), lurrera ihes egiteko gailuak eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak isolamendu-gailu bat izan behar du, gailua sareko polo guztietatik deskonektatzeko. Isolamendu-gailuak gutxienez 3 mm-ko irekidura izan behar du kontaktuen artean.
- Ez erabili gailua eskuak bustita edukita edo ura ukitzen duzun bitartean.
- Ez egin presiorik ate irekiaren gainean.
- Ez erabili gailua lan-azalera gisa, ezta objektuak uzteko ere.
- Ireki gailuaren atea kontu handiz. Osagaiak alkoholarekin erabiltzeak alkohola eta airea nahastea eragin dezake.
- Ez utzi txinpartak eta sugarrak gailuarekin kontaktuan sar daitezen atea irekitzean.
- Ez jarri produktu sukoiak edo produktu sukoiekin bustitako gaiak gailuaren barruan, inguruan edo gainean.



OHARRA! Gailuari kalte egin diezaioke.

- Esmaltean kalteak edo dekolazioak saihesteko:
 - Ez jarri ontzirik edo beste objekturik oinarrian zuzenean.
 - Ez jarri aluminio-paperik gailuaren behealde edo barnealdean zuzenean.
 - Ez jarri urik gailu beroan zuzenean.
 - Egoketa amaitutakoan, ez utzi plater hezerik edo janaririk gailuan.
 - Kontuz osagarriak kendu edo instalatzean.
- Esmaltearen edo altzairu herdoilgaitzaren kolorea galtzeak ez dio eragiten gailuaren errendimenduari.
- Erabili erretilu sakona pastel hezeetarako. Fruta-zukuek orban iraunkorrak eragiten dituzte.
- Kozinatu beti gailuaren atea itxita edukita.
- Gailua altzari baten panel baten atzean instalatzen bada (adibidez, ate baten atzean), ziurtatu atea ez dagoela inoiz itxita gailuak funtzionatzen duen bitartean. Beroa eta hezetasuna armairuko panel itxi baten atzean pilatu daitezke, eta kalteak eragin gailuari, ostatuari edo lurzoruari. Ez itxi armairuko panela erabili ondoren erabat hoztu arte.

Erabilera



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

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

Lurrun bidezko egosketa

⚠ OHARRA! Zauriak jasateko edo gailua kaltetzeko arriskua dago.

- Ateratzen den lurrunak erredurak sor ditzake:
 - Funtzioa aktibatuta dagoenean, kontuz gailuko atera irekitzean. Baliteke lurruna ateratzea.
 - Lurrun bidezko egosketak funtzionatu ostean, ireki gailuaren atea kontuz.

Mantentze-lanak eta garbiketa

⚠ OHARRA! Gailuari lesioak, suteak edo kalteak eragiteko arriskua dago.

- Mantentze-lanak egin aurretik, itzali gailua eta deskonektatu entxufea saretik.
- Ziurtatu gailua hotz dagoela. Kristalezko panelak apurtu egin daitezke.
- Aldatu berehala kaltetutako ateko kristalezko panelak. Jar zaitez harremanetan baimendutako zerbitzu teknikoarekin.
- Garbitu gailua aldian-aldian, gainazaleko materiala ez hondatzeko.
- Gailuaren barruko janari- edo koipe-hondarrek sutea eragin dezakete.
- Labeak garbitzeko aerosolak erabiltzen badituzu, bete ontziaren jarraibideak.

Barne-argiztapena

⚠ OHARRA! Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua.

- Produktu honen bonbilla(k) eta bereizita saldutako ordezkoko bonbilla(k): bonbilla horiek etxeko gailuetan muturreko

baldintza fisikoak jasateko erabiltzen dira (hala nola tenperatura, bibrazioa edo hezetasuna), edo gailuaren funtzionamendu-egoerari buruzko informazioa emateko. Ez dira beste aplikazio batzuetan erabiltzeko zuzenduta, eta ez dira egokiak etxeko gelak argiztatzeko.

- Produktu honek G eraginkortasun energetikoaren klaseko argi-iturria du.
- Erabili soilik ezaugarri bereko bonbillak.

Laguntza teknikoa

- Gailua konpontzeko, jar zaitez harremanetan baimendutako laguntza-zentroarekin.
- Erabili soilik jatorrizko ordezkoko piezak.

Baztertzea

⚠ OHARRA! Lesioak izateko edo itotzeko arriskua dago.

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

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

Baztertu bilgarri-materiala garbiketa-zerbitzuek horretarako dituzten edukiontzietan.

Instalazioa

⚠ OHARRA! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Muntaketa

- i** Konsultatu instalazioaren muntaketa-argibideak.

Instalazio elektrikoa

- !** **OHARRA!** Utzi instalazio elektrikoa profesional kualifikatu baten esku.
- i** Fabrikatzaileak ez du erantzukizunik izango instalazioa segurtasunari buruzko kapituluetako segurtasun-jarraibideen arabera egiten ez bada.

Labe hau elikatzeko kable batekin bakarrik hornitzen da.

Kablea

Instalatzeko edo aldatzeko kable mota egokiak:

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

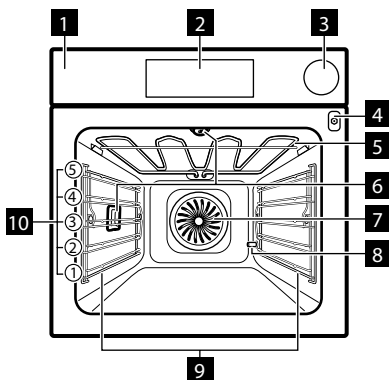
Kablearen sekzioari dagokionez, konsultatu ezaugarrien plakan agertzen den potentzia osoa. Taula ere konsulta dezakezu:

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

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

Produktuaren deskribapena

Laburpen orokorra

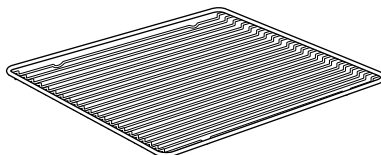


- 1 Kontrol-panela
- 2 Pantaila
- 3 Uraren konpartimentua
- 4 Zunda termikoaren hargunea
- 5 Erresistentzia
- 6 Bonbilla
- 7 Haizagailua
- 8 Irteera-tutuaren deskaltzifikazioa
- 9 Parrilla ateragarrien euskarria
- 10 Parrillen posizioak

Osagarriak

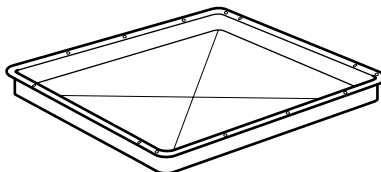
Parrilla

Sukaldeko tresna, gozogintza-molde eta errekiatarako.



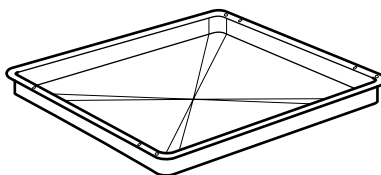
Erretilua

Bizkotxo eta galletetarako.



Erretzeko parrilla/zartagina

Labekatu edo erretzeko, edo koiperako erretilu gisa.



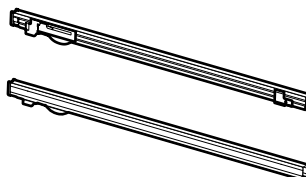
Zunda termikoa

Elikagaien barne-tenperatura neurtzeko.



Errail teleskopikoak

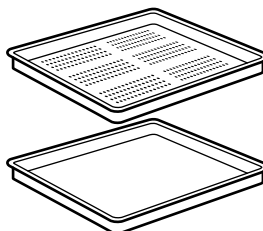
Erretilu eta alanbreak errazago jarri eta kentzeko.



Lurrunetan egosteko tresnak

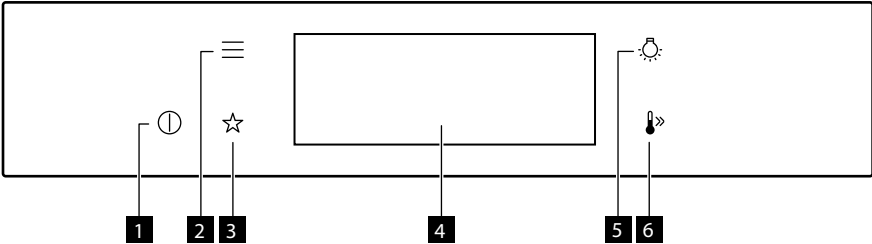
Elikagaietarako ontzi zulatu eta zulatu gabe bat.

Lurrunetan egostean, lurrunetan egosteko tresnek elikagaien kondentsazio-ura drainatzen dute. Erabil itzazu barazkiak, arraina eta oilasko-bularkiak prestatzeko. Ezarpena ez da egokia uretan beratu beharreko elikagaietarako; adib., arroza, polenta edo pasta.

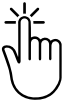


Aginte-panela

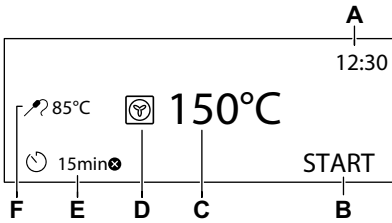
Kontrol-panelaren ikuspegi orokorra



1	Piztea/ON / Itzaltzea/OFF	Mantendu sakatuta gailua piztu eta itzaltzeko.
2	Menua	Gailuaren funtzioak erakusten ditu.
3	Gogokoenak	Doikuntza gogokoenak erakusten ditu.
4	Pantaila	Etzetresna elektrikoaren uneko ezarpenak erakusten ditu.
5	Bonbillaren etengailua	Argia piztu eta itzaltzen du.
6	Berotze azkarra	Funtzio hau aktibatu eta desaktibatzeko: Beroketa bizkorra.

		
Sakatu botoia	Mugitu	Mantendu sakatuta
Ukitu gainazala hatz-puntekin.	Lerratu hatz-punta gainazalean zehar.	Ukitu gainazala 3 segundoz.

Pantaila



Gako-funtzioen sorta bat duen pantaila.

A. Ordua
B. Hasi/Geldiarazi
C. Temperatura
D. Egosteko funtzioak
E. Tenporizadorea
F. Zunda termikoa (hautatutako modeloetan bakarrik)

Pantaila-adierazleak

Oinarrizko adierazleak: pantailan zehar nabigatzeko.			
OK Hautapena edo ezarpena berresteko.	< Menuan maila bat atzera egiteko.	↶ Azken ekintza desagiteko.	 Aukerak aktibatu eta desaktibatze.
Funtzio-adierazleen alarma jotzea: hautatutako egosketa-denbora igarotakoan, seinale akustiko bat entzuten da.			
 Funtzioa aktibatuta dago.	 Funtzioa aktibatuta dago. Egosketa automatikoki geldiarazten da.	 Alarmaren soinua itzalita dago.	
Tenporizadore-adierazleak			
 Funtzioa doitzeko: Hasiera geroratua.		 Ezarpena bertan behera uzteko.	

Lehen erabileraren aurretik

 **OHARRA!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Hasierako garbiketa

1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa
------------	------------	------------

Kendu gailuaren osagarriak eta alboko errail ateragarriak.	Garbitu gailua eta osagarriak bakarrik, ur epel eta detergente arin batekin bustitako mikrozuuntz-zapi bat erabilita.	Jarri osagarriak eta euste-errail ateragarriak gailuan.
--	---	---

Lehen konexioa

Lehen konexioaren ondoren, pantailak ongietorri-mezu bat erakusten du.

Hauek doitu behar dituzu: Hizkuntza, Pantailaren distira, Teklen tonua, Txirrinaren bolumena, Uraren gogortasuna, Ordua.

Hasierako aurreberoketa

 Aurrez berotu labea hutsik dagoela, lehen aldiz erabili aurretik.	
1. urratsa	Kendu labetik atera daitezkeen osagarri eta euste-errail guztiak.
2. urratsa	Aukeratu gehienezko tenperatura funtzio honetarako:  . Utzi labea ordubete funtzionatzen.
3. urratsa	Aukeratu gehienezko tenperatura funtzio honetarako:  . Utzi labea 15 minutuz funtzionatzen.
 Labeak usainak eta keak sor ditzake aurreberotzean. Ziurtatu gela aireztatuta dagoela.	

Nola doitu: uraren gogortasuna

Labea korrante elektrikora konektatzean, uraren gogortasun-maila doitu beharko duzu.

Erabili lurruntetan egosteko tresnekin batera datorren test erreaktiboa.

			
1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa	4. urratsa
Sartu test erreaktiboa uretan, gutxi gorabehera segundo batez. Ez jarri test erreaktiboa txorrita azpian.	Inarrosi test erreaktiboa soberako ura kentzeko.	Minutu bat igarotakoan, egiaztatu uraren gogortasuna taula honen bidez.	Doitu uraren gogortasun-maila: Menua / Ezarpenak / Konfigurazioa / Uraren gogortasuna.

 Test erreaktiboaren koloreek aldatzen jarraituko dute. Proba egin eta minutu bat baino gehiago igarotzen bada, ez egiaztatu uraren gogortasuna.

Uraren gogortasun-maila aldatzeko, joan menura: Ezarpenak / Konfigurazioa / Uraren gogortasuna.

Taulan, uraren gogortasun-mailak (dH) erakusten dira, dagozkien kaltzio-metaketa mailekin eta uraren sailkapenarekin batera. Doitu uraren gogortasun-maila taularen arabera.

Uraren gogortasuna		Test erreaktiboa	Kaltzio-metaketa (mmol/l)	Kaltzio-metaketa (mg/l)	Uraren sailkapena
Maila	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	biguna
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	tartekoa
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	gogorra
4	≥22		≥3,9	≥151	oso gogorra

Uraren gogortasun-maila 4 bada, bete uraren konpartimentua botilako urarekin.

Eguneroko erabilera

 **OHARRA!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Nola doitu: egosteko funtzioak

1. urratsa	Piztu labea. Modu lehenetsian, pantailak egosketa-funtzioa erakusten du.
2. urratsa	Azpimenuan sartzeko, sakatu egosketa-funtzioaren ikurra ( .
3. urratsa	Hautatu egosketa-funtzioa eta sakatu: OK . Pantailak hau erakusten du: tenperatura.
4. urratsa	Doitu: tenperatura. Sakatu OK .
5. urratsa	Sakatu START . Zunda termikoa: edozein unetan konekta daiteke zunda, egosketaren aurretik nahiz hura abian denean.
STOP : sakatu egosketa-funtzioa desaktibatzeko.	

6. urratsa	Itzali labea.
-------------------	---------------

Nola doitu: Easysteamb - Lurrunetan egosteko funtzioa

1. urratsa	Piztu labea. Azpimenuan sartzeko, hautatu egosketa-funtzioaren ikurra eta saka ezazu.	
2. urratsa	Sakatu  . Doitu lurrunetan egosteko funtzioa.	
3. urratsa	Sakatu: OK . Pantailak tenperatura-ezarpenak erakusten ditu.	
4. urratsa	Doitu tenperatura. Lurrunetan egosteko funtzio mota ezarritako tenperaturaren arabera izango da.	
Lurrunetan kozinatzeko lurruna 50-100 °C artean		Barazkiak, aleak, lekaleak, itsaskiak, terrinak eta koilara-azkenburuak lurrunetan kozinatzeko.
Gisatzeko lurruna 105-130 °C artean		Haragi edo arrain erregosi eta erreak, ogia, hegaztikiak, gazta-pastelak eta kazolak kozinatzeko.
Janaria apur bat kurruskari uzteko lurruna 135-150 °C artean		Haragi, kazola, barazki barrubete, arrain eta gratinatuetarako. Lurrunaren eta beroaren konbinazioari esker, haragia samurragoa eta urtsuagoa geratzen da, gainazal kurruskatsuekin. Tenporizadorea doitzen baduzu, grill-funtzioa automatikoki aktibatuko da egosketa-prozesuaren azken minutuetan, platera apur bat kurruskati gera dadin.
Labekatu eta erretzeko lurruna 155-230 °C artean		Plater erre eta labekatu, haragi, arrain, hegazti, hostopil barrubete, tarta, muffin, gratinatu, barazki eta okindegi-plateretarako. Tenporizadorea ezartzen baduzu eta platera labeko lehen mailan jartzen baduzu, beheko beroa automatikoki aktibatzen da egosketa-prozesuaren azken minutuetan, platerak oinarri kurruskatsua izan dezan.
5. urratsa	Sakatu OK .	
6. urratsa	Uraren konpartimentuaren estalkia irekitzeko, saka ezazu.	

7. urratsa	Bete ur-andela ur hotzarekin gehieneko mugaraino (950 bat ml), seinalea entzun arte edo pantailan mezua agertu arte. Ur-erreserbak 50 bat minuturako balio du. Ez bete uraren konpartimentua gehieneko edukieraren gainetik. Ura jariatzeko eta altzariak kaltetzeko arriskua dago.  OHARRA! Erabili txorrotako ur hotza bakarrik. Ez erabili ur iragazia (desmineralizatua) edo destilatua. Ez erabili beste likidorik. Ez sartu likido sukoi edo alkoholunik uraren konpartimentuan.
8. urratsa	Bultzatu uraren konpartimentua hasierako posizioraino.
9. urratsa	Sakatu START . Lurruna 2 bat minuturen ondoren agertzen da. Labea ezarritako tenperaturara iristen denean, seinale bat entzuten da.
10. urratsa	Uraren konpartimentua urik gabe geratzen bada, seinale akustiko bat jotzen da. Bete berriz uraren konpartimentua.
11. urratsa	Itzali labea.
12. urratsa	Hustu uraren konpartimentua egosketa bakoitzaren ondoren. Kontsultatu "Mantentze-lanak eta garbiketa" > Andela hustea.
13. urratsa	Baliteke hondakin-ura barrualdean kondentsatzea. Kozinatu ondoren, kontuz labeko atea irekitzean. Labea hotz dagoenean, lehortu barrualdea zapi leun batekin.

Nola konfiguratu: egosketa lagundua

Azpimenu honetako plater bakoitzerako, funtzio bat eta tenperatura bat gomendatzen dira. Denbora eta tenperatura doitu egin daitezke.

Platerak prestatzeko, honako hauek ere erabil ditzakezu:

- Pisu automatikoa
- Zunda termikoa

Plater baten kozinatze-maila:

- Gutxi egina edo Gutxiago
- Puntuan
- Oso egina edo Oso egina

1. urratsa	Piztu labea.
2. urratsa	Sakatu .
3. urratsa	Sakatu . Sartu: Egosketa lagundua.
4. urratsa	Aukeratu plater edo janari mota bat.
5. urratsa	Sakatu START .

Egosteko funtzioak

ESTANDARRA

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Grilla	Grillean lodiera gutxiko elikagaiak erretzeko eta ogia txigortzeko.
 Grill turbo	Aire beroarekin erretzea haragi-pieza handiagoetarako edo maila batean hezurra duten hegaztientzako. Gainerretzeko eta txigortzeko.
 Aire beroa	Parrillako hiru posiziotan laberatzeko aldi berean eta elikagaiak lehortzeko. Doitu tenperatura Ohiko egosketarako baino 20 eta 40 °C gutxiago.
 Izoztuak	Aurrez prestatutako produktu kurruskarietarako (patata frijituak, patata-zatiak edo udaberri-biribilkiak).
 Ohiko egosketa	Elikagaiak laberatzeko eta erretzeko parrilla-posizio batean.
 Pizza funtzioa	Pizza laberatzeko. Txigortze biziagoa eta oinarri kurruskatsuagoa lortzeko.
 Beheko beroa	Oinarri kurruskatsua duten pastelak laberatzeko eta elikagaiak kontserbatzeko.

 Aire beroa, Ohiko egosketa: tenperatura 80 °C-ren azpitik ezartzean, bonbilla automatikoki itzaltzen da 30 segundo igarotakoan.

PLATER BEREZIAK

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Kontserbatzea	Barazkiak kontserbatzeko (adib., ozpinetakoak).
 Elikagaiak lehortzea	Fruta-xerrak, barazkiak eta barrengorriak lehortzeko.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Platerak berotzekoa	Platerak aurretik berotu eta zerbitzatzeko.
 Desizoztea	Elikagaiak (barazkiak eta frutak) desizozteko. Desizozteko denbora elikagai izoztuen kantitatearen eta tamainaren araberakoa da.
 Gratinatzea	Lasagna, patata gratinatu eta antzeko plateretarako. Gainerretzeko eta txigortzeko.
 Egosceta motela	Erreki samur eta zukutsuak prestatzeko.
 Bero mantentzea	Elikagaiak bero mantentzeko.
 Laberatze hezea + haizagailua	Egosten den bitartean energia aurrezteko diseinatutako funtzioa. Funtzio hau erabiltzen denean, labearen tenperatura programatutako tenperaturaren desberdina izan daiteke. Hondar-beroa erabiltzen da. Bero-potentzia murriztu egin daiteke. Informazio gehiago lortzeko, kontsultatu "Eguneroko erabilera", Hauet buruzko oharra: Egosceta hezea + haizagailua.

