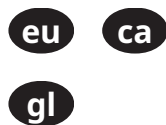


# SPJUTBO



Design and Quality  
IKEA of Sweden



### **EUSKARA**

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



### **CATALÀ**

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



### **GALEGO**

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

|                |           |
|----------------|-----------|
| <b>EUSKARA</b> | <b>4</b>  |
| <b>CATALÀ</b>  | <b>33</b> |
| <b>GALEGO</b>  | <b>61</b> |

## Contenido

|                              |    |                                  |    |
|------------------------------|----|----------------------------------|----|
| Segurtasun-informazioa       | 4  | Osagarriak erabiltzea            | 20 |
| Segurtasun-argibideak        | 6  | Aholkuak eta kontseiluak         | 22 |
| Instalazioa                  | 10 | Zaintza eta garbiketa            | 26 |
| Produktuaren deskribapena    | 10 | Arazoen konponketa               | 28 |
| Kontrol-panela               | 11 | Datu teknikoak                   | 30 |
| Lehen aldiz erabili aurretik | 12 | Energia-efizientzia              | 30 |
| Eguneroko erabilera          | 13 | Jasangarritasunari buruzko gaiak | 32 |
| Funtzio gehigarriak          | 18 | IKEA-ren bermea                  | 32 |
| Erloju-funtzioak             | 19 |                                  |    |

Salvo modificaciones.

## Segurtasun-informazioa

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

## Haur eta pertsona zaurgarrien segurtasuna

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

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

## Segurtasun orokorra

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

- Ez erabili garbigarri urratzaile latzak edo metalezko harraskagailu zorrotzak beirazko atea garbitzeko, gainazala urra baitezakete, beira haustea eraginez.
- Elikatze-kablea hondatuta badago, fabrikatzaileak, bere Zerbitzu-zentro baimenduak edo antzeko kualifikazioa duten pertsonek ordezkatu beharko dute, arrisku elektrikoa saihesteko.
- Garbiketa pirolitikoa egin aurretik, kendu barrunbeko osagarri guztiak eta gera daitezkeen hondar/isuri nabarmenak.
- Parrillarako euskarriak kentzeko, lehenik egin tira euskarriaren aurreko aldetik eta, ondoren, atzeko muturretik, alboetako hormetatik urruntzeko. Instalatu parrilla-euskarriak guzti hori kontrako ordenean eginez.
- Erabili etxetresna elektriko honetarako gomendatutako janari-sentsorea soilik.

## Segurtasun-argibideak

### Instalazioa



**ADVERTENCIA!** Pertsona gaitu batek soilik instala dezake etxetresna elektrikoa.

- Kendu bilgarria guztiz.
- Ez instalatu edo erabili hondatutako etxetresna elektrikorik.
- Jarraitu etxetresna elektrikoarekin batera datozen instalazio-argibideei.
- Mugitu beti etxetresna elektrikoa kontu handiz, astuna da eta. Erabili beti segurtasun-eskularruak eta oinetako itxiak.
- Ez egin tira etxetresna elektrikoaren heldulekutik.
- Instalatu etxetresna elektrikoa instalazio-baldintzak betetzen dituen leku seguru eta egoki batean.
- Gorde gainerako etxetresna elektriko eta unitateekiko gutxienezko distantzia.

- Etxetresna elektrikoa muntatu aurretik, egiaztatu labearen atea arazorik gabe irekitzen dela.
- Etxetresna elektrikoak hozte-sistema elektrikoa du. Funtziona dadin, sare-elektrikora konektatu behar da.

### Konexio-elektrikoa



**ADVERTENCIA!** Su eta deskarga elektrikoko arriskua.

- Elektrikari gaitu batek egin beharko ditu konexio elektriko guztiak.
- Etxetresna elektrikoak lur-hargunera konektatu beharko da.
- Ziurtatu ezaugarrien plakako parametroak bat datozela sareko elikatze-iturriaren sailkapen elektrikoekin.
- Erabili beti behar bezala instalatutako deskargen aurkako hargunea.
- Ez erabili entxufe anitzeko egokigailuak, ezta luzapen-kableak ere.

- Ziurtatu sare elektrikorako entxufea eta elikatze-kablea hondatzen ez dituzula. Sare elektrikorako kablea ordezkatu behar baduzu, Zerbitzu-zentro baimendua arduratu beharko da hori egiteaz.
- Ziurtatu kableek atea edo etxetresna elektrikoaren azpiko hutsunea ukitzen ez dutela edo horietatik gertu geratzen ez direla, batez ere martxan jartzean edo atea bero dagoenean.
- Atal aktibo eta isolatuen deskargen aurkako babesa erremintarik gabe ken ez daitekeen moduan finkatu behar da.
- Konektatu sare elektrikorako entxufea sare elektrikoko hargunean instalazio osoa egin ondoren soilik. Ziurtatu sarerako entxufea irisgarri geratzen dela instalazioa egin ondoren.
- Sare elektrikoko hargunea lasai badago, ez konektatu entxufea.
- Ez ezazu tira egin kabletik etxetresna elektriko deskonektatzeko. Egin tira beti entxufetik.
- Erabili bakarrik isolamendu-gailu egokiak: linea babesteko etengailuak, fusibleak (euskarririk kendutako torloju-itxurako fusibleak), lur-hargunearen aktibagailu eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak etxetresna elektriko sare-elektrikotik deskonektatzeko aukera ematen duen isolamendu-gailua eduki behar du polo guztietan. Isolamendu-gailuak gutxienez 3 mm-ko zabalerako kontaktu-irekidura eduki behar du.
- Itxi erabat etxetresna elektrikoaren atea entxufea sare elektrikoko hargunean konektatu aurretik.
- Etxetresna elektriko martxan dagoenean, jarri arreta une oro.
- Desaktibatu etxetresna elektriko erabiltzen amaitzen duzun bakoitzean.
- Ireki kontuz etxetresna elektrikoko atea martxan dagoenean. Aire beroa atera daiteke.
- Ez jarri martxan etxetresna elektriko eskuak bustita badaukazu edo ura ukitzen ari denean.
- Ez egin presiorik ate irekian.
- Ez erabili etxetresna elektriko laneko gainazal edo biltoki gisa.
- Ireki etxetresna elektrikoaren atea kontuz. Alkohola duten osagaiak erabiltzeak alkoholez eta airez osatutako nahasketa sor dezake.
- Ez utzi txinpartek edo sugar irekiek etxetresna elektriko ukitzen atea irekitzen duzunean.
- Erabili beti kontserbak egiteko egokiak diren beirak eta poteak.
- Ez kokatu produktu sukoiak edo produktu sukoiekin hezetutako elementuak etxetresnaren barruan, ezta haren ondoan edo gainean ere.



**ADVERTENCIA!** Etxetresna elektriko kalteztzeko arriskua.

- Esmaltean kalteak edo kolore-galera saihesteko:
  - ez jarri laberako ontzirik edo bestelako objekturik zuzenean etxetresna elektrikoaren barrunbearen behealdean.
  - ez jarri aluminio-papera etxetresna elektrikoaren barrunbearen hondoan zuzenean.
  - ez bota ura zuzenean etxetresna elektriko beroan.
  - ez utzi plater eta janari hezeak etxetresna elektrikoan egosketa amaitu ondoren.
  - atera edo instalatu osagarriak kontuz.
- Esmaltea edo altzairu herdoilgaitza koloregabetzeak ez du eraginik izango etxetresna elektrikoaren funtzionamenduan.

## Erabilera



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

- Ez aldatu etxetresna elektriko honen zehaztapenak.
- Ziurtatu aireztapen-irekidurek oztoporik ez dutela.

- Pastel hezeak egiteko, erabili zartagin sakona. Fruten zukuek iraunkorrak izan daitezkeen orbanak sor ditzakete.
- Erabili bakarrik etxetresna elektrikoak dakartzan edo fabrikatzaileak gomendatutako osagarriak.
- Prestatu janaria beti atea itxita duzula.
- Etxetresna elektrikoak altzari batean instalatuz gero (adibidez, ate baten atzean), ziurtatu tresna martxan dagoen bitartean atea ez dagoela inoiz itxita. Itxita dagoen altzari batean beroa eta hezetasuna meta daitezke, eta horrek kalteak eragin ditzake etxetresna elektrikoan, egitura-unitatean edo zoruan. Ez itxi altzaria etxetresna elektrikoak erabili ondoren erabat hozten den arte.

### Lurrun bidezko egosketa



**ADVERTENCIA!** Erretzeko eta etxetresna elektrikoak kaltetzeko arriskua.

- Isuritako lurrunik erredurak eragin ditzake:
  - Ez ireki etxetresna elektrikoaren atea lurrun bidezko egosketan zehar.
  - Lurrun bidez egosi ondoren, ireki etxetresna elektrikoaren atea kontuz.

### Zaintza eta garbiketa



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

- Mantentze-lanak egin aurretik, desaktibatu etxetresna elektrikoak eta deskonektatu entxufea korrante-hargunetik.
- Ziurtatu etxetresna elektrikoak hotz dagoela. Beirazko panelak apurtzeko arriskua dago.
- Hondatuta badaude, ordezkatu berehala atearen beirazko panelak. Jarri harremanetan Zerbitzu-zentro baimenduarekin.
- Kendu etxetresna elektrikoaren atea kontuz. Atea astuna da!

- Garbitu etxetresna elektrikoak aldizka, gainazalaren materiala hondatzea saihesteko.
- Begiratu produktua aldizka, elikagaiekin ukitzeko desegoki bihur dezakeen narriadura-zeinurik baduen ikusteko; hala nola, arrailak, babak, delaminazioa, uzkurketak, itsaskortasuna, korrosioa edo testuran nahiz itxuran ikus daitezkeen beste edozein aldaketa. Jarraitu garbiketa- eta zainketa-argibideak narriadura saihesteko.
- Etxetresna elektrikoan gera daitezkeen koipe-eta janari-hondarrek sua eragin dezakete.
- Laberako aerosola erabiltzen baduzu, jarraitu paketea segurtasun-argibideei.

### Garbiketa pirolitikoa



**ADVERTENCIA!** Modu pirolitikoan lesioak izateko edo sua edo emisio kimikoak (keak) eragiteko arriskua.

- Garbiketa pirolitikoak egiten den bitartean, gizakientzat (haurrak edo gaixotasunen bat duten pertsonak barne) kaltegarriak ez diren keak isurtzen dira.
- Gizakien kasuan ez bezala, txori eta narrasti batzuk oso sentikorrak izan daitezke labe pirolitikoek garbiketa-prozesuan zehar isuri ditzaketen keekiko. Maskota txikiak ere oso sentikorrak izan daitezke garbiketa automatikoko programa pirolitikoak martxan dagoenean labe pirolitikoaren inguruan sortzen diren aldaket-temperatura mugatuekiko.
- Garbiketa automatikoko programa pirolitikoak abiarazi aurretik, kendu honako hauek labearen barrunbetik:
  - janari-hondarrak, olio- edo koipe-isuriak/metakinak.
  - Ken daitezkeen objektu guztiak (produktuak dakartzan parrillak, alboetako errailak edo gida teleskopikoak, etab. barne), batez ere, eltze, zartagin, erretilu, tresna, etab. itsasgaitzak.
- Eltze, zartagin, erretilu, tresna eta abarren gainazal itsasgaitzak labe pirolitiko



guztien temperatura altuko garbiketa pirolitikoaren eraginez honda daitezke, eta maila baxuko ke kaltegarrien iturra ere izan daitezke.