LURRUNA

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Easysteam	Erabili lurrina lurrunetan kozinatzeko, erregosteko, apur bat gorritzeko, labekatzeko eta erretzeko.
 Lurrunarekin leheneratzea	Elikagaiak lurrunetan berotuz, haien gainazala lehortzea ekiditen da. Beroa modu leun eta uniformean banatzen da, elikagaien zaporea eta usaina berreskuratuz, egin berritan bezala. Funtzio horren bidez, elikagaiak platerean bero daitezke zuzenean. Plater bat baino gehiago bero daitezke aldi berean, maila ezberdinak erabiltuta.
 Ogia labekatzea	Erabili funtzio hori ogia eta biribilkiak emaitza profesionalekin prestatzeko, eta elikagai kurruskari eta gorrituak lortzeko.

Egosteko funtzioa	Aplikazioa
 Masak txantxartzea	Legamia-masak bizkorrago hazteko. Masaren gainazala lehortzea ekiditen du, eta haren elastikotasuna mantentzen.
 Lurruna bakarrik	Barazkiak, hornigaiak eta arraina lurrunetan kozinatzeko.
 Hezetasun handia	Funtzio hori plater delikatuetarako da egokia, hala nola budin, flan, terrina eta arrainetarako.
 Hezetasun txikia	Funtzio hori haragi, hegazti, labeko plater eta erregosietarako da egokia. Lurrunaren eta beroaren konbinazioari esker, haragia samurragoa eta urtsuagoa geratzen da, gainazal kurruskatsuarekin.

Honi buruzko oharra: Laberatze hezea + haizagailua

Funtzio hau energia-eraginkortasunaren eta diseinu ekologikoaren baldintzak betetzeko erabiltzen zen (EU 65/2014 eta EU 66/2014 arauen arabera).

Honen araberako frogak:

IEC/EN 60350-1

Labearen ateak itxita egon behar du egosketan, funtzioa eten ez dadin eta

labeak ahalik eta efizientzia energetiko handienarekin funtziona dezan.

Funtzio hori erabiltzen denean, bonbilla automatikoki itzaltzen da 30 s-ren ondoren.

Kontsultatu egosteko jarraibideak "Aholkuak", "Labetatze hezea + haizagailua" kapituluak.

Erlojuaren funtzioak

Erloju-funtzioen azalpena

Erloju-funtzioa	Aplikazioa
Egosketa-denbora	Egosketaren iraupena doitzeko. Gehienekoa 23 h eta 59 min dira.
Amaitu ekintza	Tenporizadorea amaitzean zer gertatzen den doitzeko.
Hasiera atzeratua	Egosketaren hasiera eta/edo amaiera atzeratzeko.
Gehitu denbora	Egosketa-denbora luzatzeko.
Ohartarazlea	Atzera-kontaketa bat doitzeko. Gehienekoa 23 h eta 59 min dira. Funtzio honek ez du eraginik gailuaren funtzionamenduan.
Funtzionamendu-denbora	Funtzioa zenbat denboraz aktibo dagoen kontrolatzen du. Funtzionamendu-denbora: piztu eta itzali egin dezakezu.

Nola doitu: erloju-funtzioak

Erlojua nola doitu	
1. urratsa	Piztu labea.
2. urratsa	Sakatu: Ordua.
3. urratsa	Doitu ordua. Sakatu OK.

Egosceta-denbora nola programatu	
1. urratsa	Aukeratu egosteko funtzioa eta tenperatura.
2. urratsa	Sakatu  .
3. urratsa	Doitu ordua. Sakatu OK.

Amaiera-aukera nola hautatu	
1. urratsa	Aukeratu egosteko funtzioa eta tenperatura.
2. urratsa	Sakatu  .
3. urratsa	Doitu egosceta-denbora.
4. urratsa	Sakatu ● ● ● .
5. urratsa	Sakatu: Amaitu ekintza.
6. urratsa	Hautatu nahiago duzuna: Amaitu ekintza.
7. urratsa	Sakatu: OK. Errepikatu ekintza pantailak pantaila nagusia erakusten duen arte.

Egosceta baten hasiera nola atzeratu	
1. urratsa	Doitu egosceta-funtzio bat eta tenperatura.
2. urratsa	Sakatu  .
3. urratsa	Doitu egosceta-denbora.
4. urratsa	Sakatu ● ● ● .
5. urratsa	Sakatu: Hasiera geroratua.
6. urratsa	Aukeratu balioa.
7. urratsa	Sakatu: OK. Errepikatu ekintza pantailak pantaila nagusia erakusten duen arte.

Egosceta-denbora nola luzatu	
Egosceta-denboraren % 10 geratzen denean janaria prest ez dagoela ematen badu, egosceta-denbora luza dezakezu. Egosceta-funtzioa ere alda dezakezu.	

Egosceta-denbora nola luzatu

Egosceta-denbora luzatzeko, sakatu **+1min.**

Tenporizadorearen ezarpenak nola aldatu**1. urratsa**

Sakatu .

2. urratsa

Doitu tenporizadorearen balioa.

3. urratsa

Sakatu **OK**.

Egoscetan ezarritako denbora edozein unetan alda dezakezu.

Osagarrien erabilera

OHARRA! Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

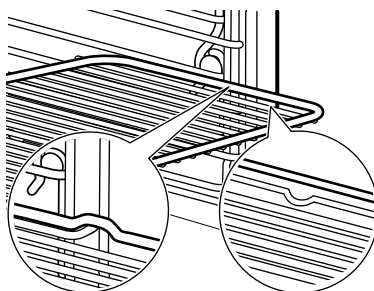
gailuak dira baita ere. Erretilua inguratzen duten ertz altuak sukaldeko tresnak parrillatik irristatzea saihesten du.

Osagarriak jartzea

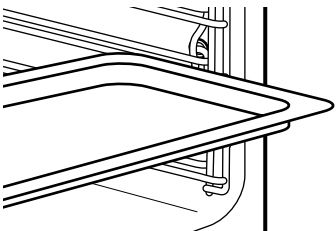
Goiko aldeko hozka txiki batek segurtasuna hobetzen du. Arrakalak iraulketaren kontrako

Parrila:

Sartu parrilla errailaren giden artean.



Erretilua / Erretilu sakona:
Sartu erretilua euste-errailaren giden artean.



Zunda termikoa

Zunda termikoa: elikagaien barrualdeko temperatura neurtzen du. Beste edozein egosketa-funtziorekin erabili daiteke.

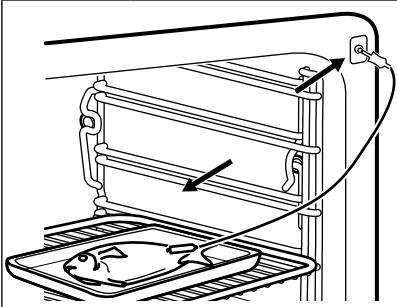
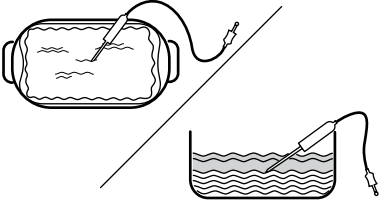
Bi temperatura doitu behar dira:	
°C Labearen temperatura: gutxienez, 120 °C.	 Barne-temperatura.

Egosketa-emaiza optimoa lortzeko:		
Osagaiek giro-tenperaturan egon behar dute.	Ez da plater likidoetarako erabili behar.	Egosketan zehar, platerean geratu behar du.

Egosketa gutxi gorabehera zer ordutan amaituko den kalkulatzeko du labeak. Ordu hori zenbait gauzaren arabera da: elikagai-kantitatea, programatutako labe-funtzioa eta temperatura.

Erabilera-argibideak: zunda termikoa

1. urratsa	Piztu labea.
2. urratsa	Programatu egosketa-funtzio bat eta, beharrezkoa bada, labearen temperatura.
3. urratsa	Sartu: zunda termikoa.

Haragia, hegaztiak eta arraina	Erregosia
Sartu zunda termikoaren punta haragi edo arrainaren erdialdean; ahal dela, zatirik lodienean. Ziurtatu gutxienez zunda termikoaren 3/4 elikagaiaren barruan daudela.	Sartu zunda termikoaren punta zehazki erregosiaren erdialdean. Zunda termikoa. Zunda termikoa toki batean egonkor mantendu behar da egosketan zehar. Horretarako, erabil ezazu elikagai solido batekin. Erabili labekatzeko-erretiluaren ertza zunda termikoaren silikonazko kirtenari eusteko. Zunda termikoaren puntak ez du ukitu behar labekatzeko-erretiluaren oinarria.
	
4. urratsa	Entxufatu zunda termikoa labearen aurrealdeko hargunean. Pantailak honen tenperatura bistaratzen du: zunda termikoa.
5. urratsa	 : sakatu zundaren barne-tenperatura doitzeko.
6. urratsa	● ● ● : sakatu aukera hobetsia doitzeko: • Alarma jotzea: elikagaiak barne-tenperaturara iristean, soinu bat entzungo da. • Alarma jotzea eta kozinatzeari uztea: elikagaiak barne-tenperaturara iristean, soinu bat entzungo da eta egosketa amaitu egingo da.
7. urratsa	Hautatu aukera eta sakatu hainbatetan: OK pantaila nagusira joateko.
8. urratsa	Sakatu START . Elikagaiak programatutako tenperaturara iristean, soinu bat entzungo da. Egosketa amai dezakezu, edo elikagaiak ondo eginda daudela ziurtatzeko, egosten jarraitu.
9. urratsa	Deskonektatu zunda termikoa hargunetik eta atera platera labetik.  OHARRA! Erretzeko arriskua dago; zunda termikoa berotu egiten da. Kontu handiz ibili hura deskonektatzean eta elikagaitik ateratzean.

Funtzio gehigarriak

Nola gorde: gogokoak

Gogoko dituzun ezarpenak gorde ditzakezu; adibidez, egosketa-funtzioa, egosketa-denbora, tenperatura edo garbiketa-funtzioa. Gogoko 3 ezarpen gorde ditzakezu.

1. urratsa	Jarri martxan gailua.
2. urratsa	Hautatu gogoko ezarpenak.
3. urratsa	Sakatu  . Hautatu: Gogokoak.
4. urratsa	Hautatu: Gorde oraingo ezarpenak.
5. urratsa	Sakatu + ezarpena zerrenda honetan gordetzeko: Gogokoak. Sakatu  .
 : sakatu doikuntza berrezartzeko.	
 : sakatu doikuntza bertan behera uzteko.	

Blokeatzeko funtzioa

Funtzio honek egosketa-funtzioa nahi gabe aldatzea saihesten du.

1. urratsa	Jarri martxan gailua.
2. urratsa	Hautatu egosketa-funtzio bat.
3. urratsa	 ,  : sakatu aldi berean funtzioa aktibatzeko.
Funtzioa desaktibatzeko, erreplikatu 3. urratsa.	

Deskonexio automatikoa

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

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

Deskonexio automatikoko funtzioak ez du honako funtzio hauekin funtzionatzen: Argia, Zunda termikoa, Amaiera-ordua eta Egosketa motela.

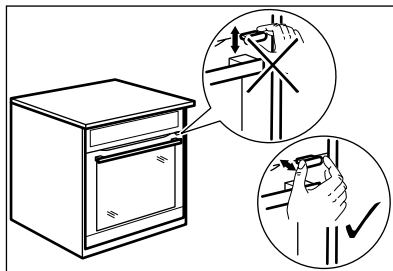
Hozte-haizagailua

Gailua martxan dagoenean, hozte-haizagailua automatikoki pizten da, gainazalak hotz mantentzeko. Gailua itzaltzen baduzu, hozte-haizagailua hoztu arte egon daiteke martxan.

Atearen blokeo mekanikoa



KONTUZ! Ez mugitu atearen itxigailua bertikalean. Ez bultzatu atearen itxigailua gailuaren atea ixtean.

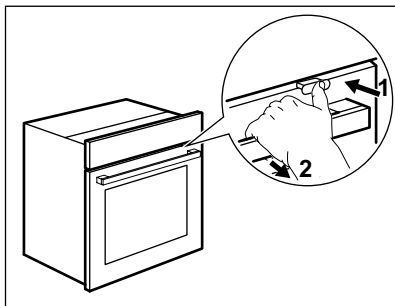


Erabilera-argibideak: atearen blokeo mekanikoa

Blokeatutako atea irekitzea

1. urratsa

Bultzatu leunki atearen segurtagailua eta ireki atea hari heldulekutik tiratuta.



Aholkuak

Egosketarako gomendioak



Tauletako tenperatura eta egosketa-denborak gutxi gorabeherakoak dira. Errezeten eta erabilitako osagaien kalitate eta kopuruaren arabera dira.

Baliteke gailuak aurrez zenuen gailuarekin konparatuta modu ezberdinean laberatu edo erretzea.

Honako iradokizun hauek elikagai jakinetarako tenperatura, egosketa-denbora eta apalen posiziorako gomendatutako doikuntzak erakusten dituzte.

Errezeta zehatz baterako doikuntza aurkitzen ez baduzu, bilatu antzekoa den beste bat.

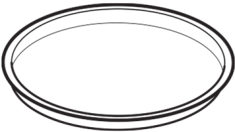
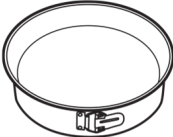
Laberatze hezea + haizagailua

Emaiztarik onena lortzeko, jarraitu honako taula honetako gomendioei.

		 (°C)		 (min)
Biribilki gozoak, 16 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	25-35
Ijito-besoa	erretilua edo erretilu sakona	180	2	15 - 25
Arrain osoa, 0,2 kg	erretilua edo erretilu sakona	180	3	15 - 25
Galletak, 16 pieza	erretilua edo erretilu sakona	180	2	20 - 30
Arbendolazko mostatxoiak, 24 unitate	erretilua edo erretilu sakona	160	2	25 - 35
Muffinak, 12 pieza	erretilua edo erretilu sakona	180	2	20 - 30
Tarta gazia, 20 unitate	erretilua edo erretilu sakona	180	2	20 - 30
Ore hautsizko galleta kurruskariak, 20 unitate	erretilua edo erretilu sakona	140	2	15 - 25
Tartaletak, 8 pieza	erretilua edo erretilu sakona	180	2	15 - 25

Laberatze hezea + haizagailua: gomendatutako osagarriak

Erabili moldea eta ontzi ilun eta mateak. Kolore argi eta biziko platerak baino hobeto xurgatzen dute beroa.

 Pizzarako erretilua	 Laberako erretilua	 Ramekinak	 Oinarri-moldea
--	--	---	---

Iluna, matea 28 cm-ko diametroa	Iluna, matea 26 cm-ko diametroa	Zeramika 8 cm-ko diametroa, 5 cm-ko altuera	Iluna, matea 28 cm-ko diametroa
------------------------------------	------------------------------------	--	------------------------------------

**Kontrol-erakundeentzako egosketa-
taulak**

Proba-institutuentzako informazioa

Hauen araberrako probak: EN 60350, IEC 60350.

Maila batean labekatzzea: moldeekin labekatzzea

		 °C	 min	
Koiperik gabeko bizkotxoa	Aire beroa	160	45 - 60	2
Koiperik gabeko bizkotxoa	Ohiko egosketa	160	45 - 60	2
Sagar-tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Aire beroa	160	55 - 65	2
Sagar-tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Ohiko egosketa	180	55 - 65	1
Mantekadoak	Aire beroa	140	25 - 35	2
Mantekadoak	Ohiko egosketa	140	25 - 35	2

Maila batean labekatzzea: galletak

Erabili hirugarren maila.

		 °C	 min
Pasteltxoak, 20 ale erretilu bakoitzeko, labe hutsa aurrez berotuta	Aire beroa	150	20 - 30
Pasteltxoak, 20 ale erretilu bakoitzeko, labe hutsa aurrez berotuta	Ohiko egosketa	170	20 - 30

Maila batean baino gehiagotan labekatzeari buruzko galdetarako

		 °C	 min	
Mantekadoak	Aire beroa	140	25 - 45	2/4
Pasteltxoak, 20 ale erretitu bakoitzeko, labe hutsa aurrez berotuta	Aire beroa	150	25 - 35	1/4
Koiperik gabeko bizkotxoak	Aire beroa	160	45 - 55	2/4
Sagar-pastela, molde bat parrilla bakoitzeko (Ø 20 cm)	Aire beroa	160	55 - 65	2/4

Grilla

Berotu aurretiaz labe hutsa 5 minutuz.

Ezarri grillaren tenperatura gehieneko balioan.

		 min	
Ogi txigortua	Grilla	1 - 2	5
Behi-xerra, eman buelta egosketa erdian	Grilla	24 - 30	4

Proba-institutuentzako informazioa

Funtzioaren probak: Lurrina bakarrik.

Probak honen arabera: IEC 60350.

Ezarri tenperatura 100 °C-an.

	 Ontzia (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokolia, labe hutsa aurrez berotzea	1 x 2/3 zulatua	0,3	3	8 - 9	Jarri erretilua lehen mailan.
Brokolia, labe hutsa aurrez berotzea	1 x 2/3 zulatua	geh.	3	10 - 11	Jarri erretilua lehen mailan.

	 Ontzia (Gastronorm)	 kg		 min	
Ilar izoztuak	2 x 2/3 zulatua	2 x 1,5	2 eta 4	Punturik hotzenaren temperatura 85 °C-ra iritsi arte.	Jarri erretilua lehen mailan.

Mantentze-lanak eta garbiketa

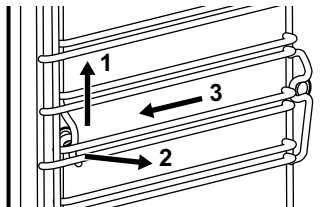
 **OHARRA!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Garbiketari buruzko oharrak

 Agente garbigarriak	Garbitu gailua eta osagarriak bakarrik, ur epel eta detergente arin batekin bustitako mikrozuntz-zapi bat erabilita.
	Erabili garbiketa-produktu bat gainazal metalikoak garbitzeko.
	Garbitu orbanak detergente leun batekin.
 Eguneroko erabilera	Garbitu barrualdea erabilera bakoitzaren ondoren. Koipea edo bestelako hondakinak metatzeak sutea sor dezake.
	Ez utzi janaria gailuan gordeta 20 minutu baino gehiagoz. Lehortu barrunbea mikrozuntzeko zapi batekin soilik erabilera bakoitzaren ondoren.
 Osagarriak	Garbitu osagarri guztiak erabilera bakoitzaren ondoren eta utzi lehortzen. Erabili zapi leun eta heze bat eta detergente leuna soilik. Ez garbitu osagarriak ontzi-garbigailuan.
	Ez garbitu osagarri itsasgaitzak garbigarri urratzaile edo objektu zorrotzekin.

Nola kendu: euste-errailak

Labea garbitzeko, kendu euste-errailak.

1. urratsa	Itzali labea eta itxaron hotz egon arte.	
2. urratsa	Egin tira kontuz euskailuetatik gorantz eta aurreko topetik kanporantz.	
3. urratsa	Egin tira euste-errailaren aurreko muturretik alboko hormatik urruntzeko.	
4. urratsa	Atera atzeko euskarriko errailak.	
Jarri euste-errailak alderantzizko ordenan.		

Erabilera-argibideak: lurrun bidezko garbiketa

Hasi aurretik:		
Itzali labea eta itxaron hotz egon arte.	Kendu gailuaren osagarriak eta alboko errail ateragarriak.	Garbitu barrunbearen hondoa eta atearen barne-kristala, ur epel eta detergente leun batekin bustitako zapi leun batekin.

1. urratsa	Bete ur-andela ur hotzarekin gehieneko mugaraino, seinalea entzun arte edo pantailan mezua agertu arte.		
2. urratsa	Hautatu: Menua/Garbiketa.		
Funtzioa		Deskribapena	Iraupena
Lurrun bidezko garbiketa		Garbiketa arina	30 min
Lurrun bidezko garbiketa Plus		Garbiketa normala Ihinztatu barrunbea detergente batekin.	75 min
3. urratsa	Sakatu START (Hasi). Jarraitu pantailako argibideei. Garbiketa amaitzean, soinu bat entzungo da.		
4. urratsa	Soinua desaktibatzeko, sakatu edozein ikur.		
 Funtzio hori aktibo dagoenean, argia itzalita dago.			

Garbiketa amaitzean:		
Itzali labea.	Labea hotz dagoenean, garbitu barrualdea zapi leun batekin.	Utzi labeko atea irekita eta itxaron barrualdea lehor egon arte.

Garbiketa-ohartarazpena

Abisua agertzen denean, garbitzea gomendatzen da.
Erabili funtzio hau: Lurrun bidezko garbiketa Plus.

Erabilera-argibideak: deskaltzifikazioa

Hasi aurretik:		
Itzali labea eta itxaron hotz egon arte.	Kendu osagarri guztiak.	Ziurtatu ur-konpartimentua hutsik dagoela.

Lehen zatiaren iraupena: 100 minutu inguru	
1. urratsa	Jarri erretilu sakona lehen posizioan.
2. urratsa	Gehitu deskaltzifikatzaileko 250 ml ur ur-konpartimentuan.
3. urratsa	Bota ura ur-konpartimentuan gehienezko mailara iritsi arte, seinalea entzun arte edo mezua pantailan agertu arte.
4. urratsa	Hautatu: Menua/Garbiketa.
5. urratsa	Aktibatu funtzioa eta jarraitu pantailako jarraibideei. Deskaltzifikazioaren lehen zatia hasten da.
6. urratsa	Lehen zatia amaitzean, hustu erretilu sakona eta jar ezazu berriro lehen mailan.
Bigarren zatiaren iraupena: 35 minutu inguru	
7. urratsa	Bota ura ur-konpartimentuan gehienezko mailara iritsi arte, seinalea entzun arte edo mezua pantailan agertu arte.
8. urratsa	Funtzioa amaitzen denean, kendu erretilu sakona.
 Funtzio hori aktibo dagoenean, argia itzalita dago.	

Deskaltzifikazioa amaitzen denean:		
Itzali labea.	Labea hotz dagoenean, lehortu barrualdea zapi leun batekin.	Utzi labeko atea irekita eta itxaron barrualdea lehor egon arte.

Deskaltzifikazioa amaitzen denean:	
❗ Deskaltzifikazioaren ondoren kare-hondakinik geratzen bada labean, pantailak prozedura errepikatu behar dela adieraziko du.	

Deskaltzifikatzeko abisua

Labea deskaltzifikatzeko bi gogorazpen daude. Deskaltzifikatzeko abisua ezin da desaktibatu.

Mota	Deskribapena
Abisu leuna	Labea deskaltzifikatzea gomendatzen du.
Abisu finkoa	Labea deskaltzifikatzera behartzen du. Abisu finkoa aktibo dagoenean gailua deskaltzifikatzen ez baduzu, lurrun-funtzioak desaktibatu egiten dira.

Erabilera-argibideak: urberritzea

Hasi aurretik:	
Itzali labea eta itxaron hotz egon arte.	Kendu osagarri guztiak.

1. urratsa	Jarri erretilu sakona lehen posizioan.
2. urratsa	Bota ura ur-konpartimentuan gehienezko mailara iritsi arte, seinalea entzun arte edo mezua pantailan agertu arte.
3. urratsa	Hautatu: Menua/Garbiketa/Urberritzea. Iraupena: 30 minutu inguru.
4. urratsa	Aktibatu funtzioa eta jarraitu pantailako jarraibideei.
5. urratsa	Funtzioa amaitzen denean, kendu erretilu sakona.
❗ Funtzio hori aktibo dagoenean, argia itzalita dago.	

Lehortzeko gogorazpena

Lurrunetan egosteko funtzio batekin kozinatu ondoren, pantailak labea lehortu behar dela adieraziko du.

Sakatu BAI labea lehortzeko.

Erabilera-argibideak: lehortzea

Erabil ezazu lurrun-funtzio batekin kozinatu ondoren edo lurrun bidezko garbiketa erabili ondoren, barrunbea lehortzeko.

1. urratsa	Ziurtatu gailua hotz dagoela.
2. urratsa	Atera labeko osagarri guztiak.
3. urratsa	Hautatu menu hau: Garbiketa / Lehortzea.
4. urratsa	Jarraitu pantailako argibideei.

Erabilera-argibideak: andela hustea

Erabili funtzio hau lurrunetan egosteko funtzioarekin kozinatu ondoren, ur-konpartimentuko hondakin-ura kentzeko.

Hasi aurretik:	
Itzali labea eta itxaron hotz egon arte.	Kendu osagarri guztiak.

1. urratsa	Jarri erretilu sakona lehen posizioan.
2. urratsa	Hautatu: Menua / Garbiketa / Andela hustea. Iraupena: 6 minutu.
3. urratsa	Aktibatu funtzioa eta jarraitu pantailako jarraibideei.
4. urratsa	Funtzioa amaitzen denean, kendu erretilu sakona.
 Funtzio hori aktibo dagoenean, argia itzalita dago.	

Nola kendu eta instalatu: atea

Labeko atea eta barneko kristalezko panelak ken daitezke garbitzeko.

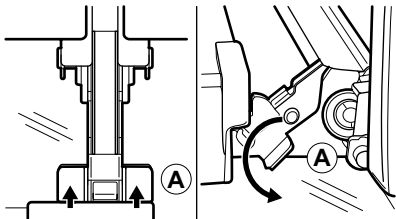
Kristalezko panelen kopurua ezberdina da, modeloaren arabera.

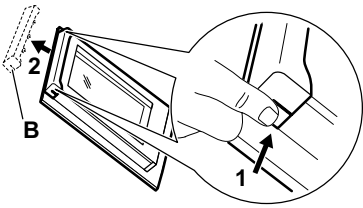
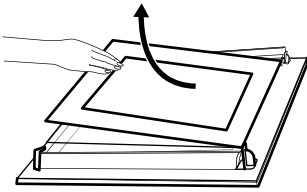


KONTUZ! Kontuz ibili kristala maneiatzeari; bereziki, aurre-panelaren ertzen inguruan. Kristala hautsi egin daiteke.



OHARRA! Atea astuna da.

1. urratsa	Ireki atea erabat.	
2. urratsa	Jaso eta sakatu ahalik eta gehien atearen bi bandetako blokeo-palankak (A).	

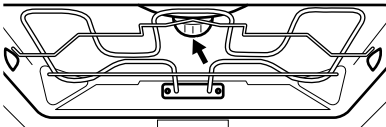
3. urratsa	Itxi labeko atea lehen irekiera-posiziara arte (gutxi gorabehera, 70°-ko angeluan). Eutsi ateari alde bakoitzean esku bat jarrita, eta tiratu gorantz eta kanporantz. Jarri atea zapi leun baten gainean, kanpoko aldea behera begira, gainazal nibelatu batean.	
4. urratsa	Eutsi atearen markoari (B) atearen goiko ertzetik, bi alboetatik, eta bultzatu barrurantz itxigailua askatzeko.	
5. urratsa	Egin tira atearen akaberaren ertzetik aurrerantz askatzeko.	
6. urratsa	Bata bestearen ondoren, heldu atearen kristalezko panelei goiko ertzetik, eta atera itzazu gidatik.	
7. urratsa	Garbitu kristalezko panela ur eta xaboiarekin. Lehortu kristalezko panela kontu handiz. Ez garbitu kristalezko panelak ontzi-garbigailuan.	
8. urratsa	Garbitu ondoren, egin aurreko urratsak alderantzizko ordenan.	
9. urratsa	Lehenik, sartu panel txikiena; gero, panel handiena eta atea. Ziurtatu kristalak posizio egokian sartzen dituzula, atearen gainazala ez gainberotzeko.	

Nola aldatu: bonbilla

 **OHARRA!** Deskarga elektrikoa gertatzeko arriskua. Baliteke bonbilla bero egotea.

Bonbilla ordezkatu aurretik:		
1. urratsa	2. urratsa	3. urratsa
Itzali labea. Itxaron labea hotz egon arte.	Deskonektatu labea saretik.	Kokatu zapia barrunbearen hondoan.

Goiko bonbilla

1. urratsa	Biratu kristalezko estalkia ateratzeko.	
2. urratsa	Kendu uztai metalikoa eta garbitu beirazko estalkia.	
3. urratsa	Aldatu bonbilla 300 °C jasaten dituen beste bonbilla egoki batekin.	
4. urratsa	Jarri uztai metalikoa kristalezko estalkian eta instala ezazu.	

Albo-argia

1. urratsa	Kendu ezkerreko euste-erraila bonbillara iristeko.
2. urratsa	Kendu estalkia Torx 20 bihurkin batekin.
3. urratsa	Kendu eta garbitu marko metalikoa eta juntura.

4. urratsa	Aldatu bonbilla 300 °C jasaten dituen beste bonbilla egoki batekin.
5. urratsa	Jarri berriro marko metalikoa eta juntura. Estutu torlojuak.
6. urratsa	Instalatu ezkerreko euste-errailak.

Arazoen konponketa

 **OHARRA!** Kontsultatu segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer egin honako hau gertatzen bada?

 Gailua ez da pizten edo berotzen	
 Kausa posiblea	 Konponbiderik?
Gailua ez dago konektatuta inongo horniketara elektrikotara edo gaizki konektatuta dago.	Ziurtatu gailua behar bezala konektatu dela sare elektrikora.
Erlojua ez dago konfiguratuta.	Konfiguratu erlojua. Informazio gehiago lortzeko, kontsultatu Erloju-funtzioak > Nola doitu: erloju-funtzioak.
Atea ez dago ondo itxita.	Itxi gailuaren atea erabat.

 Gailua ez da pizten edo berotzen	
 Kausa posiblea	 Konponbiderik?
Fusibleak salto egin du.	Egiaztatu fusiblea den arazoaren jatorria. Arazoak bere horretan jarraitzen badu, jarri harremanetan elektrikari kualifikatu batekin.
Segurtasun-blokeoa piztuta dago.	Kontsultatu "Menua" kapituluko azpimenu hau: Aukerak.

 Osagaiak	
 Deskribapena	 Konponbiderik?
Bonbilla erre egin da.	Ordeztu bonbilla. Xehetasun gehiago lortzeko, ikusi "Mantentze-lanak eta garbiketa" kapitulua > Nola aldatu: bonbilla.

Korrontea moztzen bada, garbiketa gelditu egiten da. Garbiketa korrontea moztu delako eten bada, errepika ezazu.

Nola administratu: errore-kodeak

Softwarearen errore bat gertatzen denean, pantailak errore-mezu bat bistaratzen du. Atal honetan, zeure kasa maneia ditzakezun arazoen zerrenda bat aurkituko duzu.

 Kodea eta deskribapena	 Konponbiderik?
F111: zunda termikoa ez dago ondo sartuta hargunean.	Entxufatu zunda termikoa hargunean, barruraino.
F240, F439: pantailaren ukipen-eremuak ez dabilta ondo.	Garbitu pantailaren gainazala. Ziurtatu ez dagoela zikinkeriarik ukipen-eremuetan.
F908: gailuaren sistema ezin da konektatu kontrol-panelera.	Piztu eta itzali gailua.

Zerbitzuaren datuak

Arazoa ezin baduzu konpondu, jarri harremanetan laguntza teknikoko zerbitzu baimendu batekin.

Laguntza teknikoko zerbitzuak behar dituen datuak ezaugarrien plakan daude. Ezaugarrien plaka gailuaren barrualdeko aurreko markoan dago. Ez kendu ezaugarrien plaka gailuko barrunbetik.

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

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barrukoak)	Zabalera Altuera Hondoa	478 mm 356 mm 414 mm
Erretiluaren azalera	1424 cm²	
Goiko erresistentzia	W	
Beheko erresistentzia	1000 W	
Grilla	2300 W	
Uztaia	2400 W	
Guztizko potentzia	3500 W	
Tentsioa	220-240 V	
Maiztasuna	50 Hz	
Funtzioen kopurua	22	

Energia-eraginkortasuna

Produktuaren informazioa eta produktuaren informazio-orria

Hornitzailearen izena	IKEA
Modeloaren identifikatzailea	MUTEBO 105.570.41
Energia-eraginkortasunaren indizea	61,9
Energia-eraginkortasun mota	A++
Energia-kontsumoa karga estandarrekin, modu konbentzionalean	1,09 kWh zikloko
Energia-kontsumoa karga estandarrekin, aireztapena behartzeko moduan	0,52 kWh zikloko

Barrunbe kopurua	1
Energia-iturria	Elektrizitatea
Bolumena	70 l
Labe mota	Labe txertagarria
Masa	35,5 kg
IEC/EN 60350-1 - Egosketarako etxetresna elektrikoak - 1. Atala: gamak, labeak, lurrunezko labeak eta grillak - Errendimendua neurtzeko metodoak.	

Energia-aurrezpena



Gailuak eguneroko sukaldean energia aurrezten laguntzen dizuten ezaugarriak ditu.

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

Erabili sukaldeko metalezko tresnak energia gehiago aurrezteko.

Ahal den heinean, ez berotu gailua janaria prestatu aurretik.

Murritzut ahelik eta gehien laberatzeen arteko denbora plater bat baino gehiago aldi berean prestatzen dituzunean.

Egosketa haizagailuarekin

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

Hondar-beroa

Gailuaren funtzio batzuetan, programa bat iraupenarekin aktibatuta badago eta egosketa-denbora 30 min baino gehiagokoa bada, erresistentziak lehenago desaktibatzen dira automatikoki.

Bonbillak eta haizagailuak funtzionatzen jarraitzen dute. Gailua itzaltzean, pantailak hondar-beroa bistaratuko du. Beroa elikagaiak bero mantentzeko erabil daiteke.

Egosketak 30 minutu baino gehiago irauteko, murritzut gailuaren tenperatura egosketa

amaitu baino 3-10 minutu lehenago. Gailuaren barruko hondar-beroari esker, elikagaiak prestatzen jarraituko dira. Erabili hondar-beroa beste plater batzuk berotzeko.

Elikagaiak bero mantentzea

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

Egosketa bonbilla itzalita edukiz

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

Laberatze hezea + haizagailua

Egosten den bitartean energia aurrezteko diseinatutako funtzioa.

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

Menuaren egitura

Menua

Menuko elementua		Aplikazioa
Egosketa lagundua		Programa automatikoak erakusten ditu.
Garbiketa		Garbiketa-programak erakusten ditu.
Gogokoenak		Doikuntza gogokoenak erakusten ditu.
Aukerak		Gailuaren konfigurazioa doitzeko.
Doikuntzak	Konfigurazioa	Gailuaren konfigurazioa doitzeko.
	Laguntza	Konfigurazioa eta softwarearen bertsioa erakusten ditu.

Azpi menua: Garbiketa

Azpi menua	Aplikazioa
Lehortzea	Lurrun-funtzioak erabili ondoren barnean geratzen den kondentsazioa lehortzeko prozedura.
Andela hustea	Lurrun-funtzioak erabili ondoren ur-konpartimentuko hondar-ura kentzeko prozedura.
Lurrun bidezko garbiketa	Garbiketa arina.
Lurrun bidezko garbiketa Plus	Garbiketa sakona.
Deskaltzifikazioa	Lurruna sortzeko zirkuituko kare-hondarren garbiketa.
Urberritzea	Lurrun-funtzioak sarri erabili ondoren lurruna sortzeko zirkuitua garbitzeko prozedura.

Azpi menua: Aukerak

Azpi menua	Aplikazioa
Argia	Argia piztu eta itzaltzen du.
Segurtasun-blokeoa	Gailua nahi gabe aktibatzea saihesten du. Aukera aktibatuta dagoenean, "Segurtasun-blokeoa" testua agertzen da pantailan gailua piztean. Gailua erabiltzeko aukera aktibatzeko, hautatu kodeko hizkiak ordena alfabetikoan. Aukera aktibatuta dagoenean, tenporizadorea atzi daiteke, bai eta urrutitik kontrolatu eta bonbilla erabili ere.

Azpimenua	Aplikazioa
Berotze azkarra	Beroketa-denbora murrizten du. Gailuaren funtzio batzuetarako bakarrik dago erabilgarri.
Garbiketa-ohartarazpena	Gogorarazpena aktibatu eta desaktibatzen du.
Denboraren adierazpena	Erlojua pizten eta itzaltzen du.
Ordu digitalaren aukera	Erakutsitako ordu-formatua aldatzen du.

Azpimenua: Konfigurazioa

Azpimenua	Deskribapena
Hizkuntza	Gailuaren hizkuntza ezartzen du.
Pantailaren distira	Pantailaren distira doitzen du.
Teklen tonua	Ukipen-eremuen tonua aktibatzen eta desaktibatzen du. Ezin da desaktibatu honen tonua: ①.
Txirrinaren bolumena	Teklen seinaleen eta tonuen bolumena doitzen du.
Uraren gogortasuna	Doitu uraren gogortasuna.
Ordua	Uneko ordua eta data doitzen ditu.

Azpimenua: Laguntza

Azpimenua	Deskribapena
Erakustaldi modua	Aktibazio-/Desaktibazio-kodea: 2468
Softwarearen bertsioa	Softwarearen bertsioari buruzko informazioa.
Berrezarri doikuntza guztiak	Fabrikatzailearen ezarpenak berrezartzen ditu.

Ingurumen-gaiak

Birziklatu  ikurra duten materialak. Bota bilgarria birziklatzeko ontzi egokietan. Lagundu ingurumena eta osasun publikoa zaintzen eta gailu elektriko eta elektronikoen hondarrak birziklatzen. Ez bota  ikurra

du ten gailuak etxeko hondakinekin batera. Eraman produktua tokiko birziklapen-zentrora edo jarri harremanetan udal-bulegoarekin.

IKEA BERMEA

Zenbat denborarako bermea ematen du IKEA-k?

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

Nor arduratzen da zerbitzuaz?

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

Zer estaltzen du bermeak?

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

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

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

Zer ez du bermeak estaltzen?

- Higadura eta haustura arruntak.
- Nahita edo arduragabekeriarengatik eragindako kalteak, funtzionamendu-argibideak ez betetzearen ondoriozko kalteak, instalazio okerra edo tentsioa oker konektatuz egindako instalazioa, erreakzio kimikoak edo elektrokimikoak eragindako kalteak, oxido, korrosio edo uraren ondoriozko kalteak, ur-hornidurako gehiegiko kare-inkrustazioengatik egon daitezkeen kalteak barne, eta ezohiko ingurune-baldintzek eragindako kalteak.
- Atal suntsikorak, pilak eta bonbillak barne.
- Gailuaren ohiko erabileran eraginik ez duten pieza ez-funtzionalak eta apaingarriak, marradurak eta kolore-ezberdintasun posibleak barne.
- Garbitzeko erabiltzen diren objektu edo substantzia arrotzek eragindako istripuzko kalteak edo iragazki, drainatze-sistema edo detergente-kutxak libratzerakoan eragindako kalteak.
- Honako pieza hauetako kalteak: bitrozeramika, osagarriak, mahai-tresnetarako eta baxerarako saskiak, elikadura- eta hustubide-hodiak, material zigitatzaile eta isolatzaileak, bonbillak eta bonbillen estalkiak, bisore digitalak, aginteak, karkasa eta karkasaren piezak. Kalte horiek fabrikazio-akatsen eraginez sortu direla frogatu ahal bada salbu.
- Zerbitzu-teknikariaren aurrean akatsik hauteman ezin izan den kasuak.
- Hornitzaileak baimendu ez duen laguntza teknikoko zerbitzu batek egindako edo pieza originalak erabili ez diren konponketak.
- Instalazio okerraren edo zehaztapenak betetzen ez dituen instalazioaren ondoriozko konponketak.
- Etxetresna elektrikoak etxean erabiltzen ez badira, adibidez, esparru profesionalen erabiltzen badira.

- Garraioak eragindako kalteak. Bezero batek produktua bere etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko garraioan zehar sor daitezkeen kalteen erantzukizuna. Hala ere, IKEA produktua bezeroak emandako helbidean entregatzeaz arduratzen bada, bermeak garraioan zehar sor daitezkeen kalteak estaliko ditu.
- IKEA-ko etxetresna elektrikoaren hasierako instalazioa egiteagatikoa kostua. Dena den, IKEA-ko zerbitzu-hornitzaile batek edo bere zerbitzuaren kide baimenduak gailua bermearen baldintzei jarraikiz konpondu edo ordezkatzan badu, zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzuaren kide baimenduak konpondutako edo ordezko gailua instalatuko du, behar denaren arabera.

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

Nola aplikatzen da herrialdeetako legedia?

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

Balio-eremuak

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

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

IKEA-ren gailuetarako Saldu osteko zerbitzu espezializatua:

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

1. Bermearen baldintzen arabera erreklamazio bat jarri.
 2. IKEA sukalde-altzari egokietan IKEA-ren gailua instalatzeari buruzko argibideak eskatu. Zerbitzuak ez du hauekin lotutako informaziorik eskainiko:
 - IKEA sukaldearen instalazio orokorra;
 - konexio elektrikoak (makina entxufe edo kablerik gabe badator) edo hidraulikoak edo gas-konexioak, tekniko profesional homologatu batek burutu behar baititu.
 3. IKEA gailuaren erabiltzailearen eskuliburuko edukiari eta zehaztapenei buruzko azalpenak eskatu.
- Laguntzarik onena eskaini diezazugun, irakurri arretaz liburuxka honetako Muntaketa-argibideak eta/edo Erabiltzailearen eskuliburua gurekin harremanetan jarri aurretik.

Nola jar zaitezke harremanetan gurekin gure laguntza behar duzunean?



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

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

**GORDE EROSKETA-FROGAGIRIA!**

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

Laguntza gehiago behar duzu?

Gailuen Saldu osteko zerbitzuarekin lotuta ez dagoen galderaren bat baduzu, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendaren dei-zentroarekin.

Gurekin harremanetan jarri aurretik, gailuaren dokumentazioa arretaz irakurtzea gomendatzen dugu.

Contingut

Informació sobre seguretat	44	Consells	65
Instruccions de seguretat	46	Manteniment i neteja	69
Instal·lació	48	Solució de problemes	75
Descripció del producte	49	Dades tècniques	77
Tauler de control	51	Eficàcia energètica	77
Abans del primer ús	52	Estructura del menú	79
Ús diari	54	Aspectes mediambientals	80
Funcions del rellotge	59	GARANTIA IKEA	81
Ús dels accessoris	61		
Funcions addicionals	64		

Excepte modificacions.