- Iraurri arretaz garbiketa pirolitikoari buruzko argibide guztiak.
- Mantendu haurrak etxetresna elektrikitik urrun garbiketa pirolitikoa funtzionatzen duen bitartean. Etxetresna elektrikoa asko berotuko da, eta aurreko hozte-saretetatik aire beroa aterako da.
- Garbiketa pirolitikoa eta gehieneko temperaturan egin beharreko lehen erabilera temperatura altuan egiten diren operazioak dira, eta egosketa-hondarren keak eta eraikuntza-materialak bota ditzaketenez, kontsumitzaileek honako gauza hauek egin beharko dituzte:
  - Ziurtatu aireztapen ona dagoela garbiketa pirolitikoan zehar eta horren ondoren.
  - Ziurtatu aireztapen ona dagoela gehieneko temperaturan egin beharreko lehen erabileran zehar eta horren ondoren.
- Ziurtatu maskotak (batez ere txoriak) etxetresna elektrikoa dagoen ingurutik ahalik eta urrunen daudela garbiketa pirolitikoa eta gehieneko temperaturan egin beharreko lehen erabileran zehar eta horien ondoren. Aukerarik onena ziklo pirolitikoan zehar eta etxetresna elektrikoa giro-temperaturara hoztu arte beste gela batean edukitzea izango litzateke. Ziurtatu aireztapen ona dagoela pirolisi-zikloan eta gehieneko temperaturan egin beharreko lehen erabileran zehar eta horien ondoren (etxetresna elektrikoa hoztu arte).

## Barne-argiztapena



**ADVERTENCIA!** Deskarga elektrikoaren arriskua dago.

- Produktu honen barruko lanparei eta bereiz saltzen diren lanpara-atalei

dagokienez: Lanpara hauek etxetresna elektrikoetako muturreko baldintza fisikoak jasateko diseinatuta daude, esaterako, temperatura, bibrazioak edo hezetasuna, edo, bestela, etxetresna elektrikoaren funtzionamendu-egoerari buruzko informazioa emateko balioko dute. Ez dira egokiak beste erabilera batzuetarako, ezta etxeko gelak argiztatzeko ere.

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

## Zerbitzua

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

## Ezabatzea



**ADVERTENCIA!** Lesioak izateko edo itotzeko arriskua.

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

## Instalazioa

**⚠ ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

### Muntaketa

**i** Ikusi Muntaketa-argibideak instalazioa egiteko.

### Instalazio elektrikoa

**⚠ ADVERTENCIA!** Pertsona kualifikatu batek soilik egin dezake instalazio elektrikoa.

**i** Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko Segurtasun-kapituluetako segurtasun-neurriak ez jarraitzearen erantzukizuna.

Labea kable nagusiarekin bakarrik entregatuko da.

### Kablea

Instalazio edo ordezkapena egiteko egokiak diren kable motak:

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

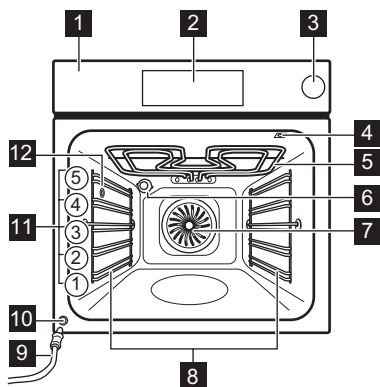
Kablearen sekzioa jakiteko, egiaztatu ezaugarrien plakan adierazitako guztizko potentzia. Honako taula ere ikus dezakezu:

| Guztizko potentzia (W) | Kablearen sekzioa (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------------|--------------------------------------|
| gehienez 1380          | 3 x 0.75                             |
| gehienez 2300          | 3 x 1                                |
| gehienez 3680          | 3 x 1.5                              |

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

## Produktuaren deskribapena

### Informazio orokorra



- 1** Kontrol-panela
- 2** Pantaila
- 3** Ur-tanga
- 4** Janari-sentsorerako entxuflea

- 5** Berotze-elementua
- 6** Argia
- 7** Haizagailua
- 8** Parrilla-euskarria, ateragarria
- 9** Drainatze-hodia
- 10** Ur-irteeraren balbula
- 11** Parrilla-posizioak
- 12** Lurrun-irteera

### Osagarriak

- **Parrilla** x1  
Sukaldeko tresna, tarta-molde eta errekiatarako.
- **Egosteko erretailua** x1  
Pastelak eta galletak egiteko.
- **Parrilla-erako edo erretzeko zartagina** x1  
Laberatu edo erretzeko, edo koipea biltzeko.
- **AirFry: Parrilla** x1

Janaria olio gutxiagorekin eta laberako papera erabili gabe frijitzeko. Gehieneko karga: 5 kg.

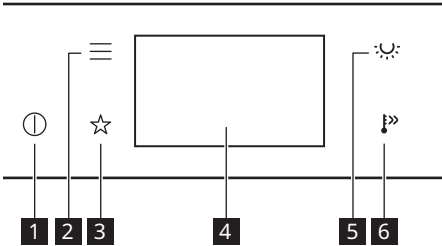
- **Sonda térmica (Elikagaien sentsorea) x1**

Janaria zenbat egin den neurtzeko.

- **Gida teleskopikoak x1** sorta Parrilla eta erretiluetarako.

Kontrol-panela

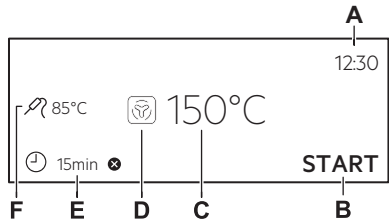
Kontrol-panelari buruzko informazio orokorra



|   |                                                                                                                                 |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <b>Encendido/ON (PIZTU) / Apagado/OFF (ITZALI)</b><br>Eduki sakatuta etxetresna elektriko-a piztu eta itzaltzeko.               |
| 2 | <b>Menú (Menua)</b><br>Etxetresna elektrikoaren aukerak eta ezarpen-funtzioak zerrendatzen ditu.                                |
| 3 | <b>Favoritos (Gogokoenak)</b><br>Ezarpen gogokoenak zerrendatzen ditu.                                                          |
| 4 | <b>Pantaila</b><br>Etxetresna elektrikoaren uneko ezarpenak bistaratzen ditu.                                                   |
| 5 | <b>Argiaren etengailua</b><br>Argia piztu eta itzaltzeko.                                                                       |
| 6 | <b>Calentamiento rápido (Berotze azkarra)</b><br>Funtzioa aktibatu eta desaktibatze-ko: Calentamiento rápido (Berotze azkarra). |

Pantaila

Pantaila funtzio nagusien multzoarekin.



- A. Hora (Eguneko ordua)
- B. INICIO (HASI) / PARAR (GELDITU)
- C. Temperatura (Tenperatura)
- D. Berotze-funtzioak
- E. Temporizador (Tenporizadorea)
- F. Sonda térmica (Elikagaien sentsorea) (hautatutako modeloetan soilik)

| Pantailako adierazleak |                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------|
| OK                     | Hautapena/ezarpena berresteko.                                |
| <                      | Menuan aurreko mailara itzultzeko.                            |
| ↶                      | Azken ekintza desegiteko.                                     |
| ☐                      | Aukerak aktibatu eta desaktibatze-ko.                         |
| 🔒                      | Etxetresna elektriko-a blokeatuta dago.                       |
| 🔔                      | Soinu-alarmaren funtzioa aktibatuta dago.                     |
| 🛑                      | Soinu-alarmaren eta egosketa ete-ko funtzioa aktibatuta dago. |
| 🔊                      | Mezu gainerakorra bakarrik aktibatuko da.                     |

| Pantailako adierazleak                                                            |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | Inicio retardado (Hasiera atzeratua) funtzioa aktibatuta dago. |
|  | Ezarpena ezeztatzeko.                                          |



Pantailak hainbat mezu bistaratuko ditu. Mezu-leihoak agertzen denean, sakatu pantaila aurrera egiteko.

## Lehen aldiz erabili aurretik



**ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

### Lehen konexioa

Lehen aldiz konektatu ondoren, pantailak ongi-etorri-mezua bistaratuko du.

Honako hauek ezarri beharko dituzu: Idioma (Hizkuntza), Brillo de la pantalla (Pantailaren distira), Tono de teclas (Teklen tonuak), Volumen del timbre (Txirrinen bolumena), Hora (Eguneko ordua).

### Lehen aldiz aurretik berotzea eta garbiketa

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

1. Atera osagarri eta parrilla-euskarri ateragarri guztiak etxetresna elektrikitik.
2. Ezarri  funtzioa. Ezarri gehieneko temperatura. Ikusi Eguneroko erabilera. Utzi tresnari 1 h funtzionatzen.
3. Ezarri  funtzioa. Ezarri gehieneko temperatura. Utzi tresnari 15 min funtzionatzen.
4. Ezarri  funtzioa. Ezarri gehieneko temperatura. Utzi tresnari 15 min funtzionatzen.
5. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
6. Garbitu tresna eta osagarriak mikrozuñtze-zapia, ur epela eta detergente leuna erabiliz.

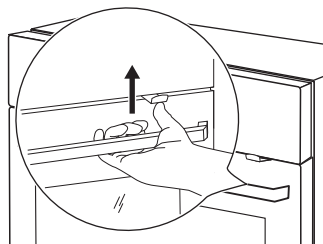
7. Jarri osagarriak eta parrilla-euskarri ateragarriak hasieran zeuden toki berean.

### Haurrentzako blokeo mekanikoa

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

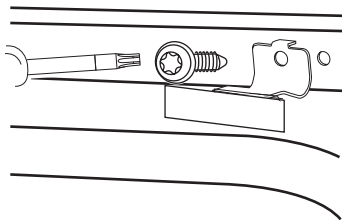
Haurrentzako blokeoa duen labearen atea irekitzeko:

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



Haurrentzako blokeoa kentzeko:

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



Eguneroko erabilera

**⚠ ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Berotze-funtzioak

ESTÁNDAR (ESTANDARRA)

|  |                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill (Grilla)</b><br>Janari-zati meheak gratinatzeko eta ogia txigortzeko.                                                                                                                                              |
|  | <b>Grill Turbo (Grill turbo)</b><br>Haragi-pieza handiak edo hezurak dituzten hegaztiak parrilla-posizio bakarrean erretzeko. Gratinatuak prestatzeko eta elikagaiak txigortzeko.                                           |
|  | <b>Aire caliente (Egosceta haizagailuarekin)</b><br>Haragia erretzeko eta pastelak labertzeko. Ezarri Egosceta arruntak duena baino tenperatura baxuagoa, haizagailuak beroa labearen barruan uniformeki barreiatuko baitu. |
|  | <b>Congelados (Elikagai izoztuak)</b><br>Primerakoa aurretik prestatutako janarietarako (esaterako, patata frijituak, kroketak edo udaberri-biribilkiak).                                                                   |

|  |                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Cocción convencional (Ohiko egosceta)</b><br>Elikagaiak parrilla-posizio bakarrean laberatu eta erretzeko.                                                           |
|  | <b>AirFry</b><br>Janaria olio gutxiagorekin eta laberako papera erabili gabe frijitzea                                                                                  |
|  | <b>Calor inferior (Beheko beroa)</b><br>Hautatu funtzio hau janaria presatu ondoren, beharrezkoa bada beheko aldean gehiago txigortzeko. Erabili beheko parrilla-maila. |
|  | <b>Leudar masas (Masak txantxartzea)</b><br>Legamiazko oreia azkarrago handitzeko. Estali orearen gainazala, lehor ez dadin.                                            |

**i** Baliteke argia automatikoki itzaltzea zenbait berotze-funtzioetan zehar tresnak 80 °C baino gutxiagoko tenperatura izanez gero.

PLATOS ESPECIALES (BEREZIAK)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Conservar (Kontserbatzea)</b><br>Barazkiak eta frutak kontserbatze-ko, kokatu kontserba-ontziak urez betetako laberatze-erretilu batean; ontziek beroarekiko erresistenteak izan beharko dute, eta horiekin batera tamaina bereko estalki baionetadun edo haridunak erabili beharko dira. Erabili beheko parrilla-posizioa. |
|    | <b>Desecar alimentos (Deshidrata-<br/>tzea)</b><br>Fruta-xerrak, barazkiak eta perretxikoak lehortzeko. Aire hezea ateratzeko eta frutak hobe leher daitezen, gomendagarria da lehortze-prozesuan zehar labearen atea aldizka irekitzea.                                                                                       |
|    | <b>Calientaplatos (Platerak bero-<br/>tzea)</b><br>Zerbitzatzeko platerak aurretik berotzeko.                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Descongelar (Desizoztea)</b><br>Janaria desizozteko (barazkiak eta frutak). Desizozteko denbora izoztutako janariaren kopuru eta tamainaren arabera izango da.                                                                                                                                                              |
|  | <b>Gratinar (Gratinatzea)</b><br>Lasagna edo patata gratinatuen moduko platerak prestatzeko. Gratinatuak prestatzeko eta elikagaiak txigortzeko.                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Cocción lenta (Egस्कeta motela)</b><br>Janaria tenperatura baxuan prestatzeko prozesua. Bikaina da janari delikatuak prestatzeko (adibidez, behi-haragia, txahala edo arkumea).                                                                                                                                             |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Mantener caliente (Bero man-<br/>tentzea)</b><br>Janaria bero mantentzeko. Kontuan izan zenbait plater bero mantentzen dituzun bitartean egosten eta lehortzen jarrai daitezkeela. Beharrezkoa bada, estali platerak.                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Horneado húmedo + ventilador (Labetatze hezea + haizagailua)</b><br>Funtzio hau janaria prestatzean energia aurrezteko diseinatuta dago. Funtzio hau erabiltzen duzunean, etxetresna elektrikoaren barruko tenperatura ezarritakoarekiko ezberdina izan daiteke. Hondar-beroa erabiliko du. Baliteke berotze-potentzia murriztea. Informazio gehiago lortzeko, ikusi Eguneroko erabilera, Oharrak: Horneado húmedo + ventilador (Labetatze hezea + haizagailua). |

VAPOR (LURRUNA)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Regenerar con vapor (Lurrun bi-<br/>dez leheneratzea)</b><br>Janaria lurrunetan berotuz, gainazala lehor geratzea saihestuko duzu. Beroa leunki eta uniformeki banatuko da eta, horri esker, janariak zaporea eta usainak berreskuratuko ditu, egin berri izango baltitz bezala. Funtzio hau janaria plateretan bertan berotzeko erabili daiteke. Plater bat baino gehiago bero ditzakezu aldi berean, parrilla-posizio ezberdinak erabiliz. |
|  | <b>Función Pizza (Pizza-funtzioa)</b><br>Egokiena pizzak eta beheko bero gehiago behar duten bestelako platerak laberatzeko.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Horneado de pan (Ogia labekatztea)</b><br>Erabili funtzio hau ogia eta opilak emaitza profesionalekin egosteko, hau da, testura, kolore eta azalaren distira ezin hobeeekin.                                                              |
|  | <b>Humedad baja (Hezetasun baxua)</b><br>Funtzioa egokia da haragia, hegaztiak, laberako platerak eta jakiak prestatzeko. Lurrun eta beroaren konbinazioari esker, haragiak testura urtsua eta biguna edukiko du, gainazal kurruskariarekin. |

### Oharrak: Horneado húmedo + ventilador (Laberatze hezea + haizagailua)

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

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

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

Egosketa-argibideak ikusteko, joan hona: Aholkuak eta kontseiluak, Horneado húmedo + ventilador (Laberatze hezea + haizagailua).

### Hau ezartzea: Berotze-funtzioak

1. Piztu tresna. Pantailak berotze-funtzio eta tenperatura lehenetsiak bistaratuko ditu.
2. Sakatu berotze-funtzioaren ikurra  azpimenuan sartzeko.
3. Hautatu berotze-funtzioa eta sakatu OK.
4. Ezarri tenperatura. Sakatu OK.
5. Sakatu START.

Sonda térmica (Elikagaien sentsorea): sentsorea egosketaren aurretik edo egosketan zehar konekta dezakezu. Ikusi Osagarriak erabiltzea, Janari-sentsorea.

6. STOP : sakatu berotze-funtzioa desaktibatzeke.
7. Itzali tresna.

### Ezarpenak: Lurrun bidezko berotze-funtzioa

1. Piztu tresna. Hautatu berotze-funtzioaren ikurra eta sakatu azpimenuan sartzeko.
2. Ezarri lurrun bidezko berotze-funtzioa.
3. Sakatu OK. Pantailak tenperaturaren ezarpenak bistaratuko ditu.
4. Ezarri tenperatura.
5. Sakatu OK.
6. Sakatu ur-tangaren estalkia irekitzeko.
7. Bete ur-tanga ur hotzarekin, gehieneko mailara iritsiz (900 ml inguru), seinalea entzuten duzun arte edo pantailak mezua bistaratzen duen arte. Ez bete ur-tanga erabat. Ura isuri eta gainezka egiteko eta, beraz, altzariak hondatzeko arriskua dago.



**ADVERTENCIA!** Erabili txorrotako ur hotza soilik. Ez erabili ur iragazia (desmineralizatua) edo destilatua. Ez erabili beste inolako likidorik. Ez bota likido sukoi edo alkohol dunik ur-tangan.

8. Bultzatu ur-tanga hasierako posiziora.
9. Sakatu START .  
Etzetresna elektrikoa ezarritako tenperaturara iristen denean, seinalea entzungo duzu.
10. Ur-tanga urrik gabe geratzen denean, seinalea entzungo duzu. Bete ur-tanga.
11. Itzali tresna.
12. Hustu ur-tanga lurrun bidez egosten amaidzen duzun bakoitzean, kare-hondakinak saihesteko.
13. Egosketa amaitzen denean, ireki labearen atea kontuz. Baliteke ura labearen barruan kondentsatzea.

Erabilera bakoitzaren ondoren, itxaron 60 min inguru, ur beroa ur-irteeraren balbulatik atera ez dadin.

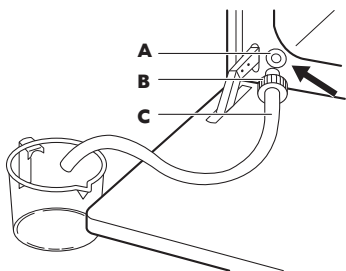
**⚠ ADVERTENCIA!** Etxetresna elektrikoa bero dago. Erretzeko arriskua dago. Kontuz ibili ur-tanga hustean.

## Ur-tanga hustea

| Ur-gangaren adierazlea                                                            |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | Tanga beteta dago.             |
|  | Tanga erdi beteta dago.        |
|  | Tanga hutsik dago. Bete tanga. |

Tangan ur gehiegi botatzen baduzu, segurtasun-irteerak gehiegizko ura labearen barrualdeko beheko aldera mugituko du.

1. Itzali tresna. Utzi labearen atea irekita eta itxaron etxetresna elektrikoa hotz dagoen arte.
2. Drainatze-hodia **C** irteera-balbularekin **A** konektorearen bidez lotzea **B**.



3. Mantendu hodiaren muturra **A** mailaren azpitik eta bultzatu **B** hainbat aldiz, soberan dagoen ura biltzeko.
4. Deskonektatu **C** eta **B** eta lehortu labearen barrualdea belaki leun batekin.



Ez erabili drainatutako ura ur-tanga berriro betetzeko.

## Menú (Menua)

Sakatu  menuan sartzeko.

| Menuko elementua                    |                               | Deskribapena                                           |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Cocción asistida (Egoketa lagundua) |                               | Programa automatikoak zerrendatzen ditu.               |
| Limpieza (Garbiketa)                |                               | Garbiketa-programak zerrendatzen ditu.                 |
| Favoritos (Gogokoenak)              |                               | Ezarpen gogokoenak zerrendatzen ditu.                  |
| Opciones (Aukerak)                  |                               | Etxetresna elektrikoaren konfigurazioa ezartzeko.      |
| Ajustes (Ezarpenak)                 | Configuración (Konfigurazioa) | Etxetresna elektrikoaren konfigurazioa ezartzeko.      |
|                                     | Asistencia (Zerbitzua)        | Softwarearen bertsoa eta konfigurazioa erakusten ditu. |

Honen azpimenua: Limpieza (Garbiketa)

| Azpimenua                                                        | Deskribapena          |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Limpieza pirolítica, rápida (Garbiketa pirolitiko, azkarra)      | Iraupena: 1 h.        |
| Limpieza pirolítica, normal (Garbiketa pirolitiko, arrunta)      | Iraupena: 1 h 30 min. |
| Limpieza pirolítica, intensa (Garbiketa pirolitiko, intentsiboa) | Iraupena: 2 h 30 min. |



Honen azpimenua: Opciones (Aukerak)

| Azpimenua                                           | Deskribapena                                                                          |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Luz (Argia)                                         | Argia piztu eta itzaltzen du.                                                         |
| Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa)         | Etzetresna elektrikoa nahi gabe aktibatzea saihesten du.                              |
| Calentamiento rápido (Berotze azkarra)              | Berotze-denbora murrizten du. Berotze-funtzio batzuetarako bakarrik dago erabilgarri. |
| Opción de hora digital (Erloju digitalaren estiloa) | Bistaratutako denbora-adierazpenaren formatua aldatzen du.                            |

Honen azpimenua: Ajustes (Ezarpenak)

Configuración (Konfigurazioa)

| Azpimenua                                   | Deskribapena                                                                        |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Idioma (Hizkuntza)                          | Etzetresna elektrikoaren hizkuntza ezartzen du.                                     |
| Brillo de la pantalla (Pantailaren distira) | Pantailaren distira ezartzen du.                                                    |
| Tono de teclas (Teklen tonuak)              | Ukipen-eremuen soinua aktibatu eta desaktibatzen du. Ezin da honen soinua kendu: ①. |
| Volumen del timbre (Txirrinen bolumena)     | Teklen soinu eta seinaleen bolumena ezartzen du.                                    |

| Azpimenua            | Deskribapena                        |
|----------------------|-------------------------------------|
| Hora (Eguneko ordua) | Uneko ordua eta data ezartzen ditu. |

Asistencia (Zerbitzua)

| Azpimenua                                                | Deskribapena                                                  |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Versión del software (Software-bertsioa)                 | Software-bertsioari buruzko informazioa.                      |
| Restaurar todos los ajustes (Berrezarri ezarpen guztiak) | Etzetresna elektrikoa fabrikako ezarpenetara leheneratzen du. |

**Ezarpenak: Cocción asistida (Egosketa lagundua)**

Cocción asistida (Egosketa lagundua) azpimenuak plater jakin batzuk prestatzeko funtzio gehigarriak eta programak hartzen ditu barne. Azpimenuko plater bakoitzak ezarpen egoki bat du. Denbora eta tenperatura doi ditzakezu egosketan zehar.

Zenbait plateren kasuan, Sonda térmica (Elikagaien sentsorea) ere erabil dezakezu. Hona hemen platera egosiko den tenperatura:

- Poco hecho (Oso arin egina)
- Al punto (Puntu-puntu)
- Muy hecho (Ondo egina)

Zenbait plateren kasuan, Peso automático (Pisu automatikoa) ere erabil dezakezu.