 Informació sobre seguretat

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

Seguretat d'infants i persones vulnerables

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

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

Instruccions generals de seguretat

- Només personal qualificat pot instal·lar aquest aparell i substituir el cable.
- ADVERTÈNCIA: El forn i les peces accessibles s'escalfen molt durant el funcionament. Posa molta atenció per tal de no tocar les resistències.
- Utilitza sempre guants o manyoples per a forn per retirar o introduir accessoris o recipients.
- Abans de dur a terme les tasques de manteniment, talla el corrent elèctric.
- ADVERTÈNCIA: Assegura't que l'aparell estigui apagat abans de canviar la bombeta per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- No utilitzis l'aparell abans d'instal·lar-lo en l'estructura encastada.
- No utilitzis un netejador a vapor per netejar l'aparell.
- No utilitzis productes de neteja abrasius aspres ni rascadors de metall afilat per netejar el vidre de les tapes amb frontisses de la placa si no vols ratllar-ne la superfície, ja que podria fer que el vidre es trenqués.
- Si el cable d'alimentació pateix cap dany, el fabricant, el seu servei tècnic autoritzat o un professional hauran de canviar-lo per tal d'evitar riscos.

- Utilitza únicament la sonda tèrmica (la sonda de temperatura interna) recomanada per a aquest aparell.

Instruccions de seguretat

Instal·lació

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

Altura mínima de l'armari (altura mínima de l'armari sota el taulell)	578 (600) mm
Ample de l'armari	560 mm
Profunditat de l'armari	550 (550) mm
Altura de la part frontal de l'aparell	594 mm
Altura de la part posterior de l'aparell	576 mm
Ample de la part frontal de l'aparell	595 mm
Ample de la part posterior de l'aparell	559 mm

Fons de l'aparell	567 mm
Fons encastat de l'aparell	546 mm
Fons amb la porta oberta	1027 mm
Mida mínima de l'obertura de ventilació. Obertura situada a la part posterior inferior	560x20 mm
Longitud del cable d'alimentació. El cable és a la cantonada dreta de la part posterior.	1500 mm
Cargols de muntatge	4x25 mm

Connexió elèctrica

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

- Evita que el cable de xarxa toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o amb el buit que hi ha sota l'aparell, especialment mentre funciona o si la porta està calenta.
- Els mecanismes de protecció contra descàrregues elèctriques de components amb corrent i aïllats s'han de fixar de manera que no puguin esfluïxar sense utilitzar eines.
- Connecta l'endoll a la presa de corrent únicament quan la instal·lació hagi acabat. Assegura't de tenir accés a l'endoll del subministrament de xarxa un cop finalitzada la instal·lació.
- Si la presa de corrent està fluixa, no connectis l'endoll.
- No desconnectis l'aparell estirant cable de connexió a la xarxa. Tira sempre l'endoll.
- Utilitza únicament dispositius d'aïllament apropiats: línia amb protecció contra els curtcircuits, fusibles (tipus cargol que puguin retirar-se del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de tots els pols de la xarxa. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una obertura mínima entre contactes de 3 mm com a mínim.
- No exerceixis pressió sobre la porta oberta.
- No utilitzis l'aparell com a superfície de treball ni per dipositar objectes.
- Obre la porta de l'aparell amb compte. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixis que espurnes ni flames obertes entrin en contacte amb l'aparell quan obris la porta.
- No colloquis productes inflamables o articles mullats amb productes inflamables dins, a prop o sobre l'aparell.



ADVERTÈNCIA: Pots malmetre l'aparell.

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

Ús



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

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

Cocció al vapor

⚠️ ADVERTÈNCIA: Hi ha risc de lesions i fer malbé l'aparell

- El vapor alliberat pot causar cremades:
 - Tingues compte en obrir la porta de l'aparell quan la funció estigui activada. Poden alliberar-se vapors.
 - Obre la porta de l'aparell amb cura després del funcionament de la cocció al vapor.

Manteniment i neteja

⚠️ ADVERTÈNCIA: Hi ha risc de lesions, incendis o fer malbé l'aparell.

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

Il·luminació interna

⚠️ ADVERTÈNCIA: Risc de descàrrega elèctrica.

- Pel que fa a les bombetes d'aquest producte i les bombetes de recanvi

venudes per separat: aquestes bombetes estan destinades a suportar condicions físiques extremes dins dels aparells domèstics (com ara la temperatura, la vibració, la humitat), o estan pensades per oferir informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per utilitzar-se en altres aplicacions i no són adequades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

- Aquest producte conté una font lluminosa de la classe d'eficiència energètica G.
- Utilitza només bombetes de les mateixes característiques.

Assistència tècnica

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

Eliminació

⚠️ ADVERTÈNCIA: Hi ha risc de lesions o asfíxia.

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

Instal·lació

⚠️ ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Muntatge

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

Instal·lació elèctrica

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

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

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

Cable

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

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

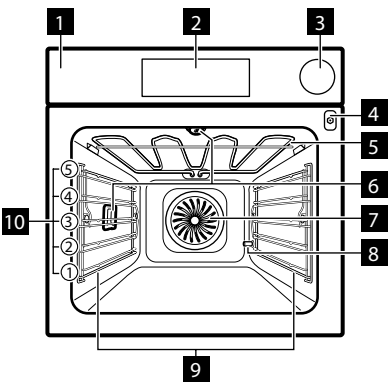
Pel que fa a la secció del cable, consulta la potència total que figura a la placa de característiques. També pots consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm²)
màxim 1.380	3 x 0,75
màxim 2.300	3 x 1
màxim 3.680	3 x 1,5

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

Descripció del producte

Resum general

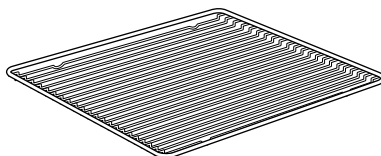


- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Compartiment d'aigua
- 4 Presa de la sonda tèrmica
- 5 Resistència
- 6 Bombeta
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificació de tub de sortida
- 9 Suport de graella extraïble
- 10 Posicions de les graelles

Accessoris

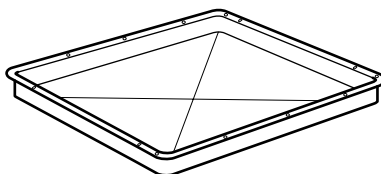
Graella

Per a estris de cuina, motlles de pastisseria, rostits.



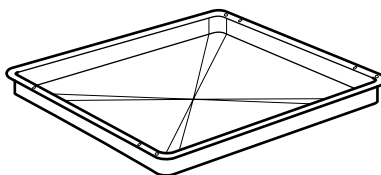
Safata

Per a bescuits i galetes.



Graella/paella per rostir

Per enforar i rostir o com a safata per a greix.



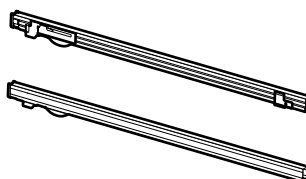
Sonda tèrmica

Per a mesurar la temperatura interior dels aliments.



Carrils telescòpics

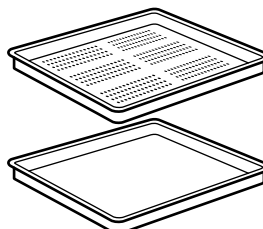
Per inserir i retirar safates i filferros més fàcilment.



Estris de cocció al vapor

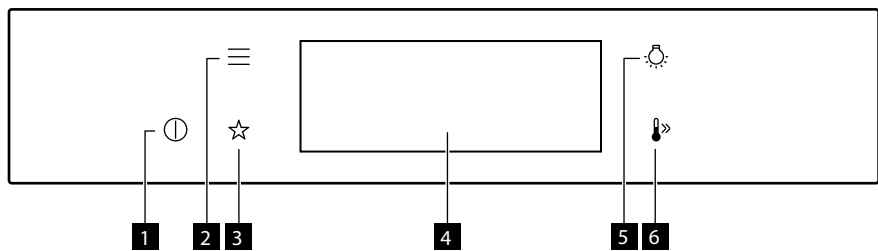
Un contenidor d'aliments perforat i sense perforar.

Els estris de cocció al vapor drenen l'aigua de condensació dels aliments durant la cocció al vapor. Utilitza'ls per preparar verdures, peix o pit de pollastre. L'ajust no és adequat per a aliments que hagin de cuinar en aigua, p. ex. arròs, polenta o pasta.

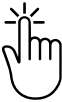


Tauler de control

Vista general del tauler de control



1	Encès/ON / Apagat/OFF	Mantén premut el botó per encendre i apagar l'aparell.
2	Menú	Mostra les funcions de l'aparell.
3	Favorits	Mostra els ajustos favorits.
4	Pantalla	Mostra els ajustos actuals de l'electrodomèstic.
5	Interruptor del llum	Encén i apaga la llum.
6	Escalfament ràpid	Per activar i desactivar la funció: Escalfament ràpid.

		
Prem el botó	Moure	Mantenir premut
Toca la superfície amb la punta dels dits.	Llisca la punta del dit sobre la superfície.	Toca la superfície durant 3 segons.

Pantalla

A

12:30

F

E

D

C

B

85°C

15min

150°C

START

Pantalla amb conjunt de funcions clau.

- A. Hora
- B. INICIAR/ATURAR
- C. Temperatura
- D. Funcions de cocció
- E. Temporitzador
- F. Sonda tèrmica (només en models seleccionats)

Indicadors de pantalla

Indicadors bàsics - per desplaçar-se per la pantalla.

OK Per confirmar la selecció o l'ajust.	< Per retrocedir un nivell en el menú.	↺ Per desfer l'última acció.	Per activar i desactivar les opcions.
---	---	--	--

Fer sonar l'alarma d'indicadors de funció - quan finalitza el temps de cocció seleccionat, sona un senyal acústic.

La funció està activada.	STOP La funció està activada. La cocció s'atura automàticament.	El so de l'alarma està apagat.
---	---	---

Indicadors de temporitzador

Per ajustar la funció: Inici retardat.	Per cancel·lar l'ajust.
---	--

Abans del primer ús

ADVERTÈNCIA: Consulta els capítols sobre seguretat.

Neteja inicial

Pas 1	Pas 2	Pas 3
-------	-------	-------

Retira tots els accessoris i carrils laterals extraïbles de l'aparell.	Neteja únicament l'aparell i els accessoris amb un drap de microfibra humitejat en aigua tèbia i detergent suau.	Col·loca els accessoris i carrils de suport extraïbles en l'aparell.
--	--	--

Primera connexió

La pantalla mostra un missatge de benvinguda després de la primera connexió.

Has d'ajustar els paràmetres següents: Idioma, Brillantor de la pantalla, To de tecles, Volum del timbre, Duresa de l'aigua, Hora.

Preescalfament inicial

 Preescalfa el forn buit abans d'utilitzar-lo per primera vegada.	
Pas 1	Retira tots els accessoris i carrils de suport extraïbles del forn.
Pas 2	Selecciona la temperatura màxima per a la funció:  . Deixa funcionar el forn durant 1 hora.
Pas 3	Selecciona la temperatura màxima per a la funció:  . Deixa funcionar el forn durant 15 minuts.
 El forn pot emetre olors i fums durant el preescalfament. Assegura't que la sala estigui ventilada.	

Com ajustar: Duresa de l'aigua

Quan connectis el forn al corrent elèctric, hauràs d'ajustar el nivell de duresa de l'aigua.

Usa el test reactiu subministrat amb els estris de coccio al vapor.

			
Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
Introdueix el test reactiu en l'aigua durant aproximadament 1 segon. No posis el test reactiu sota l'aixeta.	Agita el test reactiu per eliminar l'excés d'aigua.	Després d'1 minut, comprova la duresa de l'aigua d'acord amb la següent taula.	Ajust el nivell de duresa de l'aigua: Menú / Ajustos / Configuració / Duresa de l'aigua.

 Els colors del test reactiu seguiran canviant. No verifiqueu la duresa de l'aigua més d'1 minut després de la prova.

Pots canviar el nivell de duresa de l'aigua al Menú: Ajustos / Configuració / Duresa de l'aigua.

A la taula es mostra el rang de duresa de l'aigua (dH) juntament amb el nivell corresponent de dipòsit de calci i la classificació de l'aigua. Ajusta el nivell de duresa de l'aigua d'acord amb la taula.

Duresa de l'aigua		Test reactiu	Dipòsit de calci (mmol/l)	Dipòsit de calci (mg/l)	Classificació de l'aigua
Nivell	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	tova
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	intermèdia
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	molt dura

Quan el nivell de duresa de l'aigua sigui 4, omple el compartiment d'aigua amb aigua embotellada.

Ús diari

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

Com ajustar: Funcions de cocció

Pas 1	Encén el forn. La pantalla mostra la funció de cocció per defecte.
Pas 2	Prem el símbol de la funció de cocció  per accedir al submenú.
Pas 3	Selecciona la funció de cocció i prem: OK La pantalla mostra: temperatura.
Pas 4	Ajust: temperatura. Prem: OK.
Pas 5	Prem: START . Sonda tèrmica - pots connectar la sonda en qualsevol moment abans o durant la cocció.
STOP - prem per desactivar la funció de cocció.	

Pas 6	Apaga al forn.
--------------	----------------

Com ajustar: Easystem - Funció de cocció al vapor

Pas 1	Encén el forn. Selecciona el símbol de la funció de cocció i prem-lo per accedir al submenú.
Pas 2	Prem  . Ajusta la funció de cocció al vapor.
Pas 3	Prem: OK La pantalla mostra els ajustos de temperatura.
Pas 4	Ajusta la temperatura. El tipus de funció de cocció al vapor dependrà de la temperatura ajustada.
Vapor per cuinar al vapor 50 - 100°C	Per cuinar al vapor verdures, cereals, llegums, mariscs, terrines i postres de cullera.
Vapor per guisar 105 - 130°C	Per cuinar carn o peix estofats i rostits, pa i aviram, així com pastissos de formatge i cassoles.
Vapor per a un cruixent suau 135 - 150 °C	Per a carns, cassoles, verdures farcides, peix i gratinat. Gràcies a la combinació de vapor i calor, la carn queda més tendra i sucosa, amb una superfície cruixent. Si ajustes el temporitzador, la funció de grill s'activa automàticament en els últims minuts del procés de cocció per aportar al plat un gratinat suau.
Vapor per enfornar i rostir 155 - 230 °C	Per a plats rostits i forn carns, peixos, aus, pasta de full farcida, pastissos, muffins, gratinats, verdures i plats de fleca. Si ajustes el temporitzador i el colloques en el primer nivell, la calor inferior s'activarà automàticament en els últims minuts del procés de cocció per donar al plat una base cruixent.
Pas 5	Prem: OK .
Pas 6	Prem la tapa del compartiment d'aigua per obrir-la.

Pas 7	Omple el dipòsit d'aigua amb aigua freda fins al nivell màxim (aprox. 950 ml), fins que se senti el senyal o aparegui el missatge a la pantalla. La reserva d'aigua és suficient per utilitzar la funció durant 50 minuts, aproximadament. No omplis el compartiment d'aigua per damunt de la teva capacitat màxima. Hi ha el risc de fugida d'aigua, vessaments i danys al mobiliari.  ADVERTÈNCIA: Utilitza únicament aigua freda de l'aixeta. No utilitzis aigua filtrada (desmineralitzada) ni destil·lada. No utilitzis altres líquids. No aboquis líquids inflamables o amb alcohol al compartiment d'aigua.
Pas 8	Empenta el compartiment d'aigua fins a la seva posició inicial.
Pas 9	Prem: START . El vapor apareix després d'aproximadament 2 minuts. Quan el forn arribi a la temperatura establerta, sonarà el senyal.
Pas 10	Un senyal acústic avisa que el compartiment d'aigua es queda sense aigua. Omple el compartiment d'aigua.
Pas 11	Apaga al forn.
Pas 12	Buida el compartiment d'aigua després de cada cocció. Consulta el capítol "Manteniment i neteja", Buidatge del dipòsit.
Pas 13	L'aigua residual pot condensar-se en l'interior. Després de cuinar, tingues compte sempre que obris la porta del forn. Quan el forn s'hagi refredat, eixuga l'interior amb un drap suau.

Com configurar: Cocció assistida

Per cuinar cada plat d'aquest submenú es recomana una funció i temperatura. Pots ajustar el temps i la temperatura.

Per a alguns plats, també pots cuinar amb:

- Pes automàtic
- Sonda tèrmica

El grau de cuinat d'un plat:

- Poc fet o Menys
- Al punt
- Molt fet o més

Pas 1	Encén el forn.
Pas 2	Prem:  .
Pas 3	Prem:  . Introdueix: Cocció assistida.
Pas 4	Tria un tipus de plat o menjar.
Pas 5	Prem: START .

Funcions de cocció

ESTÀNDARD

Funcions de cocció	Aplicació
 Graella elèctrica	Per rostir aliments prims i torrar pa amb la graella elèctrica.
 Graella turbo	Rostit amb aire calent per a peces de carn més grans o aviram amb os en un nivell. Per gratinar i daurar.
 Aire calent	Per enfornar en fins a tres posicions de graella alhora i per assecar aliments. Ajusta la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocció convencional.
 Congelats	Per a productes precuinats (per exemple, patates fregides, porcions de patata o rotllets de primavera) cruixents.
 Cocció convencional	Per enfornar i rostir aliments en una posició de graella.
 Funció Pizza	Per enfornar pizza. Per obtenir un daurat més intens i una base més cruixent.
 Calor inferior	Per enfornar pastissos amb base cruixent i conservar aliments.

 Aire calent, Cocció convencional: quan s'ajusta la temperatura per sota de 80 °C, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.

PLATS ESPECIALS

Funcions de cocció	Aplicació
 Conservar	Per conservar verdures (p. ex. confitats).
 Dessecar aliments	Per assecar rodanxes de fruita, verdures i xampinyons.

Funcions de cocció	Aplicació
 Escalfaplats	Per preescalfar plats per servir.
 Descongelar	Per descongelar aliments (verdures i fruites). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.
 Gratinar	Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar i daurar.
 Cocció lenta	Per preparar rostits tendres i sucosos.
 Mantenir calent	Per mantenir calents els aliments.
 Enfornat humit + ventilador	Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan es fa servir aquesta funció, la temperatura del forn pot diferir de la temperatura programada. S'utilitza la calor residual. La potència calorífica pot reduir-se. Per obtenir més informació, consulta el capítol "Ús diari", notes sobre: Enfornat humit + ventilador.

VAPOR

Funcions de cocció	Aplicació
 Easysteam	Utilitza el vapor per cuinar el vapor, guisar, daurar suaument, enfornar i rostir.
 Regenerar amb vapor	El reescalfament dels aliments amb vapor evita que es ressequi la seva superfície. La calor es distribueix de forma suau i uniforme, de manera que es recupera el sabor i l'aroma dels aliments com si estiguessin acabats de fer. Aquesta funció es pot fer servir per reescalfar aliments directament al plat. Pots reescalfar més d'un plat al mateix temps usant els diferents nivells.
 Enfornat de pa	Utilitza aquesta funció per preparar pa i rotllets amb resultats professionals i aconseguir aliments cruixents i daurats.

Funcions de cocció	Aplicació
 Posar llevat a la massa	Per accelerar el llevat de la massa de llevat. Evita que la superfície de la massa es ressequi i manté l'elasticitat.
 Vapor sol	Per cuinar al vapor verdures, guarnicions i peix.
 Humitat alta	Aquesta funció és adequada per cuinar plats delicats, com ara pudín, flam, terrines i peix.
 Humitat baixa	Aquesta funció és adequada per a carn, aviram, plats al forn i esto-fats. Gràcies a la combinació de vapor i calor, la carn queda més ten-dra i sucosa, amb una superfície cruixent.

Notes sobre: Enfornat humit + ventilador

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb els requisits d'eficiència energètica i disseny ecològic (segons EU 65/2014 i EU 66/2014).

Proves segons:

IEC/EN 60350-1

La porta del forn ha d'estar tancada durant la cocció perquè no s'interrompi la funció

i el forn funcioni amb la màxima eficiència energètica possible.
Quan s'utilitza aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 s.

Consulta les instruccions de cocció al capítol "Consells", Enfornat humit + ventilador.

Funcions del rellotge

Descripció de funcions de rellotge

Funció de rellotge	Aplicació
Temps de cocció	Per ajustar la durada de la cocció. El màxim és 23 h i 59 min.
Finalitzar acció	Per ajustar el que passa en finalitzar el temporitzador.
Inici retardat	Per posposar l'inici i/o fi de la cocció.
Afegir temps	Per ampliar el temps de cocció.
Avisador	Per ajustar un compte enrere. El màxim és 23 h i 59 min. Aquesta funció no influeix en el funcionament de l'aparell.
Temps de funciona-ment	Controla el temps que està activa la funció. Temps de funcionament: pots encendre-la i apagar-la.

Com ajustar: Funcions de rellotge

Com ajustar el rellotge	
Pas 1	Encén el forn.
Pas 2	Prem: Hora.
Pas 3	Ajusta l'hora. Prem: OK

Com programar el temps de cocció	
Pas 1	Tria la funció de cocció i la temperatura.
Pas 2	Prem:  .
Pas 3	Ajusta l'hora. Prem: OK

Com triar l'opció de final	
Pas 1	Tria la funció de cocció i la temperatura.
Pas 2	Prem:  .
Pas 3	Ajusta el temps de cocció.
Pas 4	Prem: ● ● ● .
Pas 5	Prem: Finalitzar acció.
Pas 6	Tria l'opció que prefereixis: Finalitzar acció.
Pas 7	Prem: OK Repeteix l'acció fins que la pantalla mostri la pantalla principal.