1. Piztu tresna.
2. Sakatu .
3. Sakatu . Sartu Cocción asistida (Egosketa lagundua).
4. Hautatu platera edo janari mota.
5. Sartu janaria etzetresna elektrikoan eta sakatu START .

Funtzioak amaitzen duenean, egiaztatu janaria prest dagoen. Beharrezkoa bada, luzatu egosketa-denbora.

## Funtzio gehigarriak

### Favoritos (Gogokenak) ☆

3 ezarpen arte gorde ditzakezu, esaterako, berotze-funtzioa eta egosketa-denbora.

1. Piztu tresna.
2. Hautatu nahi duzun ezarpena.
3. Sakatu .
4. Hautatu: Favoritos (Gogokenak)/Gorde uneko ezarpenak.
5. Sakatu + ezarpena honako hauen zerrendan gehitzeko: Favoritos (Gogokenak).
6. Sakatu OK.

: sakatu ezarpena berrezartzeko.

: sakatu ezarpena ezeztatzeko.

### Funtzio-blokeagailua

Funtzio honek etxetresna elektrikoaren funtzioa nahi gabe aldatzea saihestuko du.

1. Piztu tresna.
2. Ezarri berotze-ezarpen bat.
3. ☆, : sakatu aldi berean funtzioa aktibatzeko.

☆, : sakatu aldi berean funtzioa desaktibatzeko.

### Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa)

Funtzio honek etxetresna elektrikoa nahi gabe aktibatzea saihestuko du.

1. Piztu tresna.
  2. Sakatu .
  3. Hautatu Opciones (Aukerak)/Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa).
  4. Sakatu kodearen letrak ordena alfabetikoan.
  5. Itzali tresna.
- Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa) aktibatuko da.

Hauek atzitzea: Temporizador (Tenporizadorea) eta argia erabilgarri daude. Tresna itzalita dagoenean, atea blokeatuta dago.

Etxetresna elektrikoa erabili ahal izateko, sakatu kodearen letrak ordena alfabetikoan.

Funtzio hori desaktibatzeko, errepikatu goian aipatutako urratsak.

### Itzaltze automatikoa

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

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

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

Itzaltze automatikoak ez du honako funtzio hauekin funtzionatuko: Luz (Argia), Sonda térmica (Elikagaien sentsorea), Amaiera-denbora.

### Hozte-haizagailua

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

Erloju-funtzioak

Erloju-funtzioen deskribapena

| Funtzioa                             | Deskribapena                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temporizador (Tenporizadorea)        | Egosketaren iraupena ezartzeko. Gehienekoa 23 h 59 min da. Denbora amaitzeko gertatuko dena konfiguratzeko, ezarri zure lehentasuna: Finalizar acción (Azken ekintza).                                |
| Finalizar acción (Azken ekintza)     | Sonar la alarma (Soinu-alarma): denbora amaitzen denean, seinalea entzungo da. Funtzio hau edonoiz ezar dezakezu, baita etxetresna elektrikoa itzalita dagoenean ere.                                 |
|                                      | Sonar la alarma y parar de cocinar (Soinu-alarma eta egosteari uztea): denbora amaitzen denean, seinalea entzun eta berotze-funtzioa desaktibatu egingo da.                                           |
|                                      | Solo mediante mensaje emergente (Pop-up mezua bakarrik): denbora amaitzen denean, mezua agertuko da pantailan. Funtzio hau edonoiz ezar dezakezu, baita etxetresna elektrikoa itzalita dagoenean ere. |
| Inicio retardado (Hasiera atzeratua) | Egosketaren hasiera eta/edo amaiera atzeratzeko.                                                                                                                                                      |
| Añadir tiempo (Denbora luzatzea)     | Egosketa-denbora luzatzeko.                                                                                                                                                                           |

| Funtzioa                                                  | Deskribapena                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tiempo de funcionamiento (Funtzio-namendu-tenporizadorea) | Tresna martxan zenbat denbora daraman bistaratzeko. Gehienekoa 23 h 59 min da. Funtzioa aktibatu eta desaktibatu dezakezu. Funtzio honek ez du eraginik izango tresnaren funtzionamenduan. |

Hau ezartzea: Hora (Eguneko ordua)

- 1. Piztu tresna.
- 2. Sakatu: Hora (Eguneko ordua).
- 3. Ezarri denbora.
- 4. Sakatu OK.

Hau ezartzea: Temporizador (Tenporizadorea)

- 1. Hautatu berotze-funtzioa eta ezarri temperatura.
- 2. Sakatu .
- 3. Ezarri denbora.  
Nahi duzun Amaierako ekintza hautatzeko, sakatu ● ● ●.
- 4. Sakatu OK. Errepikatu ekintza pantaila nagusia bistaratzten den arte.  
Egosketa-denboraren % 10a geratzen bada eta janaria oraindik prest ez dagoela badirudi, egosketa-denbora luza dezakezu. Berotze-funtzioa ere alda dezakezu. Sakatu +1min egosketa-denbora luzatzeko.

Hau ezartzea: Inicio retardado (Hasiera atzeratua)

- 1. Ezarri berotze-funtzioa eta temperatura.
- 2. Sakatu .
- 3. Ezarri egosketa-denbora.
- 4. Sakatu ● ● ●.
- 5. Sakatu: Inicio retardado (Hasiera atzeratua).
- 6. Hautatu nahi duzun denbora.

7. Sakatu **OK**. Errepikatu ekintza pantaila nagusia bistaratzen den arte.

### Hau ezartzea: Tiempo de funcionamiento (Funtzionamendu-tenporizadorea)

1. Sakatu .
2. Sakatu .
3. Sakatu: Tiempo de funcionamiento (Funtzionamendu-tenporizadorea).
4. Irristatu edo sakatu  pantaila nagusian funtzionamendu-denbora bistartzeko.

5. Sakatu **OK**. Errepikatu ekintza pantaila nagusia bistaratzen den arte.

### Tenporizadore-ezarpenak aldatzea

Nahi duzunean alda dezakezu ezarritako denbora, baita janaria prestatzen ari zarenean ere.

1. Sakatu .
2. Ezarri tenporizadorearen balioa.
3. Sakatu **OK**.

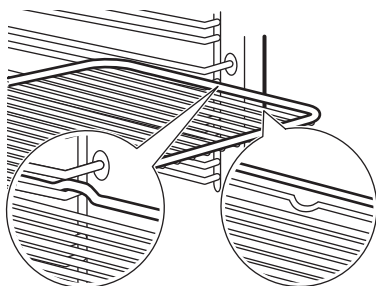
## Osagarriak erabiltzea

 **ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

### Osagarriak txertatzea

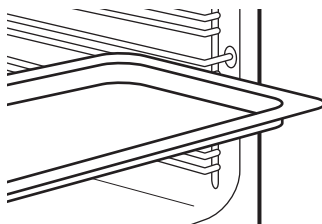
Goiko aldeko zirrikitu txiki batek segurtasuna areagotu eta makurduraren aurkako babesa ematen du. Zirrikituek iraulketaren aurkako gailu gisa ere funtzionatzen dute. Parrillaren inguruko ertzak sukaldeko tresnak bertatik erortzea saihesten du.

#### Parrilla



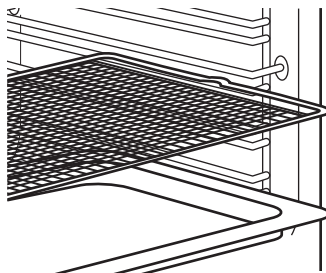
Txertatu parrilla euskarriaren gida-barren artean eta ziurtatu hankak behera begira daudela. Ziurtatu parrillak etxetresna elektrikoaren barnealdeko atzeko aldea ukitzen duela.

### Egosteko erretilua / Zartagin sakona



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

#### AirFry: Parrilla



Kokatu AirFry parrilla hirugarren posizioan. Kokatu egosteko erretilua azpian.

Ez erabili AirFry parrilla gida teleskopikoekin, olioak gainazala irristakor egin dezakeelako, parrillaren egonkortasuna murriztuz.

### Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)

Elikagaien barne-tenperatura neurtzen du. Berotze-funtzio guztiekin erabil dezakezu.

Bi tenperatura ezarri behar dira:

- °C: etxetresna elektrikoaren barruko tenperatura. Gutxienez, elikagaien barruko tenperatura baino 25 °C altuagoa izan behar du.
  - 🐟: elikagaien barruko tenperatura.
- Gomendioak:

- Osagaiek giro-tenperatura izan behar dute.
- Ez erabili plater likidoekin.
- Egosketan zehar, janari-sentsorearen orratzak plateraren barruan erabat sartuta egon behar du.

Etxetresna elektrikoak egosketaren gutxi gorabeherako amaiera-denbora kalkulatu du. Elikagaien kantitatearen, berotze-funtzioaren eta tenperaturaren arabera izango da.

Honekin egostea: Sonda térmica (Elikagaien sentsorea)

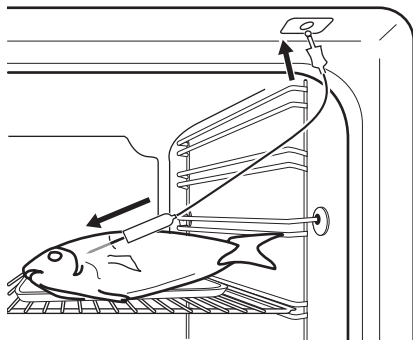


**ADVERTENCIA!** Erretzeko arriskua dago, janari-sentsorea eta parrillen euskarriak berotzen direlako. Ez ukitu janari-sentsorearen heldulekua eskuak biluzik dituzula. Erabili beti laberako eskularruak.

1. Piztu tresna.
2. Ezarri berotze-funtzio edo plater bat eta, beharrezkoa bada, labearen tenperatura.
3. Sartu janari-sentsorea elikagai hauen barruan:

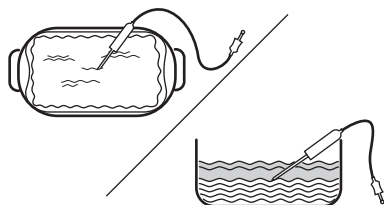
#### Haragia, hegaztiak eta arrainak

Sartu janari-sentsorearen orratz osoa haragi edo arrainaren zatirik lodienean.



#### Jakia

Sartu janari-sentsorearen punta jakiaren erdi-erdian. Egosketan zehar, janari-sentsorea leku bakarrean geratu beharko da egonkor. Horretarako, erabili osagai solido bat. Erabili egosteko azpilaren ertza janari-sentsorearen silikonazko heldulekuaren euskarri gisa. Janari-sentsorearen puntak ez luke egosteko azpilaren hondoa ukitu behar.



4. Entxufatu janari-sentsorea etxetresna elektrikoaren barruan dagoen entxufean. Ikusi Produktuaren deskribapena. Pantailak janari-sentsorearen uneko tenperatura bistaratuko du.
5. 🐟: sakatu janariaren barruko tenperatura ezartzeko.
6. ● ● ●: sakatu nahi duzun aukera ezartzeko:
  - Sonar la alarma (Soinu-alarma): janariak ezarritako barruko tenperaturara iristen denean, seinale bat entzungo duzu.
  - Sonar la alarma y parar de cocinar (Soinu-alarma eta egosteari uztea): janariak ezarritako barruko

temperaturara iristen denean, seinale bat entzungo duzu eta egosketa amaitu egingo da.

7. Hautatu aukera eta sakatu **OK** hainbat aldiz, pantaila nagusira joateko.
8. Sakatu **START**.
9. Janariak ezarritako barruko temperaturara iristen denean, seinale bat entzungo duzu. Egiaztatu janaria prest dagoen. Beharrezkoa bada, luzatu egosketa-denbora.
10. Desentxufatu janari-sentsorea eta atera azpila etxetresna elektrikitik.

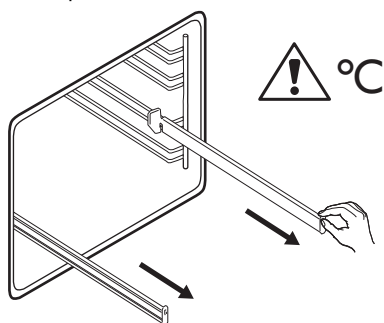
### Honako hau erabiltzea: Gida teleskopikoak

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

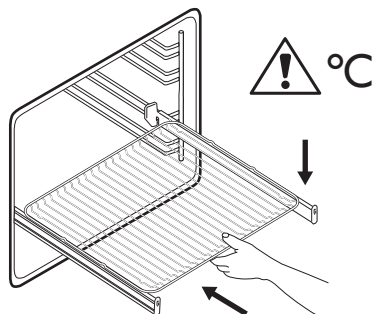
Gida teleskopikoei esker, parrillak eta erretiluak erraz sartu eta atera ditzakezu.

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

1. Atera eskuin eta ezkerreko gida teleskopikoak.



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



## Aholkuak eta kontseiluak

### Egosteko gomendioak

Tauletako tenperaturak eta egosketa-denborak orientagarriak besterik ez dira.

Errezeten eta erabilitako osagarrien kalitate eta kopuruaren arabera izango dira.

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

Zenbatu parrilla-posizioak labearen zorutik hasita.

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

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

Tauletan erabilitako ikurrak:

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Janari mota       |
|  | Berotze-funtzioa  |
|  | Tenperatura       |
|  | Osagarria         |
|  | Parrilla-posizioa |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Egosketa-denbora (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

**Horneado húmedo + ventilador  
(Laberatze hezea + haizagailua):  
osagarri gomendatuak**

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

- **Pizzarako oinarria:** iluna eta ez-islaztailea, 28 cm-ko diametrokoa
- **Laberatzeko azpila:** iluna eta ez-islaztailea, 26 cm-ko diametrokoa
- **Ramekinak:** zeramikoa, 8 cm-ko diametrokoa, 5 cm-ko altuerakoa
- **Flan-moldea:** iluna eta ez-islaztailea, 28 cm-ko diametrokoa

**Horneado húmedo + ventilador  
(Laberatze hezea + haizagailua)**

Emaitzarik onenak lortzeko, jarraitu taulan zerrendatutako iradokizunei.

|  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Opilak, 16 pieza                                                                  | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 180                                                                               | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Opilak, 9 pieza                                                                   | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 180                                                                               | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza izoztua, 0,35 kg                                                            | sareta-erretilua                                                                  | 220                                                                               | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Ijito-besoa                                                                       | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 170                                                                               | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Browniea                                                                          | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 175                                                                               | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflè, 6 pieza                                                                  | zeramikazko ramekinak sareta-erretiluan                                           | 200                                                                               | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bizkotxozko flan-oinarria                                                         | flan-moldea sareta-erretiluan                                                     | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoria sandwich                                                                 | laberatzeko azpila sareta-erretiluan                                              | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Arrain egosia, 0,3 kg                                                             | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Arrain osoa, 0,2 kg                                                               | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Arrain-xerra, 0,3 kg                                                              | pizzarako oinarria sareta-erretiluan                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Haragi egosia, 0,25 kg                                                            | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Cookie-estiloko galletak, 16 pieza                                                | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makarroiak (galletak), 24 pieza                                                   | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffin-ak, 12 pieza                                                               | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pasta gaziak, 20 pieza                                                            | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Gurin-galletak, 20 pieza                                                          | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartaletak, 8 pieza                                                               | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |



|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Barazki egosiak, 0,4 kg                                                           | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Arrautzopil begetarianoa                                                          | pizzarako oinarria sareta-erretiluan                                              | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Barazki mediterraneak, 0,7 kg                                                     | laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona                             | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Proba-institutuetarako informazioa

Honen araberako proba: IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko                                            | Cocci3n convencional (Ohiko egosketa)                                             | Egosteko erretilua                                                                | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko                                            | Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)                                         | Egosteko erretilua                                                                | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko                                            | Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)                                         | Egosteko erretilua                                                                | 2 eta 4                                                                           | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Sagar tarta, 2 molde, Ø 20 cm                                                     | Cocci3n convencional (Ohiko egosketa)                                             | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Sagar tarta, 2 molde, Ø 20 cm                                                     | Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)                                         | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Koiperik gabeko bizkotxo tartamoldean, Ø 26 cm <sup>1)</sup>                      | Cocci3n convencional (Ohiko egosketa)                                             | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Koiperik gabeko bizkotxo tartamoldean, Ø 26 cm <sup>1)</sup>                      | Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)                                         | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Koiperik gabeko bizkotxo tartamoldean, Ø 26 cm <sup>1)</sup>                      | Aire caliente (Egosketa haizagailuarekin)                                         | Parrilla                                                                          | 2 eta 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Gurin-galletak                                                                    | Aire caliente (Egosteketa haizagailuarekin)                                       | Egosteko erretilua                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Gurin-galletak                                                                    | Aire caliente (Egosteketa haizagailuarekin)                                       | Egosteko erretilua                                                                | 2 eta 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Gurin-galletak                                                                    | Cocción convencional (Ohiko egosteketa)                                           | Egosteko erretilua                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Ogi txigortua <sup>1)</sup>                                                       | Grill (Grilla)                                                                    | Parrilla                                                                          | 4                                                                                 | geh.      | 1 - 5                                                                             |

1) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa 10 minutuz.

## Zaintza eta garbiketa



**ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

### Garbiketari buruzko oharra

#### Agente garbigarriak

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

#### Eguneroko erabilera

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

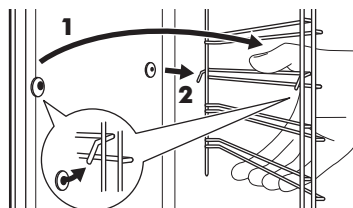
#### Osagarriak

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

### Parrilla-euskarriak kentzea

Kendu parrilla-euskarriak edo etxetresna elektrikoa garbitzeko

1. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
2. Atera parrilla-euskarriaren aurreko aldeko alboko hormatik.
3. Egin tira parrilla-euskarriaren atzealdeko muturretik alboko hormatik urrutzeko eta atera ezazu.



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

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

## Limpieza Pirolítica (Garbiketa pirolitikoa)

Erabili etxetresna elektrikoa garbitzeko eta hondakinak erretzeko.

**⚠ ADVERTENCIA!** Erretzeko arriskua dago.

**⚠ PRECAUCIÓN!** Altzari berean beste etxetresna elektrikoren bat instalatuta badago, ez itzazu erabili funtzio honekin batera. Bestela, baliteke horrek labea kaltetzea.

Ez aktibatu funtzioa labearen atea erabat itxi ez baduzu.

1. Ziurtatu etxetresna elektrikoa hotz dagoela.
2. Atera osagarri guztiak.
3. Garbitu labearen barrualdea eta atearen barneko kristala ur epela, zapi leuna eta detergente leuna erabiliz.
4. Piztu tresna.

5. Sakatu  / Limpieza (Garbiketa).

6. Hautatu garbiketa modua.

Garbiketa hasten denean, labearen atea blokeatuko da, eta argia itzalita egongo da. Hozte-haizagailuak abiadura handiagoan funtzionatuko du.

STOP : sakatu garbiketa amaitu aurretik gelditzeko.

Ez erabili etxetresna elektrikoa atearen blokeo-ikurra pantailatik desagertzen den arte.

7. Garbiketa amaitzen denean, itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
8. Garbitu labearen barnealdea zapi leun batekin. Kendu labearen behealdeko hondakinak.

## Ur-tanga garbitzea

1. Itzali tresna.

2. Bota ura ur-tangan: 650 ml. Gehitu azido laktikoa: 250 ml. Itxaron 60 min.
3. Hustu ur-tanga. Ikusi Eguneroko erabilera, Ur-tanga hustea.
4. Eragin ur-tanga uretan eta garbitu geratzen diren kare-hondakinak zapi leun batekin.
5. Garbitu drainatze-hodia ur epelarekin eta detergente leun batekin.

Jarri harremanetan zure ur-honitzailearekin uraren gogortasun-maila egiaztatzeko.

| Uraren sailkapena: | Garbitu ur-tanga:      |
|--------------------|------------------------|
| leuna              | 120 h: 16 hilean behin |
| nahiko gogorra     | 90 h: 12 hilean behin  |
| gogorra            | 60 h: 8 hilean behin   |
| oso gogorra        | 30 h: 4 hilean behin   |

## Aviso De Limpieza (Garbiketa-ohartarazpena)

Abisua agertzen denean, garbiketa egitea gomendatzen da.

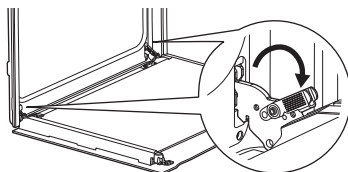
Erabili funtzio hau: Garbiketa pirolitikoa.

## Atea kendu eta instalatzea

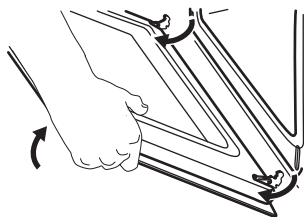
Labearen ateak kristalezko hiru panel ditu. Labearen atea eta barruko kristalezko panelak kendu ditzakezu horiek garbitzeko. Irakurri "Atea kendu eta jartzea" jarraibide osoa kristalezko panelak kendu aurretik.

**⚠ PRECAUCIÓN!** Ez erabili etxetresna elektrikoa beirazko panelak jarri gabe.

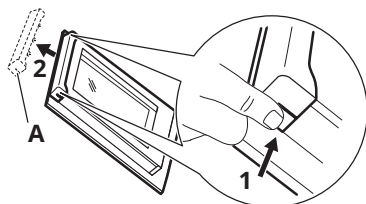
1. Ireki atea erabat eta eutsi bi bandei.
2. Altxatu eta egin tira kisketetik, klik egiten duten arte.



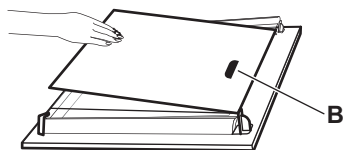
3. Itxi labearren atea apur bat, lehen irekitze-posizioan utziz. Ondoren, altxatu eta egin tira atetik, bere lekutik ateratzeko.



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



6. Egin tira atearen molduratik aurrerantz kentzeko.
7. Heldu ijeaiezu ateko kristalezko panelei goiko ertzetik eta atera itzazu kontu handiz, banan-banan. Hasi goiko paneletik. Ziurtatu kristala euskarrietatik erabat ateratzen dela.



8. Garbitu beirazko panelak ura eta xaboia erabiliz. Lehortu beirazko panelak kontuz. Ez garbitu beirazko panelak ontzi-garbigailuan.
9. Garbitu ondoren, jarri kristalezko panelak, atearen moldura eta labearren atea; itxi bi bandetako krisketak.

Ziurtatu beirazko panelak ordena egokian kokatzen dituzula. Egiaztatu beirazko panelaren alboko ikurra/inprimatzea. Inprimatze-eremuak **B** (baldin badago) labearren barrualderantz begira egon behar du. Atea behar bezala instalatuta badago, klik entzungo duzu kisketak itxten.