Com retardar l'inici de la cocció	
Pas 1	Ajusta la funció de cocció i la temperatura.
Pas 2	Prem:  .
Pas 3	Ajusta el temps de cocció.
Pas 4	Prem: ● ● ● .
Pas 5	Prem: Inici retardat.
Pas 6	Tria el valor.
Pas 7	Prem: OK Repeteix l'acció fins que la pantalla mostri la pantalla principal.

Com prolongar el temps de cocció	
Quan queda un 10% del temps de cocció i sembla que el menjar encara no està llest, pots prolongar el temps de cocció. També pot canviar la funció de cocció.	

Com prolongar el temps de cocció

Per prolongar el temps de cocció, prem **+1 min.**

Com canviar els ajustos del temporitzador

Pas 1 Prem: .

Pas 2 Ajusta el valor del temporitzador.

Pas 3 Prem: **OK**

Pots canviar el temps ajustat en qualsevol moment de la cocció.

Ús dels accessoris

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

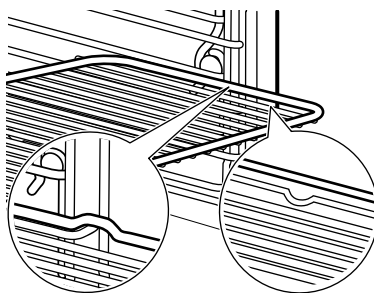
dispositius antibolcada. La vora elevada que envolta la safata evita que els estris de cuina rellisquin de la graella.

Inserció d'accessoris

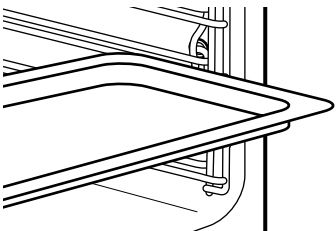
Una osca petita a la part superior augmenta la seguretat. Les esquerdes també són

Graella:

Insereix la graella entre les guies del carril.



Safata/Safata profunda:
Introdueix la safata entre les guies del carril de suport.



Sonda tèrmica

Sonda tèrmica: mesura la temperatura a l'interior dels aliments. Pot utilitzar-se amb qualsevol altra funció de cocció.

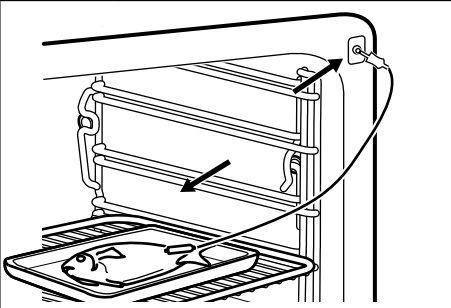
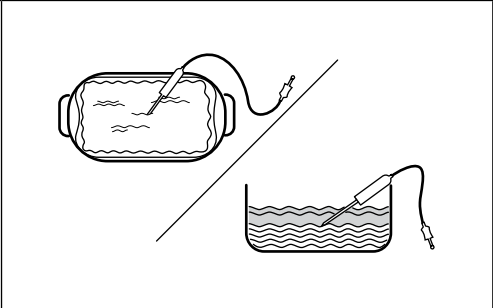
Has d'ajustar dues temperatures:	
°C La temperatura del forn: 120 °C com a mínim.	 La temperatura interna.

Per obtenir un resultat de cocció òptim:		
Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.	No s'ha d'utilitzar per a plats líquids.	Durant la cocció ha de romandre en el plat.

El forn calcula una hora final aproximada per a la cocció. Aquesta hora dependrà de la quantitat d'aliments, de la funció de forn programada i de la temperatura.

Instruccions d'ús: Sonda tèrmica

Pas 1	Encén el forn.
Pas 2	Programa una funció de cocció i, si cal, la temperatura del forn.
Pas 3	Introdueix: Sonda tèrmica.
Carn, aviram i peix	
Estofat	

Insereix la punta de la Sonda tèrmica al centre de la carn o el peix, a la part més gruixuda si és possible. Assegura't que almenys 3/4 parts de Sonda tèrmica siguin dins de l'aliment.	Insereix la punta de la Sonda tèrmica exactament al centre de l'estofat. Sonda tèrmicaLa sonda tèrmica s'ha de mantenir estable durant l'enfornat. Per a això, usa-la amb aliments sòlids. Utilitza la vora de la safata d'enfornat per sostenir la nansa de silicona de la Sonda Tèrmica. La punta de la Sonda tèrmica no ha de tocar la base d'una safata d'enfornar.
	
Pas 4	Endolla la Sonda tèrmica en la presa de la part frontal del forn. La pantalla mostra la temperatura actual de: Sonda tèrmica.
Pas 5	 - prem per ajustar la temperatura interna de la sonda.
Pas 6	• • • - prem per ajustar l'opció preferida: • Fer sonar l'alarma - quan els aliments la temperatura interna, sona un senyal acústic. • Fer l'alarma i deixar de cuinar - quan els aliments assoleixen la temperatura interna, sona un senyal acústic i finalitza la cocció.
Pas 7	Selecciona l'opció i prem-la diverses vegades: OK per accedir a la pantalla principal.
Pas 8	Prem: START . Quan els aliments assoleixin la temperatura programada, sonarà un senyal acústic. Pots finalitzar o continuar la cocció per assegurar-te que els aliments estiguin cuinats correctament.
Pas 9	Desconnecta la Sonda tèrmica de l'endoll de la presa i trau el plat del forn.  ADVERTÈNCIA: Hi ha risc de cremades quan la Sonda tèrmica s'escalfa. Tingues molta cura en desconnectar-la i retirar-la de l'aliment.

Funcions addicionals

Com guardar: Favorits

Pot guardar els teus ajustos preferits, ara com la funció de cocció, el temps de cocció, la temperatura o la funció de neteja. Pots guardar 3 ajustos favorits.

Pas 1	Engega l'aparell.
Pas 2	Selecciona els ajustos preferits.
Pas 3	Prem: . Selecciona: Favorits.
Pas 4	Selecciona: Guardar els ajustos actuals.
Pas 5	Prem + per afegir l'ajust a la llista de: Favorits. Prem OK.
- prem aquest botó per restablir l'ajust.	
- prem el botó per cancel·lar l'ajust.	

Bloqueig de funció

Aquesta funció impedeix que es produeixi accidentalment un canvi de la funció de cocció.

Pas 1	Engega l'aparell.
Pas 2	Selecciona una funció de cocció.
Pas 3	, - prem els dos botons al mateix temps per activar la funció.
Per desactivar la funció, repeteix el pas 3.	

Desconnexió automàtica

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

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

La funció de desconnexió automàtica no funciona amb les següents funcions: Llum, Sonda tèrmica, Hora de finalització, Cocció lenta.

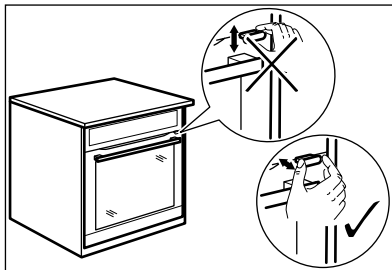
Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'encén automàticament per mantenir fredes les superfícies. Si apagues l'aparell, el ventilador de refredament pot seguir funcionant fins que es refredi.

Bloqueig mecànic de la porta



PRECAUCIÓ: No moguis el tancament de la porta en vertical.
No empentis el tancament de la porta de l'aparell quan la tanquis.

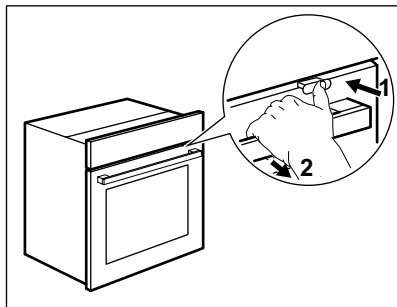


Instruccions d'ús: Bloqueig mecànic de la porta

Obertura de la porta bloquejada

Pas 1

Empenta lleugerament del botó de seguretat de la porta i obre la porta mitjançant l'agafador.



Consells

Recomanacions de cocció



La temperatura i els temps de cocció de les taules són merament orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i quantitat dels ingredients utilitzats.

L'aparell pot enfornar o rostir de forma diferent de l'aparell que tenies anteriorment.

Els següents suggeriments mostren els ajustos recomanats per a la temperatura, el temps de cocció i la posició dels prestatges per a aliments concrets.

Si no trobes els ajustos per a una recepta especial, cerca una altra que sigui similar.

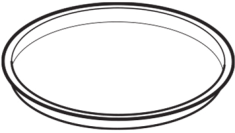
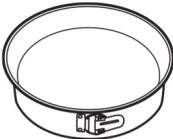
Enfornat humit + ventilador

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

		 (°C)		 (min)
Rotllets dolços, 16 peces	safata o safata profunda	180	2	25 - 35
Braç de gitano	safata o safata profunda	180	2	15 - 25
Peix sencer, 0,2 kg	safata o safata profunda	180	3	15 - 25
Galetes, 16 peces	safata o safata profunda	180	2	20 - 30
Mostatxons d'ametlla, 24 peces	safata o safata profunda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 peces	safata o safata profunda	180	2	20 - 30
Pastís salat, 20 peces	safata o safata profunda	180	2	20 - 30
Galetes cruixents de pasta trencada, 20 peces	safata o safata profunda	140	2	15 - 25
Cassoletes, 8 peces	safata o safata profunda	180	2	15 - 25

Enfornat humit + ventilador - accessoris recomanats

Utilitza un motlle i recipients foscos i mats. Tenen millor absorció de la calor que els plats de color clar i brillants.

 Safata per a pizza	 Safata per a enfornar	 Ramequins	 Motlle per a base
--	--	--	---

Fosc, mat 28 cm de diàmetre	Fosc, mat 26 cm de diàmetre	Ceràmica 8 cm de diàmetre, 5 cm d'altura	Fosc, mat 28 cm de diàmetre
--------------------------------	--------------------------------	---	--------------------------------

Taules de cocció per a organismes de control

Informació per a instituts de proves

Proves segons: EN 60350, IEC 60350.

Enfornat en un nivell: enfornar en motlles

		 °C	 min	
Biscuit sense greix	Aire calent	160	45 - 60	2
Biscuit sense greix	Cocció convencional	160	45 - 60	2
Pastís de poma, 2 motlles, Ø 20 cm	Aire calent	160	55 - 65	2
Pastís de poma, 2 motlles, Ø 20 cm	Cocció convencional	180	55 - 65	1
Mantegades	Aire calent	140	25 - 35	2
Mantegades	Cocció convencional	140	25 - 35	2

Enfornat en un nivell: galetes

Utilitza el tercer nivell.

		 °C	 min
Pastissets, 20 unitats per safata, preescalfa el forn buit	Aire calent	150	20 - 30
Pastissets, 20 unitats per safata, preescalfa el forn buit	Cocció convencional	170	20 - 30

Enfornat multinivell: galetes

		 °C	 min	
Mantegades	Aire calent	140	25 - 45	2 / 4
Pastissets, 20 unitats per safata, preescalfa el forn buit	Aire calent	150	25 - 35	1 / 4
Biscuit sense greix	Aire calent	160	45 - 55	2 / 4
Pastís de poma, 1 motlle per reixeta (Ø 20 cm)	Aire calent	160	55 - 65	2 / 4

Graella elèctrica

Preescalfa el forn buit durant 5 minuts.

Graella elèctrica amb la temperatura ajustada al màxim.

		 min	
Torrades	Graella elèctrica	1 - 2	5
Bistec de boví, dona'l la volta a mitja cocció	Graella elèctrica	24 - 30	4

Informació per a instituts de proves

Proves de la funció: Vapor sol.

Proves segons IEC 60350.

Ajusta la temperatura a 100 °C.

	 Recipient (Gastronorm)	 kg		 min	
Bròquil, preescalfa el forn buit	1 x 2/3 perforat	0,3	3	8 - 9	Col·loca la safata en el primer nivell.
Bròquil, preescalfa el forn buit	1 x 2/3 perforat	màx.	3	10 - 11	Col·loca la safata en el primer nivell.

	 Recipient (Gastronorm)	 kg		 min	
Pèsols congelats	2 x 2/3 perforat	2 x 1,5	2 i 4	Fins que la temperatura del punt més fred assoli els 85 °C.	Col·loca la safata en el primer nivell.

Manteniment i neteja

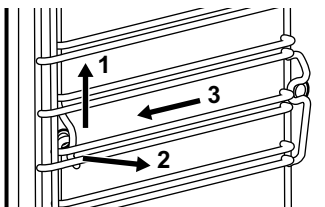
 **ADVERTÈNCIA:** Consulta els capítols sobre seguretat.

Notes sobre la neteja

 Agents netejadors	Neteja la part frontal de l'aparell només amb un drap de microfibra humitejat en aigua tèbia i detergent suau.
	Utilitza un producte de neteja per netejar les superfícies metàl·liques.
	Neteja les taques amb un detergent suau.
 Ús diari	Neteja l'interior després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
	No guardis el menjar en l'aparell més de 20 minuts. Eixuga la cavitat després de cada ús només amb un drap de microfibra.
 Accessoris	Neteja tots els accessoris després de cada ús i deixa'ls assecar. Usa només un drap suau humitejat en aigua tèbia i detergent suau. No netegis els accessoris al rentaplats.
	Procura no netejar els accessoris antiadherents amb netejadors abrasius o objectes afilats.

Com treure: Carrils de suport

Per netejar el forn, trau els carrils de suport.

Pas 1	Apaga el forn i espera fins que es refredi.	
Pas 2	Empenta els suports cap amunt i cap a fora del límit davanter amb cura.	
Pas 3	Tira l'extrem davanter del carril de suport per separar-lo de la paret lateral.	
Pas 4	Extrau els carrils de la subjectió posterior.	
Installa els carrils de suport en l'ordre invers.		

Instruccions d'ús: Neteja vapor

Abans de començar:		
Apaga el forn i espera fins a que es refredi.	Retira tots els accessoris i carrils laterals extraïbles.	Neteja el fons de la cavitat i el vidre interior de la porta amb un drap suau amb aigua tèbia i un detergent suau.

Pas 1	Omple el compartiment d'aigua fins al nivell màxim fins que soni el senyal o aparegui el missatge a la pantalla.		
Pas 2	Selecciona: Menú / Neteja.		
Funció		Descripció	Duració
Neteja de vapor		Neteja lleugera	30 min
Neteja de vapor Plus		Neteja normal Ruixa la cavitat amb un detergent.	75 min
Pas 3	Prem START. Segueix les instruccions que es mostren en pantalla. El senyal sona quan acaba la neteja.		
Pas 4	Prem qualsevol símbol per desactivar el senyal.		
 Quan aquesta funció està activa, la llum està apagada.			

Quan acabi la neteja:		
Apaga al forn.	Quan el forn s'hagi refredat, neteja l'interior amb un drap suau.	Deixa la porta del forn oberta i espera que l'interior estigui sec.

Avís de neteja

Es recomana netejar quan aparegui l'avís.
Utilitza la funció: Neteja de vapor Plus.

Instruccions d'ús: Descalcificació

Abans de començar:		
Apaga el forn i espera fins a que es refredi.	Retira tots els accessoris.	Assegura't que el compartiment d'aigua estigui buit.

Durada de la primera part: 100 minuts, aproximadament	
Pas 1	Col·loca la safata profunda en la primera posició.
Pas 2	Afegeix 250 ml de descalcificador al compartiment d'aigua.
Pas 3	Aboca aigua en el compartiment d'aigua fins que s'assoleixi el nivell màxim, soni el senyal o aparegui el missatge a la pantalla.
Pas 4	Selecciona: Menú / Neteja.
Pas 5	Activa la funció i segueix les instruccions de la pantalla. S'inicia la primera part de la descalcificació.
Pas 6	Quan finalitzi la primera part, buida la safata profunda i torna a col·locar-la en el primer nivell.
Durada de la segona part: 35 minuts, aproximadament	
Pas 7	Aboca aigua en el compartiment d'aigua fins que s'assoleixi el nivell màxim, soni el senyal o aparegui el missatge a la pantalla.
Pas 8	Quan la funció finalitzi, retira la safata profunda.
 Quan aquesta funció està activa, la llum està apagada.	

Quan finalitzi la descalcificació:		
Apaga al forn.	Quan el forn s'hagi refredat, eixuga l'interior amb un drap suau.	Deixa la porta del forn oberta i espera que l'interior estigui sec.

Quan finalitzi la descalcificació:	
❗ Si queda algun residu de calç al forn després de la descalcificació, la pantalla indicarà que s'ha de repetir el procediment.	

Avisador per a la descalcificació

Hi ha dos recordatoris que t'avisen del fet que s'ha de descalcificar el forn. L'avisador de descalcificació no es pot desactivar.

Varietat	Descripció
Avisador suau	Recomana que es descalcifiqui el forn.
Avisador fix	Obliga a descalcificar el forn. Si no descalcifiques l'aparell quan l'avisador fix està actiu, les funcions de vapor es desactivaran.

Instruccions d'ús: Esbandida

Abans de començar:	
Apaga el forn i espera fins a que es refredi.	Retira tots els accessoris.
Pas 1	Col·loca la safata profunda en la primera posició.
Pas 2	Aboca aigua en el compartiment d'aigua fins que s'assoleixi el nivell màxim, soni el senyal o aparegui el missatge a la pantalla.
Pas 3	Selecciona: Menú / Neteja/ Esbandida. Durada: 30 minuts, aproximadament
Pas 4	Activa la funció i segueix les instruccions de la pantalla.
Pas 5	Quan la funció finalitzi, retira la safata profunda.
❗ Quan aquesta funció està activa, la llum està apagada.	

Recordatori d'eixugada

Després de cuinar amb una funció de cocció al vapor, la pantalla indica que s'ha d'eixugar el forn.

Prem Sí per eixugar el forn.

Instruccions d'ús: Dessecar

Utilitza aquesta funció després de cuinar amb una funció de vapor o de neteja de vapor per a eixugar la cavitat.

Pas 1	Assegura't que el forn s'hagi refredat.
-------	---

Pas 2	Retira tots els accessoris del forn.
Pas 3	Selecciona el menú: Neteja / Dessecar.
Pas 4	Segueix les instruccions de la pantalla.

Instruccions d'ús: Buidatge del dipòsit

Utilitza aquesta funció després de cuinar amb la funció de cocció de vapor per eliminar l'aigua residual del compartiment d'aigua.

Abans de començar:	
Apaga el forn i espera fins que es refredi.	Retira tots els accessoris.

Pas 1	Col·loca la safata profunda en la primera posició.
Pas 2	Selecciona: Menú / Neteja / Buidatge del dipòsit. Durada: 6 minuts
Pas 3	Activa la funció i segueix les instruccions de la pantalla.
Pas 4	Quan la funció finalitzi, retira la safata profunda.
 Quan aquesta funció està activa, la llum està apagada.	

Com treure i instal·lar: Porta

És possible retirar la porta del forn i els panells de cristall interiors per netejar-los.

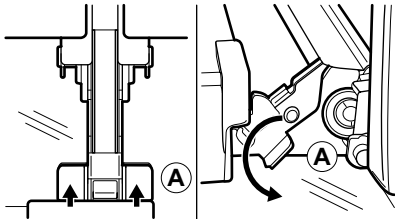
El nombre de panells de vidre varia segons els models.

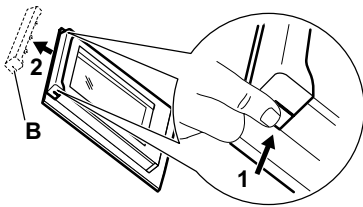
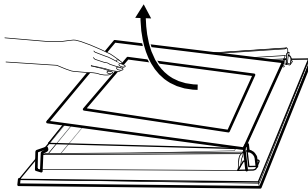


PRECAUCIÓ: Maneja el cristall amb cura, especialment al voltant de les vores del panell frontal. El cristall pot trencar-se.



ADVERTÈNCIA: La porta és pesada.

Pas 1	Obre la porta completament.	
Pas 2	Aixeca i prem al màxim les palanques de bloqueig (A) de les dues frontisses de la porta.	

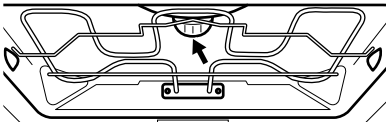
Pas 3	Tanca la porta del forn fins a la primera posició d'obertura (aproximadament a un angle de 70 °). Sostén la porta amb una mà a cada costat i estira-la cap amunt i cap a fora. Posa la porta amb el costat exterior cap avall sobre un drap suau en una superfície anivellada.	
Pas 4	Subjecta el marc de la porta (B) per la vora superior, per ambdós costats, i empenya cap a dins per deixar anar el tancament.	
Pas 5	Tira la vora de l'acabat de la porta cap endavant per desenganxar-la.	
Pas 6	Subjecta els panells de vidre de la porta un darrere l'altre per la vora superior i extrau-los de la guia.	
Pas 7	Neteja el panell de vidre amb aigua i sabó. Eixuga el tauler de vidre amb cura. No netegis els panells de vidre al rentaplats.	
Pas 8	Després de la neteja, segueix els passos anteriors en ordre invers.	
Pas 9	Introdueix primer el tauler més petit i, després, el més gran i la porta. Assegura't que els cristalls s'introdueixin en la posició correcta per evitar el sobreescalfament de la superfície de la porta.	