### Lanpara ordezkatzeta



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

1. Itzali etxetresna elektrikoak eta itxaron hotz dagoen arte.
2. Deskonektatu etxetresna elektrikoak sare elektrikotik.
3. Kokatu zapi bat labearren hondoon.



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

### Atzeko lanpara

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

## Arazoen konponketa



**ADVERTENCIA!** Ikusi segurtasunari buruzko kapituluak.

Zer egin kasu hauetan

| Arazoaren deskribapena                                                                                 | Arrazoia eta konponbidea                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ezin duzu etxetresna elektriko aktibatu edo martxan jarri.                                             | Etxetresna elektrikoa ez dago sare elektrikora konektatuta edo gaizki konektatuta dago.                                                     |
| Etxetresna elektrikoa ez da berotzen.                                                                  | Erlojua ezarri gabe dago.<br>Erlojua ezartzeko, joan hona: Erloju-funtzioak.                                                                |
|                                                                                                        | Atea ez dago ondo itxita.                                                                                                                   |
|                                                                                                        | Fusiblea erre egin da.<br>Ziurtatu arazoaren arrazoia fusiblea dela. Arazoak jarraitzen badu, jarri harremanetan elektrikari gaitu batekin. |
|                                                                                                        | Bloqueo de seguridad (Haurrentzako blokeoa) aktibatuko da.                                                                                  |
| Argia itzalita dago.                                                                                   | Lanpara erre egin da. Ordezkatu lanpara.<br>Xehetasun gehiago ikusteko, joan hona: Zaintza eta garbiketa.                                   |
| Ura dago etxetresna elektrikoaren barrunbean.                                                          | Ur-tanga gehiegi bete da.                                                                                                                   |
| Lurrun bidezko egosketak ez du funtzionatzen.                                                          | Kare-hondarrak daude lurrunaren sarbidearen irekiduran.                                                                                     |
|                                                                                                        | Ez dago urarik ur-tangan.                                                                                                                   |
| 3 min baino gehiago behar dira ur-tanga husteko edo urak lurrunaren sarbidearen irekiduratik irteteko. | Kare-hondarrak daude lurrunaren sarbidearen irekiduran.<br>Garbitu ur-tanga.                                                                |
| ❗ Energia-mozketak garbiketa geldiarazten du beti. Garbitu berriro energia-akatsen bat egon bada.      |                                                                                                                                             |

Errore-kodeak

Software-errorea dagoenean, pantailak errore-mezua bistaratuko du. Arazoen zerrenda honako taula honetan aurki dezakezu. Errore-mezu honek pantailan agertzen jarraitzen badu, baliteke azpisistema akastun bat desgaitu izana. Kasu horretan, jarri harremanetan hornitzailearekin edo Zerbitzu-zentro baimendu batekin.

| Kodea eta deskribapena                                                            | Konponbidea                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102:</b> atea ez dago guztiz itxita edo atearen sarraila apurtuta dago.       | Itxi atea.<br>Piztu eta itzali etxetresna elektrikoa.                           |
| <b>F111:</b> Sonda térmica (Elikagaien sentsorea) ez dago entxufean ondo sartuta. | Entxufatu Sonda térmica (Elikagaien sentsorea) erabat.                          |
| <b>F240, F439:</b> pantailako ukipen-eremuek ez dute behar bezala funtzionatzen.  | Garbitu pantailaren gainazala. Ziurtatu ukipen-eremuak zikinkeriarik ez dutela. |

| Kodea eta deskribapena                                                               | Konponbidea                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>F908:</b> etxetresna elektrikoaren sistema ezin da kontrol-panelarekin konektatu. | Piztu eta itzali etxetresna elektrikoa. |

**Zerbitzu-datuak**

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

Zerbitzu-zentroari eman beharko dizkiozun datuak ezaugarrien plakan aurkituko dituzu. Ezaugarrien plaka etxetresna elektrikoaren aurreko markoan dago. Atea irekitzean ikusgai geratzen da. Ez kendu ezaugarrien plaka etxetresna elektrikotik.

**Datuak hemen idaztea gomendatzen dizugu:**

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

**Datu teknikoak**

**Datu teknikoak**

|                              |                                 |                            |
|------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Neurriak (barrukoak)         | Zabalera<br>Altuera<br>Sakonera | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Egosteko erretilurako eremua | 1438 cm <sup>2</sup>            |                            |
| Goiko berogailua             | 2300 W                          |                            |
| Beheko berogailua            | 1000 W                          |                            |
| Grilla                       | 2300 W                          |                            |
| Soinua                       | 1900 W                          |                            |
| Guztizko kalifikazioa        | 3490 W                          |                            |
| Tentsioa                     | 220 - 240 V                     |                            |
| Maiztasuna                   | 50 - 60 Hz                      |                            |
| Funtzio kopurua              | 20                              |                            |

**Energia-efizientzia**

Produktuaren informazio-fitxa eta produktuaren informazioa, (EB) 65/2014 eta (EB) 66/2014 Erregelamenduen arabera

|                                                                                |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Hornitzailearen izena                                                          | IKEA                 |
| Modeloaren identifikazioa                                                      | SPJUTBO 806.002.77   |
| Energia-efizientziaren indizea                                                 | 81.2                 |
| Energia-efizientzia mota                                                       | A+                   |
| Energia-kontsumoa karga estandarrarekin eta modu arruntan                      | 0.93 kWh/ziklo       |
| Energia-kontsumoa karga estandarrarekin eta haizagailu bortxatuaren moduarekin | 0.69 kWh/ziklo       |
| Barrunbeen kopurua                                                             | 1                    |
| Bero-iturria                                                                   | Elektrizitatea       |
| Bolumena                                                                       | 72 l                 |
| Labe mota                                                                      | Labe integratu altua |
| Masa                                                                           | 34.5 kg              |
| Gailua honako arau hauen arabera probatu da: EN IEC 60350-1.                   |                      |

Informazio-eskakizunak, (EB) 2023/826 Erregelamenduaren arabera

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Energia kontsumoa erreserban                                                            | 0,8 W  |
| Ekipamenduak potentzia baxuko modura automatikoki iristeko behar duen gehieneko denbora | 20 min |
| Gailua honako arau hauen arabera probatu da: EN 50564.                                  |        |

Energia aurrezteko aholkuak

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

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

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

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

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

Haizagailuarekin egostea

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

Hondar-beroa

Egosketak 30 minutu baino gehiago iraungo badu, jaitsi etxetresna elektrikoaren tenperatura minimora egosketa amaitu

baino 3-10 minutu lehenago. Janaria barruko hondar-beroari esker prestatzen jarraituko da.

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

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

Iraupena duen programa aktibatuta badago eta egosketa-denbora 30 minutu baino gehiagokoa bada, berotze-elementuak automatikoki itzaliko dira denbora amaitu aurretik zenbait funtzioaren kasuan.

### **Mantendu janaria bero**

Hautatu ahalik eta tenperaturarik baxuena hondar-beroa erabiltzeko eta janaria bero

mantentzeko. Pantailak hondar-beroaren adierazlea edo tenperatura bistaratuko du.

### **Argia itzalita dagoela egostea**

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

### **Horneado húmedo + ventilador (Laberatzte hezea + haizagailua)**

Funtzio hau egosketan zehar energia aurrezteko diseinatuta dago.

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

## **Jasangarritasunari buruzko gaiak**

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

bota sinboloarekin markatutako etxetresnak  etxeko hondakinekin batera. Eraman produktua tokiko birziklagunera edo jarri harremanetan udal-bulegoarekin.

## **IKEA-ren bermea**

**Produktuarentzako bermea eskatu nahi baduzu edo produktuarentzako laguntza jaso nahi baduzu**



Jarri harremanetan IKEAren bezeroentzako laguntza-zerbitzuarekin, [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com) helbidean aurkituko duzu autozerbitzu-atarirako esteka edo telefono-zenbakia.

Zure zerbitzu-eskaera autozerbitzu-atarian osatzeko eta zure produktuari edo produktuarekin lotutako ordezko piezei buruzko informazioa errazago aurkitzeko, eskatzen dizugu produktuaren etiketan

agertzen diren IKEAren artikuluzenbakia (8 digitukoa) eta serie-zenbakia eskura izatea.

### **GORDE EROSKETAREN / ENTREGAREN DOKUMENTUA!**

Erosketaren froga da; bermeak ez du balioko hura gabe. Ordainagiriak, baita ere, erositako aparatuaren izena eta IKEAren artikuluzenbakia (8 digitukoa) dakartza.

Irakurri arretaz aparatuarekin emandako dokumentazio teknikoa gurekin harremanetan jarri baino lehen..



## Contingut

|                           |    |                          |    |
|---------------------------|----|--------------------------|----|
| Informació de seguretat   | 33 | Ús d'accessoris          | 48 |
| Instruccions de seguretat | 35 | Consells i trucs         | 51 |
| Installació               | 38 | Cura i neteja            | 54 |
| Descripció del producte   | 39 | Resolució de problemes   | 56 |
| Tauler de control         | 39 | Dades tècniques          | 58 |
| Abans del primer ús       | 40 | Eficiència energètica    | 58 |
| Ús diari                  | 41 | Qüestions mediambientals | 60 |
| Funcions addicionals      | 46 | Garantia IKEA            | 60 |
| Funcions del rellotge     | 47 |                          |    |

Subjecte a canvis sense preavís.

## Informació de seguretat

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

## Seguretat infantil i per a persones vulnerable

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

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

## **Seguretat general**

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

- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Utilitzeu només la sonda tèrmica recomanada per a aquest aparell.

## Instruccions de seguretat

### Instal·lació



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

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

### Connexió elèctrica



**Avís!** Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antioxoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afloixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció,

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.

fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.

- La connexió elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar tots els pols de l'aparell del subministrament elèctric. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una amplada de l'obertura de contacte d'un mínim de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.

## Utilització



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

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



**Avís!** Risc d'espallar l'aparell.

- Per evitar que l'esmalt perdi color o es faci malbé:
  - No poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell
  - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- La pèrdua de color de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els suc de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Feu servir només accessoris subministrats amb aquest aparell o recomanats pel fabricant.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

## Cocció al vapor



**Avís!** Risc de cremades o d'espallar l'aparell.

- El vapor alliberat pot causar cremades:
  - No obriu la porta de l'aparell mentre funciona algun programa de cocció al vapor.
  - Obriu amb compte la porta de l'aparell després de cuinar al vapor.

## Cura i neteja

**⚠️** **Avis!** Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre de servei autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Comproveu el producte regularment per detectar signes de deteriorament que el puguin fer no apte per al contacte amb aliments, com ara esquerdes, bombolles, delaminació, contracció, adherència, corrosió o altres canvis visibles en la textura o l'aparença. Seguiu les instruccions de neteja i cura per prevenir-ne el deteriorament.
- El greix i les restes de menjar de l'interior de l'aparell poden provocar incendis.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de l'envàs.

## Neteja pirolítica

**⚠️** **Avis!** Risc de lesions / Incendi / Emissions químiques (fums) en mode pirolític.

- Durant la neteja pirolítica s'alliberen fums que no són nocius per als humans, inclosos els nadons o les persones problemes de salut.
- A diferència de tots els humans, alguns ocells i rèptils poden ser extremadament sensibles als fums emesos durant el procés de neteja de tots els forns pirolítics. Les mascotes petites també poden ser molt sensibles als canvis de temperatura que es donen a prop de tots els forns pirolítics quan el programa

d'autoneteja pirolítica està en funcionament.