Com canviar: Bombeta

 **ADVERTÈNCIA:** Risc de descàrrega elèctrica.
El llum pot estar calent.

Abans de reemplaçar la bombeta:		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apaga al forn. Espera fins que el forn s'hagi refredat.	Desconnecta el forn de la xarxa.	Col·loca un drap en el fons de la cavitat.

Bombeta superior

Pas 1	Gira la tapa de vidre per extreure-la.	
Pas 2	Retira l'anell metàl·lic i neteja la tapa de vidre.	
Pas 3	Canvia la bombeta per una altra apropiada termoresistent fins a 300 °C.	
Pas 4	Col·loca l'anell metàl·lic a la coberta de vidre i instal·la-la.	

Llum lateral

Pas 1	Retira el carril de suport esquerre per accedir a la bombeta.
Pas 2	Retira la tapa amb un tornavís Torx 20.
Pas 3	Retira i neteja el marc metàl·lic i la junta.

Pas 4	Canvia la bombeta per una altra apropiada termoresistent fins a 300 °C.
Pas 5	Torna a col·locar el marc metàl·lic i la junta. Colla els cargols.
Pas 6	Instal·la els carrils esquerres de suport.

Solució de problemes

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

Què fer si...

 L'aparell no s'encén o no s'escalfa	
 Possible causa	 Solució
L'aparell no està connectat a cap subministrament elèctric o està mal connectat.	Comprova si l'aparell s'ha connectat correctament a la xarxa elèctrica.
El rellotge no està ajustat.	Ajusta el rellotge; per obtenir més informació, consulta Funcions de rellotge capítol, Com ajustar: Funcions de rellotge.
La porta no està ben tancada.	Tanca la porta de l'aparell completament.

 L'aparell no s'encén o no s'escalfa	
 Possible causa	 Solució
Ha saltat el fusible.	Comprova si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, posa't en contacte amb un electricista qualificat.
L'aparell Bloqueig de seguretat està encès.	Consulta el capítol "Menú", submenú: Opcions.

 Components	
 Descripció	 Solució
La bombeta s'ha fos.	Substitueix la bombeta; per obtenir més detalls consulta el capítol "Manteniment i neteja", Com canviar: Bombeta.

El tall de corrent sempre atura la neteja.
Repeteix la neteja si s'interromp per un tall de corrent.

Com administrar: Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla mostra un missatge d'error.
En aquesta secció, trobaràs la llista dels problemes que pots solucionar pel teu compte.

 Codi i descripció	 Solució
F111: Sonda tèrmica no s'ha introduït correctament en la presa.	Endoll a fons sonda Tèrmica en la presa.
F240, F439: els camps tàctils de la pantalla no funcionen correctament.	Neteja la superfície de la pantalla. Assegura't que no hi hagi brutícia en els camps tàctils.
F908: el sistema de l'aparell no pot connectar-se amb el panell de control.	Encén i apaga l'aparell.

Dades de servei

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

Les dades que necessites per al Centre de servei tècnic es troben a la placa de característiques. La placa de característiques es troba al marc davanter de l'interior de l'aparell. No retiris la placa de característiques de la cavitat de l'aparell.

Es recomana escriure les dades aquí:	
Model (MOD):	
Número de producte (PNC)	
Número de sèrie (S.N.)	

Dades tècniques

Dades tècniques

Dimensions (interiors)	Ample Alt Fons	478 mm 356 mm 414 mm
Àrea de la safata	1.424 cm ²	
Resistència superior	- W	
Resistència inferior	1000 W	
Graella elèctrica	2300 W	
Anell	2400 W	
Potència total	3500 W	
Voltatge	220 - 240 V	
Freqüència	50 Hz	
Nombre de funcions	22	

Eficàcia energètica

Informació del producte i full d'informació del producte

Nom del proveïdor	IKEA
Identificació del model	MUTEBO 105.570.41
Índex d'eficiència energètica	61,9
Classe d'eficiència energètica	A++
Consum d'energia amb una càrrega estàndard, mode convencional	1,09 kWh/cicle
Consum d'energia amb una càrrega estàndard, mode de ventilador forçat	0,52 kWh/cicle

Nombre de cavitats	1
Font d'energia	Electricitat
Volum	70 l
Tipus de forn	Forn encastrable
Massa	35,5 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparells electrodomèstics de cocció - Part 1: Gammes, forns, forns de vapor i graelles elèctriques - Mètodes de mesura del rendiment.	

Estalvi energètic



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

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

Utilitza estris de cuina de metall per millorar l'estalvi energètic.

En la mesura que puguis, no preescalfis l'aparell abans de cuinar.

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

En algunes funcions de l'aparell, si està activat un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 min, les resistències es desactiven abans automàticament.

La bombeta i el ventilador segueixen funcionant. En apagar l'aparell la pantalla

mostrarà la calor residual. La calor pot aprofitar-se per mantenir els aliments calents.

Per a una durada de la cocció superior a 30 minuts, redueix la temperatura de l'aparell un mínim de 3 a 10 minuts abans d'arribar al final de la cocció. La calor residual dins de l'aparell farà que el menjar se segueixi cuinant.

Aprofita l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Mantenir calents els aliments

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

Cocció amb la bombeta apagada

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

Enforat humit + ventilador

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

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

Estructura del menú

Menú

Element del menú		Aplicació
Coccio assistida		Mostra els programes automàtics.
Neteja		Mostra els programes de neteja.
Favorits		Mostra els ajustos favorits.
Opcions		Per ajustar la configuració de l'aparell.
Ajustos	Configuració	Per ajustar la configuració de l'aparell.
	Assistència	Mostra la configuració i la versió del programari.

Submenú de: Neteja

Submenú	Aplicació
Dessecar	Procediment per assecar la condensació restant a l'interior després d'usar les funcions de vapor.
Buidatge del dipòsit	Procediment per retirar l'aigua residual del compartiment d'aigua després d'utilitzar les funcions de vapor.
Neteja de vapor	Neteja lleugera.
Neteja de vapor Plus	Neteja a fons.
Descalcificació	Neteja de les restes de calç del circuit de generació de vapor.
Esbandida	Procediment per esbandir i netejar el circuit de generació de vapor després d'un ús freqüent de les funcions de vapor.

Submenú de: Opcions

Submenú	Aplicació
Llum	Encén i apaga la llum.
Bloqueig de seguretat	Evita l'activació accidental de l'aparell. Quan l'opció està activada, el text Bloqueig de seguretat es mostra a la pantalla en encendre l'aparell. Per activar l'ús de l'aparell, selecciona les lletres del codi en ordre alfabètic. Accedeix al temporitzador, el funcionament remot i el llum estan disponibles amb l'opció activada.

Submenú	Aplicació
Escalfament ràpid	Redueix el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes de les funcions de l'aparell.
Avís de neteja	Activa i desactiva el recordatori.
Indicació temps	Encén i apaga el rellotge.
Opció d'hora digital	Canvia el format de la indicació de temps mostrada.

Submenú de: Configuració

Submenú	Descripció
Idioma	Estableix l'idioma de l'aparell.
Brillantor de la pantalla	Ajusta la brillantor de la pantalla.
To de tecles	Activa i desactiva el to dels camps tàctils. No és possible silenciar el to de: ①.
Volum del timbre	Ajusta el volum dels tons i senyals de les tecles.
Duresa de l'aigua	Ajusta la duresa de l'aigua.
Hora	Ajusta l'hora i la data actuals.

Submenú de: Assistència

Submenú	Descripció
Mode demostració	Codi d'activació/desactivació: 2468
Versió del programari	Informació sobre la versió de programari.
Restaurar tots els ajustos	Restaura els ajustos de fàbrica.

Aspectes mediambientals

Recicla els materials amb el símbol .
Diposita el material d'embalatge als contenidors adequats per reciclar-los. Ajuda a protegir el medi ambient i la salut pública, així com a reciclar residus d'aparells elèctrics

i electrònics. No dipositis els aparells marcats amb el símbol  juntament amb els residus domèstics. Porta el producte al teu centre de reciclatge local o posa't en contacte amb l'oficina municipal.

GARANTIA IKEA

Què termini de validesa té la garantia d'IKEA?

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

Qui es farà càrrec del servei?

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

Què cobreix la garantia?

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

Què farà IKEA per corregir el problema?

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

Què no cobreix la garantia?

- El desgast i els trencaments normals.
- El dany deliberat o negligent, el dany causat per incompliment de les instruccions de funcionament, instal·lació incorrecta o connexió a un voltatge incorrecte, el dany originat per reaccions químiques o electroquímiques, òxid, corrosió o danys produïts per aigua, incloent-hi els danys causats per excés de calç, sense limitar-se només a aquests, el dany causat per condicions ambientals anormals.
- Les parts fungibles, incloses les piles i les bombetes.
- Les peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'aparell, incloent-hi les ratllades les possibles diferències en el color.
- El dany accidental causat per objectes o substàncies estranyes o per la neteja o desmuntatge de filtres, sistemes de descàrrega o dosificadors de detergent.
- El dany de les peces següents: vitroceràmica, accessoris, cistells de coberts i vaixel·la, tubs d'alimentació i descàrrega, material segellant o aïllant, bombetes i tapes de bombeta, visors digitals, comandaments, carcassa i peces de la carcassa. Llevat que es pugui provar que aquests danys han estat causats per defectes de fabricació.
- Casos en què no s'ha pogut apreciar una fallada durant la visita del tècnic de servei.
- Reparacions realitzades per un centre de servei tècnic no autoritzat pel proveïdor o en què no s'hagin utilitzat peces originals.
- Reparacions causades per una instal·lació defectuosa o que no estigui d'acord amb les especificacions.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, per exemple, per a ús professional.

- Danys causats durant el transport. Si un client transporta el producte al seu domicili o a una altra adreça, IKEA no es farà responsable dels danys que puguin produir-se durant el transport. No obstant això, si IKEA s'encarrega de lliurar el producte a l'adreça subministrada pel client, aquesta garantia cobrirà els danys que puguin produir-se durant el transport.
- Cost per realitzar la instal·lació inicial de l'aparell d'IKEA. No obstant això, si un proveïdor de servei d'IKEA o el seu centre de servei autoritzat repara o substitueix l'aparell d'acord amb les condicions d'aquesta garantia, el proveïdor de servei o el centre de servei autoritzat reinstallaran l'aparell reparat o instal·laran l'aparell de substitució, segons sigui necessari.

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

Com s'aplica la legislació dels països?

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

Àrea de validesa

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

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

Servei postvenda especialitzat en aparells d'IKEA:

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

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

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

Com pots localitzar-nos quan necessitis el nostre servei?



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

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

**GUARDA EL REBUT DE COMPRA!**

És la teva prova de compra i el document imprescindible perquè la garantia sigui vàlida.

Assegura't també que el rebut indiqui el nom i el número d'article IKEA (codi de 8 dígit) de cada aparell que hagi comprat.

Necessites més ajuda?

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

Contido

Información sobre seguridade	84	Consellos	105
Instrucións de seguridade	86	Mantemento e limpeza	109
Instalación	88	Solución de problemas	115
Descrición do produto	89	Datos técnicos	117
Panel de mandos	91	Eficacia enerxética	117
Antes do primeiro uso	92	Estrutura do menú	119
Uso diario	94	Aspectos ambientais	120
Funcións do reloxo	99	GARANTÍA IKEA	121
Uso dos accesorios	101		
Funcións adicionais	104		

Salvo modificacións.

 Información sobre seguridade

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

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

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

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

Instrucións xerais de seguridade

- Soamente persoal cualificado poderá instalar este aparello e substituír o cable.
- ADVERTENCIA: O forno e as pezas accesibles quéntanse moito durante o funcionamento. Presta moita atención para non tocar as resistencias.
- Utiliza sempre luvas ou manoplas de forno para retirar ou meter accesorios ou recipientes.
- Antes de realizar tarefas de mantemento, corta a corrente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrate de que o aparello está apagado antes de cambiar a lámpada para evitar o risco de descarga eléctrica.
- Non utilices o aparello antes de instalalo na estrutura encaixada.
- Non utilices un limpador a vapor para limpar o aparello.
- Non utilices produtos de limpeza abrasivos ásperos nin rasquetas de metal afiado para limpar o vidro das tampas articuladas da placa se non queres raiar a súa superficie, o que podería escachizar o vidro.
- Se o cable de alimentación sofre algún dano, o fabricante, o servizo técnico autorizado ou un profesional terán que cambialo para evitar riscos.

- Utiliza unicamente a sonda térmica (a sonda de temperatura interna) recomendada para este aparello.

Instrucións de seguridade

Instalación

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

Altura mínima do armario (altura mínima do armario debaixo do mesado)	578 (600) mm
Anchura do armario	560 mm
Profundidade do armario	550 (550) mm
Altura da parte frontal do aparello	594 mm
Altura da parte traseira do aparello	576 mm
Anchura da parte frontal do aparello	595 mm
Anchura da parte traseira do aparello	559 mm

Fondo do aparello	567 mm
Fondo encaixado do aparello	546 mm
Fondo coa porta aberta	1027 mm
Tamaño mínimo da abertura de ventilación. Abertura situada na parte traseira inferior	560 x 20 mm
Lonxitude do cable de alimentación. O cable está na esquina dereita da parte traseira.	1500 mm
Parafusos de montaxe	4 x 25 mm

Conexión eléctrica

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

- Evita que o cable de rede toque a porta do aparello ou o oco por debaixo do aparello, especialmente mentres funciona ou se a porta está quente.
- Os mecanismos de protección contra descargas eléctricas de compoñentes con corrente e illados deben fixarse de xeito que non se poidan afrouxar sen utilizar ferramentas.
- Conecta o enchufe á toma de corrente unicamente cando termine a instalación. Asegúrate de ter acceso ao enchufe da subministración de rede unha vez finalizada a instalación.
- Se a toma de corrente está frouxa, non conectes o enchufe.
- Non desconectes o aparello tirando do cable de conexión á rede. Tira sempre do enchufe.
- Usa unicamente dispositivos de illamento apropiados: liña con protección contra os cortocircuitos, fusibles (tipo parafuso que poidan retirarse do soporte), dispositivos de fuga a terra e contactores.
- A instalación eléctrica debe ter un dispositivo de illamento que permita desconectar o aparello de todos os polos da rede. O dispositivo de illamento debe ter unha abertura mínima entre contactos de 3 mm.
- Non utilices o aparello coas mans molladas nin con auga en contacto.
- Non exerzas presión sobre a porta aberta.
- Non utilices o aparello como superficie de traballo nin para depositar obxectos.
- Abre a porta do aparello con coidado. O uso de ingredientes con alcohol pode provocar unha mestura de alcohol e aire.
- Non deixes que chispas nin lapas entren en contacto co aparello cando abras a porta.
- Non coloques produtos inflamables ou artigos mollados con produtos inflamables dentro, preto ou sobre o aparello.



ADVERTENCIA! Podería danar o aparello.

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

Uso



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

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

Cocción ao vapor

⚠ ADVERTENCIA! Existe risco de lesións e danos no aparello.

- O vapor liberado pode causar queimaduras:
 - Ten coidado ao abrir a porta do aparello cando a función estea activada. Poden liberarse vapores.
 - Abre a porta do aparello con coidado despois do funcionamento da cocción ao vapor.

Mantemento e limpeza

⚠ ADVERTENCIA! Existe risco de lesións, incendios ou danos ao aparello.

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

Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA! Risco de descarga eléctrica.

- No que respecta á(s) lámpada(s) deste produto e as de reposto vendidas

por separado: estas lámpadas están destinadas a soportar condicións físicas extremas nos aparellos domésticos, como a temperatura, a vibración e a humidade, ou están destinadas a sinalar información sobre o estado de funcionamento do aparello. Non se deben utilizar noutras aplicacións e non son axeitadas para iluminar estancias domésticas.

- Este produto contén unha fonte luminosa da clase de eficiencia enerxética G.
- Utiliza unicamente lámpadas das mesmas características .

Asistencia técnica

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

Eliminación

⚠ ADVERTENCIA! Existe risco de lesións ou asfixia.

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

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Consulta os capítulos sobre seguridade.

Montaxe

i Consulta as instrucións de montaxe para a instalación.

Instalación eléctrica

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

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

Este forno só se subministra cun cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables axeitados para a súa instalación ou cambio:

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

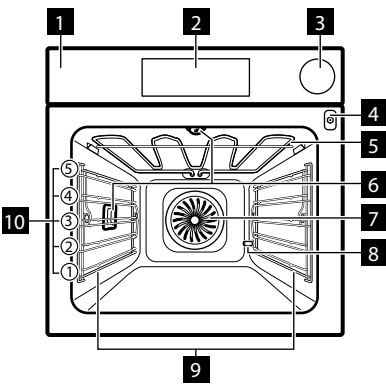
No tocante á sección do cable, consulta a potencia total que figura na placa de características. Tamén podes consultar a táboa:

Potencia total (W)	Sección do cable (mm²)
1380 máx.	3 x 0,75
2300 máx.	3 x 1
3680 máx.	3 x 1,5

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

Descrición do produto

Resumo xeral

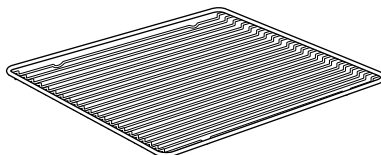


- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Compartimento de auga
- 4 Toma da sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Lámpada
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación da tubaxe de saída
- 9 Soporte de grella extraíble
- 10 Posicións das gallas

Accesorios

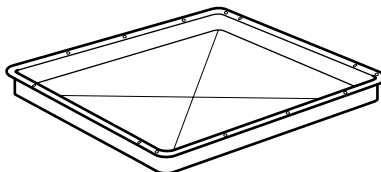
Grella

Para utensilios de cociña, moldes de pastelería e asados.



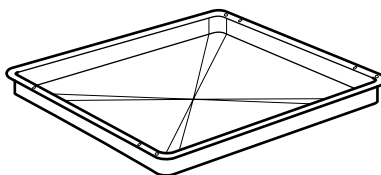
Bandexa

Para biscoitos e galletas.



Grella/tixola para asar

Para enfornar e asar ou como bandexa para graxa.



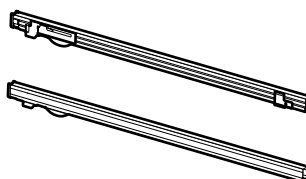
Sonda térmica

Para medir a temperatura interior dos alimentos.



Raís telescópicos

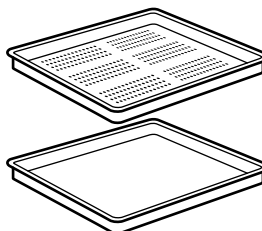
Para meter e retirar bandexas e reixas facilmente.



Utensilios de cocción ao vapor

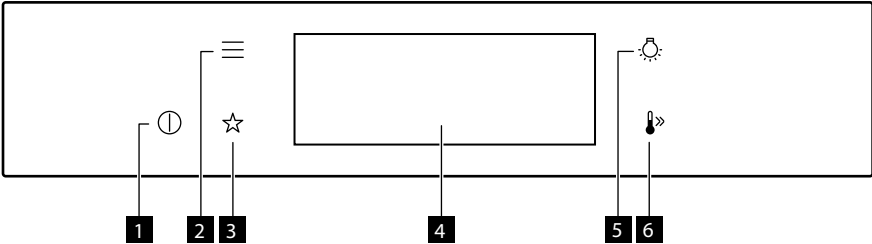
Un contedor de alimentos perforado e sen perforar.

Os utensilios de cocción ao vapor drenan a auga de condensación dos alimentos durante a cocción ao vapor. Utilízaos para preparar verduras, peixe e peitugas de polo. O axuste non é axeitado para alimentos que deban deixarse en auga, por exemplo, arroz, polenta ou pasta.

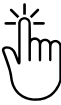


Panel de mandos

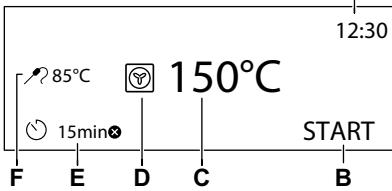
Vista xeral do panel de control



1	Acendido/ON / Apagado/OFF	Mantén premido para acender e apagar o aparello.
2	Menú	Mostra as funcións do aparello.
3	Favoritos	Mostra os axustes favoritos.
4	Pantalla	Mostra os axustes actuais do electrodoméstico.
5	Interruptor da lámpada	Acende e apaga a luz.
6	Quecemento rápido	Para activar e desactivar a función: Quecemento rápido.

 Preme o botón	 Mover	 Manter premido
Toca a superficie coa punta dos dedos.	Pasa a punta do dedo sobre a superficie.	Toca a superficie durante 3 segundos.

Pantalla



The diagram shows a rectangular control panel. At the top right, it displays '12:30' with label 'A' above it. In the center, it shows '150°C' with label 'C' below it. To the left of the temperature, there is a thermometer icon with '85°C' and label 'F' below it. Below the thermometer is a clock icon with '15min' and label 'E' below it. To the right of the clock is a square icon with a circle inside and label 'D' below it. At the bottom center is a 'START' button with label 'B' below it. To the left of 'START' is a circle icon with an 'X' and label 'F' below it.

Pantalla con conxunto de funcións clave.

- A. Hora
- B. INICIO/PARAR
- C. Temperatura
- D. Funcións de cocción
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (só en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos para navegar pola pantalla.			
OK Para confirmar a selección ou o axuste.	< Para retroceder un nivel no menú.	↶ Para desfacer a última acción.	Para activar e desactivar as opcións.
Soar a alarma indicadores de función: cando finaliza o tempo de cocción seleccionado, soa un sinal acústico.			
A función está activada.	A función está activada. A cocción detense automaticamente.	O son da alarma está apagado.	
Indicadores de temporizador			
Para axustar a función: Inicio retardado.		Para cancelar o axuste.	

Antes do primeiro uso

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

Limpeza inicial

Paso 1	Paso 2	Paso 3
--------	--------	--------

Retira todos os accesorios e raís laterais extraíbles do aparello.	Limpa unicamente o aparello e os accesorios cun pano de microfibra humedecido en auga tépida e deterxente suave.	Coloca os accesorios e raís de apoio extraíbles no aparello.
--	--	--

Primeira conexión

A pantalla mostra unha mensaxe de benvida despois da primeira conexión.
Debes axustar: Idioma, Brillo da pantalla, Ton das teclas, Volume do timbre, Dureza da auga, Hora.

Prequecemento inicial

 Prequece o forno baleiro antes de utilizalo por primeira vez.	
Paso 1	Retira todos os accesorios e raís de apoio extraíbles do forno.
Paso 2	Selecciona a temperatura máxima para a función:  . Deixa funcionar o forno 1 hora.
Paso 3	Selecciona a temperatura máxima para a función:  . Deixa funcionar o forno 15 minutos.
 O forno pode emitir cheiros e fumes durante o prequecemento. Asegúrate de que a sala estea ventilada.	

Como axustar: dureza da auga

Cando conectes o forno á corrente eléctrica, deberás axustar o nivel de dureza da auga.
Usa o test reactivo subministrado xunto cos utensilios de cocción ao vapor.

			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Insire o test reactivo na auga durante aproximadamente 1 segundo. Non poñas o test reactivo baixo a billa.	Axita o test reactivo para eliminar o exceso de auga.	Tras 1 minuto, comprobe a dureza da auga de acordo coa seguinte táboa.	Axusta o nivel de dureza da auga: Menú / Axustes / Configuración / Dureza da auga.

 As cores do test reactivo seguirán cambiando. Non verifiques a dureza da auga máis dun minuto despois da proba.

Podes cambiar o nivel de dureza da auga no menú: Axustes / Configuración / Dureza da auga.

Na táboa, móstrase o rango de dureza da auga (dH) xunto co nivel correspondente de depósito de calcio e a clasificación da auga. Axusta o nivel de dureza da auga de acordo coa táboa.

Dureza da auga		Test reactivo	Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación da auga
Nivel	dH				
1	0-7		0-1,3	0-50	branda
2	8-14		1,4-2,5	51-100	intermedia
3	15-21		2,6-3,8	101-150	dura
4	≥22		≥3,9	≥151	moi dura

Cando o nivel de dureza da auga sexa 4, enche o compartimento de auga con auga embotellada.

Uso diario

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

Como axustar: funcións de cocción

Paso 1	Acende o forno. A pantalla mostra a función de cocción por defecto.
Paso 2	Preme o símbolo da función de cocción  para entrar no submenú.
Paso 3	Selecciona a función de cocción e preme: OK. A pantalla mostra: temperatura.
Paso 4	Axusta: temperatura. Preme: OK.
Paso 5	Preme: START . Sonda térmica: podes conectar a sonda en calquera momento antes ou durante a cocción.
Preme STOP para desactivar a función de cocción.	

Paso 6	Apaga o forno.
---------------	----------------

Como axustar: Easysteam - Función de cocción ao vapor

Paso 1	Acende o forno. Selecciona o símbolo da función de cocción e prémeo para entrar no submenú.	
Paso 2	Preme  . Axusta a función de cocción ao vapor.	
Paso 3	Preme: OK. A pantalla mostra os axustes de temperatura.	
Paso 4	Axusta a temperatura. O tipo de función de cocción ao vapor dependerá da temperatura axustada.	
Vapor para cociñar ao vapor 50-100 °C		Para cociñar ao vapor verduras, grans, legumes, mariscos, terrinas e sobremesas de culler.
Vapor para guisar 105-130 °C		Para cociñar carne ou peixe estufados e asados, pan e aves, así como pasteis de queixo e cazolas.
Vapor para un crocante suave 135-150 °C		Para carnes, cazolas, verduras recheas, peixe e gratinado. Grazas á combinación de vapor e calor, a carne queda máis tenra e zumarenta, cunha superficie crocante. Se axustas o temporizador, a función do grill actívase automaticamente nos últimos minutos do proceso de cocción para dar ao prato un gratinado suave.
Vapor para enfiñar e asar 155-230 °C		Para pratos asados e enfiñados, carnes, peixes, aves, follado recheo, tortas, muffins, gratinado, verduras e pratos de panadería. Se axustas o temporizador e colocas o prato no primeiro nivel, a calor inferior actívase automaticamente nos últimos minutos do proceso de cocción para dar ao prato unha base crocante.
Paso 5	Preme: OK.	
Paso 6	Preme a tampa do compartimento de auga para abríla.	

Paso 7	Enche o depósito de auga con auga fría ata o nivel máximo (uns 950 ml) ata que soe o sinal ou apareza a mensaxe na pantalla. A reserva de auga é suficiente para uns 50 minutos. Non enchas o compartimento de auga por riba da súa capacidade máxima. Existe o risco de fuga de auga, derrames e danos ao mobiliario.  ADVERTENCIA! Utiliza unicamente auga fría da billa. Non utilices auga filtrada (desmineralizada) nin destilada. Non utilices outros líquidos. Non vertas líquidos inflamables ou con alcohol no compartimento de auga.
Paso 8	Empurra o compartimento de auga ata a súa posición inicial.
Paso 9	Preme: START . O vapor aparece despois de aproximadamente 2 minutos. Cando o forno alcanza a temperatura establecida, soa o sinal.
Paso 10	Un sinal acústico avisa de que o compartimento de auga está a quedar sen auga. Reenche o compartimento de auga.
Paso 11	Apaga o forno.
Paso 12	Baleira o compartimento de auga despois de cada cocción. Consulta o capítulo "Mantemento e limpeza", Baleirado do depósito.
Paso 13	A auga residual pode condensarse no interior. Despois de cociñar, ten coidado sempre que abras a porta do forno. Cando o forno estea frío, seca o interior cun pano suave.

Como configurar: Cocción asistida

Para cada prato deste submenú recoméndase unha función e unha temperatura. Podes axustar o tempo e a temperatura.

Para algúns dos pratos, tamén podes cociñar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

O grao de cocción dun prato:

- Pouco feito ou Menos
- No seu punto
- Moi feito ou Máis

Paso 1	Acende o forno.
Paso 2	Preme:  .
Paso 3	Preme:  . Insire: Cocción asistida.
Paso 4	Escolle un tipo de prato ou comida.
Paso 5	Preme: START .

Funcións de cocción

ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para facer ao grill alimentos de pouco grosor e torrar pan.
 Grill turbo	Asado con aire quente para pezas de carne máis grandes ou aves con óso nun nivel. Para gratinar e dourar.
 Aire quente	Para enfornar en ata tres posicións de grella á vez e para secar alimentos. Axusta a temperatura entre 20 e 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Conxelados	Para que produtos precociñados (por exemplo, patacas fritidas, porcións de pataca ou rolos de primavera) queden crocantes.
 Cocción convencional	Para enfornar e asar alimentos nunha posición de grella.
 Función Pizza	Para facer pizza. Para conseguir un dourado máis intenso e unha base máis crocante.
 Calor inferior	Para enfornar pasteis con base crocante e conservar alimentos.

 Aire quente, Cocción convencional: cando se axusta a temperatura por debaixo de 80 °C, a lámpada apágase automaticamente despois de 30 segundos.

PRATOS ESPECIAIS

Función de cocción	Aplicación
 Conservar	Para conservar verduras (por exemplo, conservas en vinagre).
 Desecar alimentos	Para secar rodas de froita, verduras e champiñóns.

Función de cocción	Aplicación
 Quentapratos	Para prequecer pratos para servir.
 Desconxelar	Para desconxelar alimentos (verduras e froitas). O tempo de desconxelación depende da cantidade e o tamaño dos alimentos conxelados.
 Gratinar	Para pratos como lasañas ou patacas gratinadas. Para gratinar e dourar.
 Cocción lenta	Para preparar asados tenros e zumarentos.
 Manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Enfornado húmido + ventilador	Función deseñada para aforrar enerxía durante a cocción. Cando se utiliza esta función, a temperatura do forno pode diferir da temperatura programada. Utilízase a calor residual. A potencia calorífica pode reducirse. Para máis información, consulta o capítulo "Uso diario", Notas sobre: Enfornado húmido + ventilador.

VAPOR

Función de cocción	Aplicación
 Easysteam	Usa o vapor para cociñar ao vapor, guisar, dourar suavemente, enfornar e asar.
 Rexenerar con vapor	O requecemento dos alimentos con vapor evita que se reseque a súa superficie. A calor distribúese de forma suave e uniforme, recuperando o sabor e o aroma dos alimentos coma se estivesen acabados de facer. Esta función pódese usar para requecer alimentos directamente no prato. Podes requecer máis dun prato ao mesmo tempo usando diferentes niveis.
 Enfornado de pan	Usa esta función para preparar pan e rolos con resultados profesionais e conseguir alimentos crocantes e dourados.

Función de cocción	Aplicación
 Levedar masas	Para acelerar a fermentación da masa de fermento. Evita que a superficie da masa se reseque e mantén a súa elasticidade.
 Só vapor	Para cociñar ao vapor verduras, gornicións e peixe.
 Humidade alta	Esta función é axeitada para cociñar pratos delicados como pudín, flan, terrinas e peixe.
 Humidade baixa	Esta función é axeitada para carne, aves, pratos ao forno e estufados. Grazas á combinación de vapor e calor, a carne queda máis tenra e zumarenta, cunha superficie crocante.

Notas sobre: Enornado húmido + ventilador

Esta función utilízase para cumprir cos requisitos de eficiencia enerxética e deseño ecolóxico (segundo EU 65/2014 e EU 66/2014).

Probas segundo:

IEC/EN 60350-1

A porta do forno debe estar pechada durante a cocción para que non se interrompa a

función e o forno funcione coa máxima eficiencia enerxética posible.

Cando se utiliza esta función, a lámpada apágase automaticamente despois de 30 segundos.

Consulta as instrucións de cocción no capítulo Consellos, Enornado húmido + ventilador.

Funcións do reloxo

Descrición das funcións do reloxo

Función do reloxo	Aplicación
Tempo de cocción	Para axustar a duración da cocción. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para axustar o que ocorre ao finalizar o temporizador.
Inicio retardado	Para pospoñer o inicio ou fin da cocción.
Engadir tempo	Para ampliar o tempo de cocción.
Avisador	Para axustar unha conta atrás. O máximo é de 23 h 59 min. Esta función non inflúe no funcionamento do aparello.
Tempo de funciona-mento	Controla o tempo que está activa a función. Tempo de funcionamento: podes acendela e apagala.

Como axustar: funcións do reloxo

Como axustar o reloxo	
Paso 1	Acende o forno.
Paso 2	Preme: Hora.
Paso 3	Axusta a hora. Preme: OK.

Como programar o tempo de cocción	
Paso 1	Escolle a función de cocción e a temperatura.
Paso 2	Preme:  .
Paso 3	Axusta a hora. Preme: OK.

Como escoller a opción de finalización	
Paso 1	Escolle a función de cocción e a temperatura.
Paso 2	Preme:  .
Paso 3	Axusta o tempo de cocción.
Paso 4	Preme: ● ● ● .
Paso 5	Preme: Finalizar acción.
Paso 6	Escolle o que prefiras: Finalizar acción.
Paso 7	Preme: OK. Repite a acción ata que a pantalla mostre a pantalla principal.

Como atrasar o inicio da cocción	
Paso 1	Axusta a función de cocción e a temperatura.
Paso 2	Preme:  .
Paso 3	Axusta o tempo de cocción.
Paso 4	Preme: ● ● ● .
Paso 5	Preme: Inicio retardado.
Paso 6	Escolle o valor.
Paso 7	Preme: OK. Repite a acción ata que a pantalla mostre a pantalla principal.

Como prolongar o tempo de cocción	
Cando queda o 10% do tempo de cocción e parece que a comida non está lista, podes estender o tempo de cocción. Tamén podes cambiar a función de cocción.	

Como prolongar o tempo de cocción	
Para prolongar o tempo de cocción, preme +1 min.	

Como cambiar os axustes do temporizador	
Paso 1	Preme:  .
Paso 2	Axusta o valor do temporizador.
Paso 3	Preme: OK .
Podes cambiar o tempo axustado durante a cocción en calquera momento.	

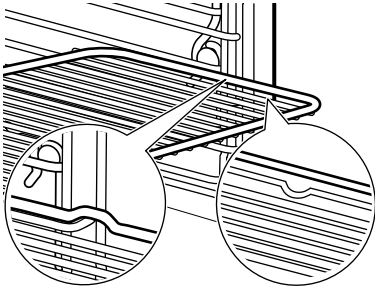
Uso dos accesorios

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

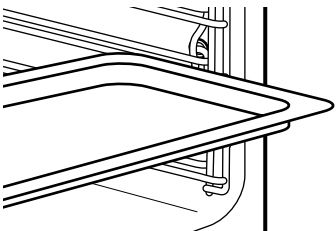
Inserción de accesorios

Unha pequena rañura na parte superior aumenta a seguridade. As fendas tamén

son dispositivos antienvorcadura. O bordo elevado que rodea a bandexa evita que os utensilios de cociña esvaren da grella.

Grella: Mete a grella entre as guías do raíl.	
---	--

Bandexa/Bandexa fonda:
Insire a bandexa entre as guías do raíl de apoio.



Sonda térmica

Sonda térmica: mide a temperatura dentro dos alimentos. Pode utilizarse con calquera outra función de cocción.

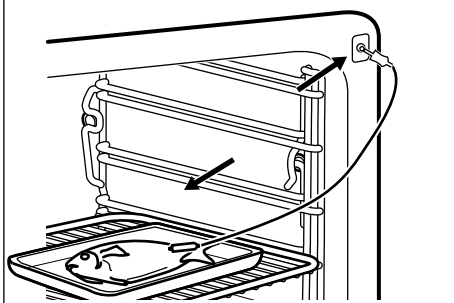
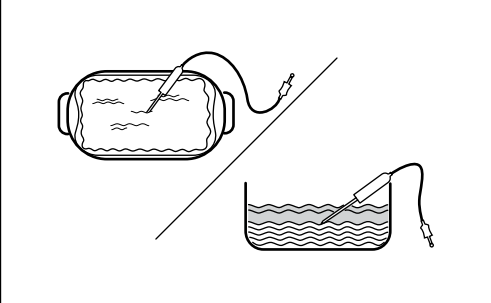
Debes axustar dúas temperaturas:	
°C A temperatura do forno: mínimo 120 °C.	 A temperatura interna.

Para obter un resultado de cocción óptimo:		
Os ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	Non se debe utilizar para pratos líquidos.	Durante a cocción, deben permanecer no prato.

O forno calcula unha hora final aproximada para a cocción. Esta hora dependerá da cantidade de alimentos, da función de forno programada e da temperatura.

Instrucións de uso: Sonda térmica

Paso 1	Acende o forno.	
Paso 2	Programa unha función de cocción e, se é necesario, a temperatura do forno.	
Paso 3	Insire: Sonda térmica.	
Carne, aves e peixe		Estufado

Insire a punta a sonda térmica no centro da carne ou o peixe, na parte máis grosa se é posible. Asegúrate de que polo menos 3/4 partes da sonda térmica estean dentro do alimento.		Insire a punta da sonda térmica exactamente no centro do estufado. A sonda térmica debe manterse estable nun lugar durante o enfornado. Para iso, úsaa cun alimento sólido. Utiliza o bordo da bandexa de enfornado para soste a asa de silicona da sonda térmica. A punta da sonda térmica non debe tocar a base dunha bandexa de enfornar.	
			
Paso 4	Enchufa a sonda térmica na toma da parte frontal do forno. A pantalla mostra a temperatura actual da sonda térmica.		
Paso 5	Preme  para axustar a temperatura interna da sonda.		
Paso 6	Preme ● ● ● para axustar a opción preferida: • Soar a alarma: cando os alimentos alcanzan a temperatura interna, soa un sinal acústico. • Soar a alarma e parar de cociñar: cando os alimentos alcanzan a temperatura interna, soa un sinal acústico e finaliza a cocción.		
Paso 7	Selecciona a opción e preme varias veces OK para ir á pantalla principal.		
Paso 8	Preme: START . Cando os alimentos alcancen a temperatura programada, soará un sinal acústico. Podes finalizar ou continuar a cocción para asegurarte de que os alimentos estean correctamente cociñados.		
Paso 9	Desenchufa a sonda térmica da toma e saca o prato do forno.  ADVERTENCIA! A sonda térmica quéntase. Existe risco de queimaduras. Ten moito coidado ao desconectala e retírala do alimento.		

Funcións adicionais

Como gardar: Favoritos

Podes gardar os teus axustes favoritos, como a función de cocción, o tempo de cocción, a temperatura ou a función de limpeza. Podes gardar 3 axustes favoritos.

Paso 1	Pon en marcha o aparello.
Paso 2	Selecciona os axustes preferidos.
Paso 3	Preme: . Selecciona: Favoritos.
Paso 4	Selecciona: Gardar os axustes actuais.
Paso 5	Preme + para engadir o axuste á lista de: Favoritos. Preme OK.
Preme para restablecer o axuste.	
Preme para cancelar o axuste.	

Bloquear función

Esta función impide que se produza accidentalmente un cambio de función de cocción.

Paso 1	Pon en marcha o aparello.
Paso 2	Selecciona unha función de cocción.
Paso 3	Preme á vez e para activar a función.
Para desactivar a función, repite o paso 3.	

Desconexión automática

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

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

A función de desconexión automática non funciona coas seguintes funcións: Luz, Sonda térmica, Hora de finalización, Cocción lenta.

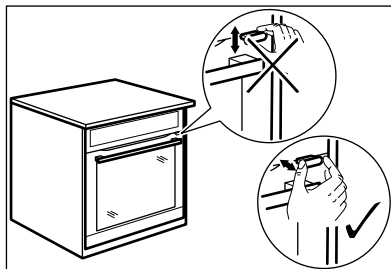
Ventilador de refrixeración

Cando o aparello está en funcionamento, o ventilador de arrefriamento acéndese automaticamente para manter frías as súas superficies. Se apagas o aparello, o ventilador de arrefriamento pode seguir funcionando ara que arrefría.

Bloqueo mecánico da porta



PRECAUCIÓN! Non movas o peche da porta en vertical. Non empurres o peche da porta cando peches a porta do aparello.

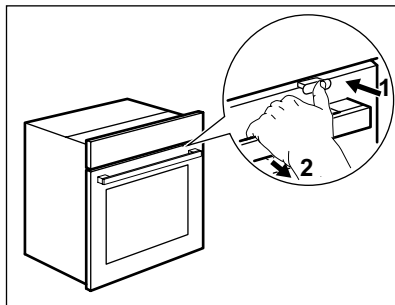


Instrucións de uso: Bloqueo mecánico da porta

Apertura da porta bloqueada

Paso 1

Empurra lixeiramente o seguro da porta e abre a porta tirando dela co manubrio.



Consellos

Recomendacións de cocción



A temperatura e os tempos de cocción das táboas son simplemente informativos. Dependen das receitas e da calidade e a cantidade dos ingredientes utilizados.

O aparello pode enfiar ou asar doutra forma en comparación co aparello que tiñas anteriormente.

As seguintes suxestións mostran os axustes recomendados para a temperatura, o tempo de cocción e a posición dos estantes para tipos de alimentos concretos.

Se non atopas os axustes para unha receita especial, busca outra similar.

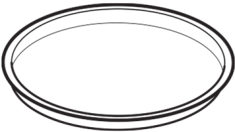
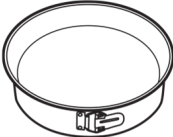
Enfornado húmido + ventilador

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

		 (°C)		 (min)
Rolos doces, 16 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	25-35
Brazo de xitano	bandexa ou bandexa fonda	180	2	15-25
Peixe enteiro, 0,2 kg	bandexa ou bandexa fonda	180	3	15-25
Galletas, 16 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	20-30
"Mostachones" de améndoa, 24 pezas	bandexa ou bandexa fonda	160	2	25-35
Muffins, 12 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	20-30
Torta salgada, 20 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	20-30
Galletas crocantes de masa crebada, 20 pezas	bandexa ou bandexa fonda	140	2	15-25
Tortaletas, 8 pezas	bandexa ou bandexa fonda	180	2	15-25

Enfornado húmido + ventilador: accesorios recomendados

Utiliza moldes e recipientes escuros e mates. Absorben mellor a calor que os pratos de cores claras e brillantes.

			
Bandexa para pizza	Bandexa para enfornar	Ramequíns	Molde para base

Escuro, mate, 28 cm de diámetro	Escuro, mate, 26 cm de diámetro	Cerámica, 8 cm de diá- metro, 5 cm de altura	Escuro, mate, 28 cm de diámetro
------------------------------------	------------------------------------	---	------------------------------------

Táboas de cocción para organismos de control

Información para institutos de probas

Probas segundo: EN 60350, IEC 60350.