- Abans de dur a terme una funció d'autoneteja pirolítica, retireu de dins el forn:
  - Qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix.
  - Qualsevol objecte amovible (inclosos prestatges, guies telescòpiques, etc., inclosos en el producte) especialment paelles antiadherents, safates i altres estris de cuina.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de forns amb aquesta funció i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.
- Mantingueu els nens allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i s'allibera aire calent a través de les obertures de refrigeració frontals.
- La neteja pirolítica i el primer ús a màxima temperatura són un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella sobretot als consumidors que:
  - Feu una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica.
  - Comptin amb una bona ventilació durant i després del primer ús a la màxima temperatura.
- Assegureu-vos d'allunyar tant com es pugui les mascotes (especialment els ocells) de l'entorn de l'aparell durant i després la neteja pirolítica i el primer ús de la temperatura màxima. Es recomana mantenir-los en una habitació diferent durant el cicle pirolític i fins que l'aparell s'hagi refredat a la temperatura ambient. S'ha de disposar de bona ventilació durant i després (fins que l'aparell s'hagi refredat) de les operacions del cicle pirolític i el primer cicle d'ús de la temperatura màxima.

## Il·luminació interior

**⚠️ Avís!** Risc de descàrregues elèctriques.

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

## Manteniment i reparació

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

- Utilitzeu sempre recanvis originals.

## Eliminació

**⚠️ Avís!** Risc de lesions o ofegament.

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

## Instal·lació

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

## Muntatge

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

## Instal·lació elèctrica

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

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

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

## Cable

Tipus de cables d'instal·lació o substitució:

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

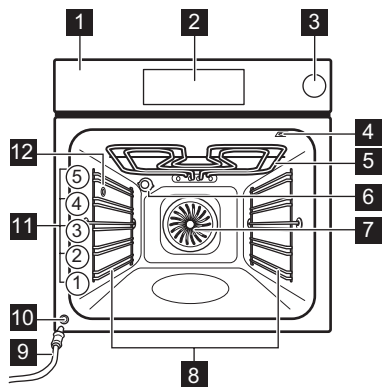
Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

| Potència total (W) | Secció del cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| màxim 1380         | 3 x 0.75                            |
| màxim 2300         | 3 x 1                               |
| màxim 3680         | 3 x 1.5                             |

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

Descripció del producte

Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Dipòsit d'aigua
- 4 Sòcol del sensor d'aliments
- 5 Element d'escalfament
- 6 Llum
- 7 Ventilador

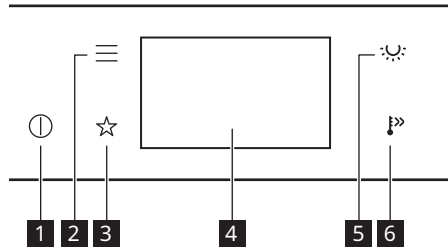
- 8 Suport de prestatge, desmuntable
- 9 Tub de drenatge
- 10 Vàlvula de sortida d'aigua
- 11 Posicions del prestatge
- 12 Sortida de vapor

Accessoris

- **Graella** x 1  
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata d'enfornar** x 1  
Per a pastissos i galetes.
- **Safata d'enfornar / gratinar** x 1  
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **AirFry: Graella metàl·lica** x 1  
Per fregir aliments amb menys oli o sense paper de forn.  
Càrrega màxima: 5.kg
- **Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)** x 1  
Per mesurar la cocció del menjar.
- **Guies telescòpiques** x 1 paquet  
Per a prestatgeries i safates.

Tauler de control

Visió general del tauler de control

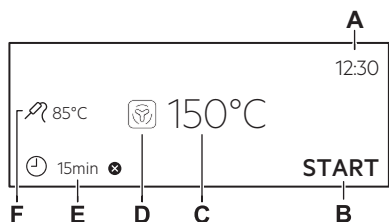


|   |                                                                                           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <b>Encendido/ON / Apagado/OFF</b><br>Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell. |
| 2 | <b>Menú</b><br>Enumera les opcions i configuració de les funcions de l'aparell.           |
| 3 | <b>Favoritos (Predilectes)</b><br>Enumera els ajustos favorits.                           |
| 4 | <b>Pantalla</b><br>Mostra la configuració actual de l'aparell.                            |

|          |                                                                                                                                  |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5</b> | <b>Interruptor del llum</b><br>Per encendre i apagar el llum.                                                                    |
| <b>6</b> | <b>Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)</b><br>Per activar i desactivar la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid). |

## Pantalla

Pantalla amb les funcions de teclat establertes.



- A. Hora (Hora del dia)
- B. INICIO (INICI) / PARAR (ATURADA)
- C. Temperatura
- D. Funcions d'escalfament
- E. Temporitzador (Temporitzador)
- F. Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)  
(només per a models seleccionats)

| Indicadors de pantalla |                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| OK                     | Per confirmar la selecció/ajust.                                   |
| <                      | Per anar un nivell enrere del menú.                                |
| ↶                      | Per desfer la darrera acció.                                       |
| ⬮                      | Per activar i desactivar les opcions.                              |
| 🔒                      | L'electrodomèstic està bloquejat.                                  |
| 🔔                      | La funció del so d'alarma està activada.                           |
| 🔔 STOP                 | La funció del so d'alarma i la de parar la cocció estan activades. |
| 🔔                      | Només s'activa el missatge emergent.                               |
| 🕒                      | La funció Inicio retardado (Inici diferit) està activada.          |
| ✕                      | Per cancel·lar l'ajust.                                            |



La pantalla mostra diversos missatges. Quan aparegui una finestra de missatge, premeu la pantalla per continuar.

## Abans del primer ús



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

### Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió.

Ajusteu: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla), Tono de teclas (Tons de les tecles), Volumen del timbre (Volum del bronzidor), Hora (Hora del dia).

### Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'aparell abans del primer ús i de contacte amb el menjar. L'aparell pot emetre

fum i olors desagradables. Ventileu la sala durant el preescalfat.

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



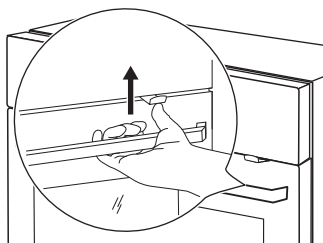
5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

### Bloqueig mecànic infantil

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

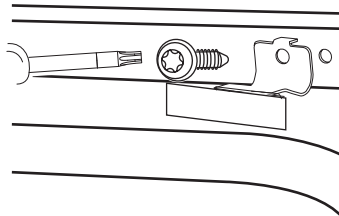
Per obrir la porta del forn amb el bloqueig infantil:

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



Per treure el bloqueig infantil:

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



## Ús diari



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

### Funcions d'escalfament

ESTÁNDAR (ESTÀNDAR)

|     |                                                                           |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|
| ''' | <b>Grill</b><br>Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa. |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill Turbo (Graella turbo)</b><br>Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.                                                                                           |
|  | <b>Aire caliente (Aire calent)</b><br>Per rostir carn i pastissos al forn. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocció convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn. |

|                                                                                   |                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Congelados (Aliments congelats)</b><br>Perfecte per a menjar preparat (p. ex., patates fregides, croquetes o rotlles de primavera).             |
|  | <b>Cocción convencional (Cocció convencional)</b><br>Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.                                         |
|  | <b>AirFry</b><br>Fregir amb menys oli i sense paper de forn.                                                                                       |
|  | <b>Calor inferior</b><br>Seleccioneu aquesta funció després de la cocció per daurar més el menjar a la base. Poseu el presatge al nivell més baix. |
|  | <b>Leudar masas (Prova la massa)</b><br>Per fer que la massa pugui més ràpid. Tapeu la superfície de la massa per evitar que s'assequi.            |

 El llum es pot desactivar automàticament a temperatures inferiors als 80 °C durant algunes funcions de cocció.

## PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Conservar (Mantenir calent)</b><br>Per conservar fruites i verdures, col·loqueu pots de conserva en una safata de forn plena amb aigua. Feu servir pots resistents a la temperatura amb tapa de rosca o tipus baioneta de la mateixa mida. Feu servir el nivell més baix. |
|  | <b>Desecar alimentos (Deshidratar)</b><br>Per deshidratar talls de fruita, verdures i bolets. Per deixar sortir l'aire saturat d'humitat i que la fruita es deshidrati millor, és recomanable obrir la porta del forn de tant en tant durant el procés.                      |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Calientaplatos (Escalfar plata)</b><br>Per preescalfar els plats abans de servir-los.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Descongelar</b><br>Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Gratinar</b><br>Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar i daurar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Cocción lenta (Cocció lenta)</b><br>Cocció a baixa temperatura. Ideal per cuinar menjar delicat (p. ex., bou, vedella o xai).                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Mantener caliente (Mantenir calent)</b><br>Per mantenir els aliments calents. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Si cal, tapeu els plats.                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)</b><br>Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. Es fa servir la calor residual. La potència de calor es pot reduir. Per a més informació, consulteu Ús diari, Notes sobre: Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació). |

## VAPOR

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Regenerar con vapor (Regeneració de vapor)</b><br>Reescalfar els aliments amb vapor evita que la superfície s'assequi. La calor es distribueix d'una manera suau i uniforme que permet recuperar el sabor i l'aroma dels aliments com si s'haguessin acabat de preparar. Aquesta funció es pot fer servir per reescalfar menjar directament d'un plat. Podeu reescalfar més d'un plat alhora fent servir diferents nivells. |
|  | <b>Función Pizza (Funció pizza)</b><br>El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més calor per la part de baix.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Horneado de pan (Cocció de pa)</b><br>Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruixent, color i resultats professionals.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Humedad baja (Humitat baixa)</b><br>Aquesta funció és adient per a carns, aviram, plats al forn i estofats. Gràcies a la combinació de vapor i escalfor, la carn té una textura tendra i sucosa i una superfície cruixent.                                                                                                                                                                                                  |

**Notes sobre: Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)**

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

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

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

Per veure les instruccions de cocció, consulteu Consells i trucs, Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació).

**Posició: Funcions d'escalfament**

1. Engegueu l'aparell. La pantalla indica la temperatura i funció de cocció per defecte.
2. Premeu el símbol de la funció d'escalfament  per entrar al submenú.
3. Trieu la funció d'escalfament i premeu OK.

4. Ajusteu la temperatura. Premeu OK.
5. Premeu START.

Sonda tèrmica (Sensor d'aliments): podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocció. Vegeu Ús d'accessoris, Sonda tèrmica.

6. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.
7. Apagueu l'aparell.

**Ajust: Funció de cocció al vapor**

1. Engegueu l'aparell. Seleccioneu el símbol de la funció d'escalfament i premeu-lo per entrar al submenú.
2. Ajusteu la funció de cocció al vapor.
3. Premeu OK. La pantalla indica els ajustos de temperatura.
4. Seleccioneu la temperatura.
5. Premeu OK.
6. Premeu la coberta del dipòsit d'aigua per obrir-lo.
7. Ompliu el dipòsit amb aigua freda fins al màxim (uns 900 ml) fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge. No ompliu el dipòsit d'aigua per sobre de la seva capacitat màxima. Es podrien produir fuites d'aigua, sobreeiximents i fer malbé en el mobiliari.