Enfornado nun nivel: enfornar en moldes

		 °C	 min	
Biscoito sen graxa	Aire quente	160	45-60	2
Biscoito sen graxa	Cocción convencional	160	45-60	2
Torta de mazá, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire quente	160	55-65	2
Torta de mazá, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55-65	1
Manteigados	Aire quente	140	25-35	2
Manteigados	Cocción convencional	140	25-35	2

Enfornado nun nivel: galletas

Usa o terceiro nivel.

		 °C	 min
Pasteliños, 20 unidades por bandexa, prequece o forno baleiro	Aire quente	150	20-30
Pasteliños, 20 unidades por bandexa, prequece o forno baleiro	Cocción convencional	170	20-30

Enfornado multinivel: galletas

		 °C	 min	
Manteigados	Aire quente	140	25-45	2/4
Pasteliños, 20 unidades por bandexa, prequece o forno baleiro	Aire quente	150	25-35	1/4
Biscoito sen graxa	Aire quente	160	45-55	2/4
Pastel de mazá, 1 molde por reixa (Ø 20 cm)	Aire quente	160	55-65	2/4

Grill

Prequece o forno baleiro durante 5 minutos.

Grill coa temperatura axustada ao máximo.

		 min	
Torradas	Grill	1-2	5
Bisté de vacún, dar a volta a media cocción	Grill	24-30	4

Información para institutos de probas

Probas da función: Só vapor.

Probas segundo IEC 60350.

Axusta a temperatura a 100 °C.

	 Recipiente (Gastronorm)	 kg		 min	
Brócoli, prequece o forno baleiro	1 x 2/3 perforado	0,3	3	8-9	Coloca a bandexa no primeiro nivel.
Brócoli, prequece o forno baleiro	1 x 2/3 perforado	máx.	3	10-11	Coloca a bandexa no primeiro nivel.

	 Recipiente (Gastronorm)	 kg		 min	
Chícharos conxelados	2 x 2/3 perforado	2 x 1,5	2 e 4	Ata que a temperatura do punto máis frío alcance os 85 °C.	Coloca a bandexa no primeiro nivel.

Mantemento e limpeza

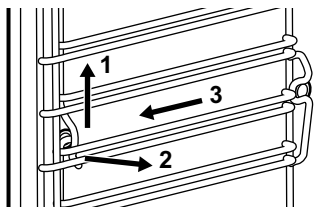
 **ADVERTENCIA!** Consulta os capítulos sobre seguridade.

Notas sobre a limpeza

 Axentes limpadores	Limpa a parte frontal do aparello só cun pano de microfibra humedecido en auga tépeda e deterxente suave.
	Utiliza un produto de limpeza para limpar as superficies metálicas.
	Limpa as manchas cun deterxente suave.
 Uso diario	Limpa o interior despois de cada uso. A acumulación de graxa ou outros residuos pode provocar un incendio.
	Non gardes a comida no aparello máis de 20 minutos. Seca a cavidade só cun pano de microfibra despois de cada uso.
 Accesorios	Limpa todos os accesorios despois de cada uso e déixaos secar. Usa só un pano suave humedecido en auga tépeda e deterxente suave. Non laves os accesorios na lavalouza.
	Evita limpar os accesorios antiadherentes con limpadores abrasivos ou obxectos afiados.

Como quitar: raís de apoio

Para limpar o forno, retira os raís de apoio.

Paso 1	Apaga o forno e agarda a que estea frío.	
Paso 2	Tira con coidado dos soportes cara a arriba e cara a fóra do tope dianteiro.	
Paso 3	Tira do extremo dianteiro do raíl de apoio para separalo da parede lateral.	
Paso 4	Extrae os raís da suxeición posterior.	
Instala os raís de apoio na orde inversa.		

Instrucións de uso: Limpeza con vapor

Antes de empezar:		
Apaga o forno e agarda a que estea frío.	Retira todos os accesorios e raís laterais extraíbles.	Limpa o fondo da cavidade e o vidro interior da porta cun pano suave con auga tépeda e un deterxente suave.

Paso 1	Enche o compartimento de auga ata o nivel máximo ata que soe o sinal ou apareza a mensaxe na pantalla.		
Paso 2	Selecciona: Menú / Limpeza.		
Función		Descrición	Duración
Limpeza con vapor		Limpeza lixeira	30 min
Limpeza con vapor Plus		Limpeza normal Pulveriza a cavidade cun deterxente.	75 min
Paso 3	Preme START. Sigue as instrucións que aparecen en pantalla. O sinal soa cando remata a limpeza.		
Paso 4	Preme calquera símbolo para desactivar o sinal.		
❶ Cando esta función estea activa, a luz está apagada.			

Cando termina a limpeza:		
Apaga o forno.	Cando o forno estea frío, limpa o interior cun pano suave.	Deixa a porta do forno aberta e agarda a que o interior estea seco.

Aviso de limpeza

Recoméndase limpar cando aparece o aviso.
Usa a función: Limpeza con vapor Plus.

Instrucións de uso: Descalcificación

Antes de empezar:		
Apaga o forno e agarda a que estea frío.	Retira todos os accesorios.	Asegúrate de que o compartimento de auga está baleiro.

Duración da primeira parte: uns 100 minutos	
Paso 1	Coloca a bandexa fonda na primeira posición.
Paso 2	Engade 250 ml de descalcificador ao compartimento de auga.
Paso 3	Verte auga no compartimento de auga ata alcanzar o nivel máximo ata que soe o sinal ou apareza a mensaxe na pantalla.
Paso 4	Selecciona: Menú / Limpeza.
Paso 5	Activa a función e sigue as instrucións da pantalla. Iníciase a primeira parte da descalcificación.
Paso 6	Cando finalice a primeira parte, baleira a bandexa fonda e volve colocala no primeiro nivel.
Duración da segunda parte: uns 35 minutos	
Paso 7	Verte auga no compartimento de auga ata alcanzar o nivel máximo ata que soe o sinal ou apareza a mensaxe na pantalla.
Paso 8	Cando a función finalice, retira a bandexa fonda.
 Cando esta función estea activa, a luz está apagada.	

Cando finalice a descalcificación:		
Apaga o forno.	Cando o forno estea frío, seca o interior cun pano suave.	Deixa a porta do forno aberta e agarda a que o interior estea seco.

Cando finalice a descalcificación:	
❶ Se queda algún residuo de cal no forno despois da descalcificación, a pantalla indicará que se debe repetir o procedemento.	

Avisador para descalcificación

Hai dous recordatorios para lembrarche que descalcifiques o forno. O avisador de descalcificación non se pode desactivar.

Variedade	Descrición
Avisador suave	Recomenda que descalcifiques o forno.
Avisador fixo	Obriga a descalcificar o forno. Se non descalcificas o aparello cando o avisador fixo está activo, desactívanse as funcións de vapor.

Instrucións de uso: Aclarado

Antes de empezar:	
Apaga o forno e agarda a que estea frío.	Retira todos os accesorios.
Paso 1	Coloca a bandexa fonda na primeira posición.
Paso 2	Verte auga no compartimento de auga ata alcanzar o nivel máximo ata que soe o sinal ou apareza a mensaxe na pantalla.
Paso 3	Selecciona: Menú / Limpeza / Aclarado. Duración: uns 30 minutos
Paso 4	Activa a función e sigue as instrucións da pantalla.
Paso 5	Cando a función finalice, retira a bandexa fonda.
❶ Cando esta función estea activa, a luz está apagada.	

Recordatorio de secado

Despois de cociñar cunha función de cocción ao vapor, a pantalla indica que se debe secar o forno.

Preme SI para secar o forno.

Instrucións de uso: Desecar

Utilízao despois de cociñar cunha función de vapor ou de limpeza de vapor para secar a cavidade.

Paso 1	Asegúrate de que o forno estea frío.
---------------	--------------------------------------

Paso 2	Retira todos os accesorios do forno.
Paso 3	Selecciona o menú: Limpeza / Desecar.
Paso 4	Sigue as instrucións da pantalla.

Instrucións de uso: Baleirado do depósito

Utiliza esta función despois de cociñar coa función de cocción con vapor para eliminar a auga residual do compartimento de auga.

Antes de empezar:	
Apaga o forno e agarda a que estea frío.	Retira todos os accesorios.

Paso 1	Coloca a bandexa fonda na primeira posición.
Paso 2	Selecciona: Menú / Limpeza / Baleirado do depósito. Duración: 6 minutos
Paso 3	Activa a función e sigue as instrucións da pantalla.
Paso 4	Cando a función finalice, retira a bandexa fonda.
 Cando esta función estea activa, a luz está apagada.	

Como quitar e instalar: porta

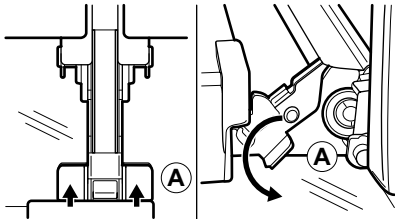
É posible retirar a porta do forno e os paneis de vidro interiores para limpálos. O número de paneis de vidro é diferente segundo os modelos.

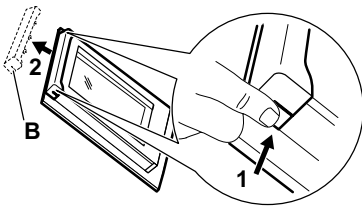
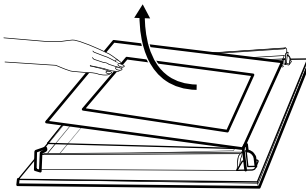


PRECAUCIÓN! Manexa con coidado o vidro, especialmente ao redor dos bordos do panel frontal. O vidro pode romper.



ADVERTENCIA! A porta é pesada.

Paso 1	Abre a porta por completo.	
Paso 2	Levanta e preme ao máximo as pancas de bloqueo (A) de ambas bisagras da porta.	

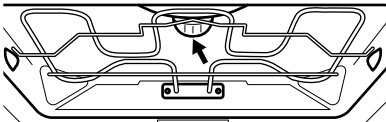
Paso 3	Pecha a porta do forno ata a primeira posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostén a porta cunha man a cada lado e tira dela cara a arriba e cara a fóra. Pon a porta co lado exterior cara a abaixo sobre un pano suave nunha superficie nivelada.	
Paso 4	Suxeita o marco da porta (B) polo bordo superior da porta por ambos os lados e empurra cara a dentro para soltar o peche.	
Paso 5	Tira do bordo do acabado da porta cara adiante para desenganchala.	
Paso 6	Suxeita un tras outro os paneis de vidro da porta polo seu bordo superior e extráeos da guía.	
Paso 7	Limpa o panel de vidro con auga e xabón. Seca coidadosamente o panel de vidro. Non limpes os paneis de vidro na lavalouza.	
Paso 8	Tras a limpeza, leva a cabo os pasos anteriores en orde inversa.	
Paso 9	Insire primeiro o panel máis pequeno e logo o de maior tamaño e a porta. Asegúrate de que os vidros se meten na posición correcta para evitar o quecemento excesivo da superficie da porta.	

Como cambiar: lámpada

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

Antes de substituír a lámpada:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apaga o forno. Agarda ata que o forno estea frío.	Desconecta o forno da rede.	Coloca un pano no fondo da cavidade.

Lámpada superior

Paso 1	Xira a tampa de vidro para extraela.	
Paso 2	Retira o anel metálico e limpa a tampa de vidro.	
Paso 3	Cambia a lámpada por outra apropiada termorresistente ata 300 °C.	
Paso 4	Coloca o anel metálico na cuberta de vidro e instálala.	

Luz lateral

Paso 1	Retira o raíl de apoio esquerdo para acceder á lámpada.
Paso 2	Retira a tampa cun desaparafusador Torx 20.
Paso 3	Retira e limpa o marco metálico e a xunta.

Paso 4	Cambia a lámpada por outra apropiada termorresistente ata 300 °C.
Paso 5	Volve colocar o marco metálico e a xunta. Aperta os parafusos.
Paso 6	Instala os raís esquerdos de apoio.

Solución de problemas

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

Que facer se...

 O aparello non se acende ou non se quenta	
 Posible causa	 Solución
O aparello non está conectado a ningunha subministración eléctrica ou está mal conectado.	Comprobe se o aparello se conectou correctamente á rede eléctrica.
O reloxo non está axustado.	Axusta o reloxo; para obter máis información, consulta o capítulo "Funcións do reloxo", Como axustar: funcións do reloxo.
A porta non está ben pechada.	Pecha a porta do aparello completamente.

 O aparello non se acende ou non se quenta	
 Posible causa	 Solución
Saltou o fusible.	Comproba se o fusible é a causa do problema. Se o problema persiste, contacta cun electricista cualificado.
O bloqueo de seguridade está acendido.	Consulta o capítulo "Menú", submenú: Opcións.

 Compoñentes	
 Descrición	 Solución
Fundiuse a lámpada.	Substitúe a lámpada; para máis detalles, consulta o capítulo "Mantemento e limpeza", Como cambiar: lámpada.

O corte de corrente sempre detén a limpeza.
Repite a limpeza se se interrompe por un corte de corrente.

Como administrar: códigos de erro

Cando se produce un erro de software, a pantalla mostra unha mensaxe de erro.
Nesta sección, atoparás a lista dos problemas que podes manexar pola túa conta.

 Código e descrición	 Solución
F111: a sonda térmica non está inserida correctamente na toma.	Enchufa a sonda térmica a fondo na toma.
F240, F439: os campos táctiles da pantalla non funcionan correctamente.	Limpa a superficie da pantalla. Asegúrate de que non haxa sucidade nos campos táctiles.
F908: o sistema do aparello non pode conectarse co panel de control.	Acende e apaga o aparello.

Datos de servizo

Se non logras resolver o problema, contacta cun centro de servizo técnico autorizado.
Os datos que necesitas para o centro de servizo técnico atópanse na placa de características. A placa de características atópase no marco dianteiro do interior do aparello. Non retires a placa de características da cavidade do aparello.

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

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensións (internas)	Ancho Alto Fondo	478 mm 356 mm 414 mm
Área da bandexa	1424 cm²	
Resistencia superior	- W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Anel	2400 W	
Potencia total	3500 W	
Voltaxe	220-240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funcións	22	

Eficacia enerxética

Información do produto e folia de información do produto

Nome do proveedor	IKEA
Identificación do modelo	MUTEBO 105.570.41
Índice de eficiencia enerxética	61,9
Clase de eficiencia enerxética	A++
Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo convencional	1,09 kWh/ciclo
Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo de ventilador forzado	0,52 kWh/ciclo

Número de cavidades	1
Fonte de enerxía	Electricidade
Volume	70 l
Tipo de forno	Forno encaixable
Masa	35,5 kg
IEC/EN 60350-1 - aparellos electrodomésticos de cocción - Parte 1: gamas, fornos, fornos de vapor e grills - Métodos de medida do rendemento.	

Aforro enerxético



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

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

Utiliza utensilios de cociña de metal para mellorar o aforro enerxético.

Non prequezas o aparello antes de cociñar na medida do posible.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

Nalgunhas funcións do aparello, se está activado un programa con Duración e o tempo de cocción é superior a 30 min, as resistencias desactívanse antes automaticamente.

A lámpada e o ventilador seguen a funcionar. Ao apagar o aparello, a pantalla mostrará a calor residual. A calor pode empregarse para manter quentes os alimentos.

Para unha duración da cocción superior a 30 minutos, reduce a temperatura do aparello un mínimo de 3 a 10 minutos antes de chegar ao final da cocción. A calor residual dentro do aparello fará que a comida se siga cociñando.

Utiliza a calor residual para quentar outros pratos.

Manter os alimentos quentes

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

Cocción coa lámpada apagada

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

Enfornado húmido + ventilador

Función deseñada para aforrar enerxía durante a cocción.

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

Estrutura do menú

Menú

Elemento do menú		Aplicación
Cocción asistida		Mostra os programas automáticos.
Limpeza		Mostra os programas de limpeza.
Favoritos		Mostra os axustes favoritos.
Opcións		Para axustar a configuración do aparello.
Axustes	Configuración	Para axustar a configuración do aparello.
	Asistencia	Mostra a configuración e a versión do software.

Submenú de: Limpeza

Submenú	Aplicación
Desecar	Procedemento para secar a condensación restante no interior despois de usar as funcións de vapor.
Baleirado do depósito	Procedemento para retirar a auga residual do compartimento da auga despois de utilizar as funcións de vapor.
Limpeza con vapor	Limpeza lixeira.
Limpeza con vapor Plus	Limpeza a fondo.
Descalcificación	Limpeza dos restos de cal do circuíto de xeración de vapor.
Aclarado	Procedemento para aclarar e limpar o circuíto de xeración de vapor despois dun uso frecuente das funcións de vapor.

Submenú de: Opcións

Submenú	Aplicación
Luz	Acende e apaga a luz.
Bloqueo de seguridade	Evita a activación accidental do aparello. Cando a opción está activada, o texto Bloqueo de seguridade aparece na pantalla ao acender o aparello. Para activar o uso do aparello, selecciona as letras do código en orde alfabética. O acceso ao temporizador, o funcionamento remoto e a lámpada está dispoñible coa opción activada.

Submenú	Aplicación
Quecemento rápido	Reduce o tempo de quecemento. Só está dispoñible para algunhas das funcións do aparello.
Aviso de limpeza	Activa e desactiva o recordatorio.
Indicación de tempo	Acende e apaga o reloxo.
Opción de hora dixital	Cambia o formato da indicación de tempo mostrada.

Submenú de: Configuración

Submenú	Descrición
Idioma	Establece o idioma do aparello.
Brillo da pantalla	Axusta o brillo da pantalla.
Ton de teclas	Activa e desactiva o ton dos campos táctiles. Non é posible silenciar o ton de: ①.
Volume do timbre	Axusta o volume dos tons e sinais das teclas.
Dureza da auga	Axusta a dureza da auga.
Hora	Axusta a hora e a data actuais.

Submenú de: Asistencia

Submenú	Descrición
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión do software	Información sobre a versión de software.
Restaurar todos os axustes	Restaura os axustes de fábrica.

Aspectos ambientais

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

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

GARANTÍA IKEA

Que prazo de validez ten a garantía de IKEA?

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

Quen se fará cargo do servizo?

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

Que cobre a garantía?

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

Que fará IKEA para corrixir o problema?

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

Que non cobre a garantía?

- O desgaste e as roturas normais.
- O dano deliberado ou negligente; o dano causado polo incumprimento das instrucións de funcionamento, unha instalación incorrecta ou a conexión a unha tensión incorrecta; o dano orixinado por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos producidos por auga, incluíndo os causados por exceso de cal, entre outros; e o dano causado por condicións ambientais anormais.
- As partes funxibles, incluídas as pilas e lámpadas.
- As pezas non funcionais e decorativas que non afectan o uso normal do aparello, incluídas as rascaduras ou as posibles diferenzas na cor.
- O dano accidental causado por obxectos ou substancias estraños ou pola limpeza ou desmontaxe de filtros, sistemas de descarga ou dosificadores de deterxente.
- O dano das pezas seguintes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubertos e louza, tubaxes de alimentación e descarga, material selante ou illante, lámpadas e tampas de lámpada, visores dixitais, mandos, carcasa e pezas da carcasa. A menos que se poida probar que estes danos foron causados por defectos de fabricación.
- Casos nos que non se aprecie un fallo durante a visita do técnico de servizo.
- Reparacións realizadas por un centro de servizo técnico non autorizado polo provedor ou nas que non se utilicen pezas orixinais.
- Reparacións causadas por unha instalación defectuosa ou non acorde coas especificacións.
- O uso do aparello nun ámbito non doméstico, por exemplo, para uso profesional.

- Danos causados durante o transporte. Se un cliente transporta o produto ao seu domicilio ou a outro enderezo, IKEA non se fará responsable dos danos que se poidan producir durante o transporte. Con todo, se IKEA se encarga de entregar o produto no enderezo fornecido polo cliente, esta garantía cubrirá os danos que se poidan producir durante o transporte.
- Custo da instalación inicial do aparello de IKEA. Non obstante, se un provedor de servizo de IKEA ou centro de servizo autorizado repara ou substitúe o aparello segundo as condicións desta garantía, o provedor de servizo ou o centro de servizo autorizado reinstalará o aparello reparado ou instalará o aparello de substitución, segundo sexa preciso.

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

Como se aplica a lexislación dos países?

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

Área de validez

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

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

Servizo posvenda especializado en aparellos de IKEA:

Non dubides en contactar co servizo posvenda de IKEA para:

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

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

Como podes localizarnos cando necesites o noso servizo?



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



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

**GARDA O RECIBO DE COMPRA!**

É a túa proba de compra e o documento imprescindible para que a garantía sexa válida.

Comproba tamén que o recibo indica o nome e o número de artigo IKEA (código de 8 díxitos) de cada aparello que mercas.

Precisas máis axuda?

Se desexa realizar algunha consulta non relacionada co servizo posvenda dos teus aparellos, contacta co centro de chamadas da túa tenda IKEA máis próxima.

Recomendámosche ler atentamente a documentación do aparello antes de contactar connosco.

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