- ⚠️ Avís!** Feu servir només aigua freda de l'aixeta. No feu servir aigua filtrada (desmineralitzada) o aigua destil·lada. No feu servir altres líquids. No hi poseu líquids inflamables o que continguin alcohol.
8. Empenyeu el dipòsit d'aigua fins a la seva posició inicial.
  9. Premeu **START**.  
Quan l'aparell arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
  10. Quan el dipòsit d'aigua es queda sense, sona el senyal. Torneu a omplir el dipòsit d'aigua.
  11. Apagueu l'aparell.
  12. Buideu el dipòsit d'aigua després de cada cocció al vapor per evitar l'acumulació de restes de calç.
  13. Un cop acabada la cocció, obriu amb compte la porta del forn. L'aigua residual es pot condensar a l'interior del forn. Espereu un mínim de 60 min després de cada ús per evitar que l'aigua calenta s'escapi per la vàlvula de desguàs.

**⚠️ Avís!** L'aparell és calent. Hi ha risc de cremades. Aneu amb compte quan buideu el dipòsit de l'aigua.

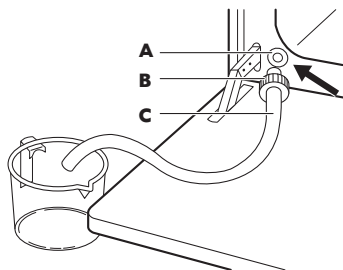
### Buidatge del dipòsit d'aigua

| Indicador del dipòsit d'aigua                                                       |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | El dipòsit està ple.                              |
|  | El dipòsit està mig ple.                          |
|  | El dipòsit està buit. Torneu a omplir el dipòsit. |

Si afegiu massa aigua al dipòsit, la sortida de seguretat mourà l'aigua excedent al fons de l'interior del forn.

1. Apagueu l'aparell. Deixeu la porta del forn oberta i espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat.

2. Connecteu el tub de drenatge **C** a la vàlvula de sortida **A** mitjançant el connector **B**.



3. Poseu l'extrem del tub per sota del nivell de la vàlvula **A** i premeu **B** repetidament per recollir l'aigua que queda.
4. Desmunteu **C** i **B** i eixugueu l'interior del forn amb una esponja tova.

**i** No utilitzeu l'aigua drenada per tornar a omplir el dipòsit d'aigua.

### Menú

Premeu  per entrar al menú.

| Objecte del menú                    | Descripció                                |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| Cocción asistida (Cocció assistida) | Enumera els programes automàtics.         |
| Limpieza (Neteja)                   | Enumera els programes de neteja.          |
| Favoritos (Predilectes)             | Enumera les configuracions preferides.    |
| Opciones (Opcions)                  | Per ajustar la configuració de l'aparell. |

| Objecte del menú       |                                      | Descripció                                         |
|------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Ajustes (Configuració) | Configuración (Configuració)         | Per ajustar la configuració de l'aparell.          |
|                        | Asistencia (Manteniment i reparació) | Mostra la versió del programari i la configuració. |

Submenú per a: Limpieza (Neteja)

| Submenú                                                   | Descripció          |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|
| Limpieza pirolítica, rápida (Neteja pirolítica, ràpida)   | Durada: 1 h.        |
| Limpieza pirolítica, normal (Neteja pirolítica, normal)   | Durada: 1 h 30 min. |
| Limpieza pirolítica, intensa (Neteja pirolítica, intensa) | Durada: 2 h 30 min. |

Submenú per a: Opciones (Opcions)

| Submenú                                  | Descripció                                    |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Luz (Llum)                               | Encén i apaga el llum.                        |
| Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) | Evita que l'aparell s'engegui accidentalment. |

| Submenú                                            | Descripció                                                                                  |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)           | Escurça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions d'escalfament. |
| Opción de hora digital (Estil de rellotge digital) | Canvia el format de la indicació de temps.                                                  |

Submenú per a: Ajustes (Configuració)

Configuración (Configuració)

| Submenú                                           | Descripció                                                                                 |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Idioma                                            | Estableix l'idioma de l'aparell.                                                           |
| Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla) | Ajusta la brillantor de la pantalla.                                                       |
| Tono de teclas (Tons de les tecles)               | Activa i desactiva el so de les tecles tàctils. No és possible silenciar els sons per a ①. |
| Volumen del timbre (Volum del brunzidor)          | Ajusta el volum del so de les tecles i senyals.                                            |
| Hora (Hora del dia)                               | Estableix el dia i l'hora actuals.                                                         |

Asistencia (Manteniment i reparació)

| Submenú                                      | Descripció                                 |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Versión del software (Versió del programari) | Informació sobre la versió del programari. |

| Submenú                                                    | Descripció                                    |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Restaurar todos los ajustes (Restaura tots els paràmetres) | Restableix els valors per defecte de fàbrica. |

### Ajust: Cocció asistida (Cocció assistida)

El submenú Cocció asistida (Cocció assistida) consta de funcions i programes addicionals dissenyats per a plats concrets. Cada plat del submenú ve acompanyat dels ajustos corresponents. Podeu canviar el temps i la temperatura durant la cocció.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Sonda tèrmica (Sensor d'aliments). El grau de cocció d'un plat:

- Poco hecho (Poc fet)
- Al punto (Mig)
- Muy hecho (Ben cuit)

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Peso automático (Pes automàtic).

1. Engageu l'aparell.
2. Premeu .
3. Premeu . Introduïu Cocció asistida (Cocció assistida).
4. Trieu un plat o un tipus de menjar.
5. Poseu el menjar dins l'aparell i premeu START.

Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

## Funcions addicionals

### Favoritos (Predilectes) ☆

Podeu desar fins a tres dels vostres ajustos favorits, com ara la funció de cocció i temps de cocció.

1. Engageu l'aparell.
  2. Trieu l'ajust preferit.
  3. Premeu .
  4. Seleccioneu: Favoritos (Predilectes) / Desar ajustes actuales.
  5. Premeu + per afegir l'ajust a la llista de: Favoritos (Predilectes).
  6. Premeu OK.
- : premeu per establir l'ajust.

: premeu per cancel·lar l'ajust.

### Funció de bloqueig

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

1. Engageu l'aparell.
2. Escolliu una funció d'escalfament.
3. ☆, : premeu alhora per activar la funció.

☆, : premeu-los alhora per desactivar la funció.

### Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que l'aparell s'engegui accidentalment.

1. Engageu l'aparell.
2. Premeu .
3. Seleccioneu Opciones (Opcions) / Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).
4. Premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.
5. Apagueu l'aparell.

Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.

Accediu a: Temporizador (Temporitzador) i el llum estarà disponible. La porta està bloquejada quan l'aparell està apagat.

Per habilitar l'ús de l'aparell, premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

Repetiu els passos anteriors per desactivar aquesta funció.

Desconnexió automàtica

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

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

Si voleu que una funció de cocció es mantingui activada passada l'hora d'apagada

automàtica, heu de definir la durada de la cocció. Consulteu Funcions del rellotge.

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Luz (Llum), Sonda tèrmica (Sensor d'aliments), Hora de finalització.

Ventilador de refrigeració

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

Funcions del rellotge

Descripció de les funcions del rellotge

| Funcions                         | Descripció                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temporitzador (Temporitzador)    | Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. Podeu definir l'acció següent quan s'acabi el temps programat establint la preferència per: Finalizar acción (Acaba l'acció).         |
| Finalizar acción (Acaba l'acció) | Sonar la alarma (Alarma acústica): quan s'acaba el temps, sona un senyal. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.                                            |
|                                  | Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan s'acaba el temps, sona el senyal i s'apaga la funció de cocció.                                                       |
|                                  | Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent): quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat. |

| Funcions                                 | Descripció                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inicio retardado (Inici diferit)         | Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.                                                                                                                                               |
| Añadir tiempo (Ampliació de temps)       | Per allargar el temps de cocció.                                                                                                                                                                |
| Tiempo de funcionamiento (Temporitzador) | Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Podeu activar/desactivar la funció. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell. |

Posició: Hora (Hora del dia)

- 1. Engegueu l'aparell.
- 2. Premeu: Hora (Hora del dia).
- 3. Establiu el temps.
- 4. Premeu OK.

### Posició: Temporitzador (Temporitzador)

1. Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.

2. Premeu .

3. Establiu el temps.

Podeu seleccionar el mode Finalitzar acció prement ● ● ●.

4. Premeu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

Quan queda un 10 % del temps de cocció i el menjar no sembla acabat de fer, podeu allargar-lo. També podeu canviar la funció d'escalfament. Premeu **+1min** per allargar el temps de cocció.

### Posició: Inicio retardado (Inici diferit)

1. Establiu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.

2. Premeu .

3. Seleccioneu el temps de cocció.

4. Premeu ● ● ●.

5. Premeu: Inicio retardado (Inici diferit).

6. Trieu l'hora d'inici que vulgueu.

7. Premeu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

### Posició: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)

1. Premeu .

2. Premeu ● ● ●.

3. Premeu: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador).

4. Llisqueu o premeu  perquè aparegui el temps de funcionament a la pantalla principal.

5. Premeu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

### Canvi de la configuració de temporitzador

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

1. Premeu .

2. Establiu el valor del temporitzador.

3. Premeu OK.

## Ús d'accessoris

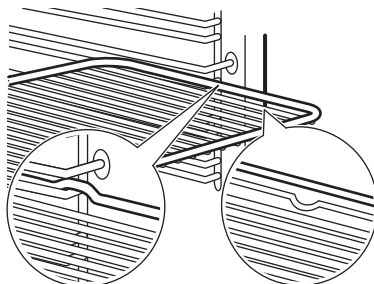


**Avís!** Consulteu els capítols de seguretat.

### Inserció d'accessoris

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

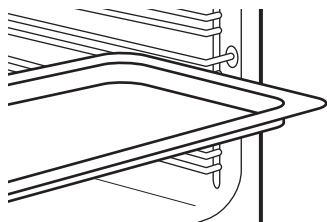
### Graella metàl·lica



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

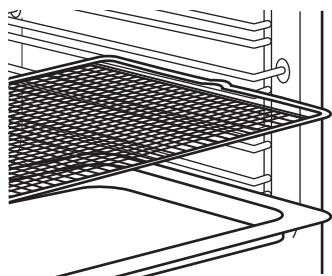
### Safata de pastisseria / Safata fonda





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

### AirFry: Graella metàl·lica



Col·loqueu AirFry la graella metàl·lica al tercer nivell. Poseu la safata de forn a sota.

No feu servir la graella AirFry amb les guies telescòpiques perquè l'oli pot fer que la superfície rellisqui i reduir-ne així l'estabilitat.

### Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments. Podeu fer-la servir en cada funció de cocció.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C: la temperatura de dins de l'electrodomèstic. Com a mínim, la temperatura ha de ser 25 °C més alta que la temperatura interna dels aliments.
- : la temperatura interna dels aliments.

Recomanacions:

- Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.
- No el feu servir amb plats líquids.

- L'agulla de la sonda tèrmica ha d'estar totalment inserida en el menjar durant la cocció.

L'aparell calcula el temps de finalització de cocció aproximat. Dependrà de la quantitat d'aliments, la funció d'escalfament i la temperatura.

Cocció amb: Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

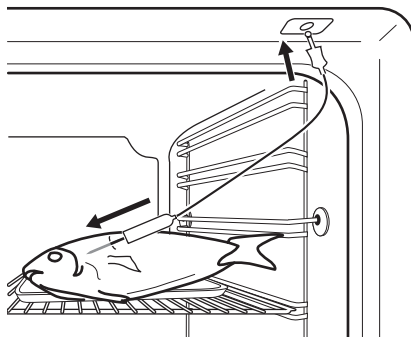


**Avís!** Hi ha perill de cremades perquè la sonda tèrmica i els suports laterals s'escalfen molt. No toqueu la sonda tèrmica amb les mans desprotegides. Utilitzeu sempre guants per a forn.

1. Engegueu l'aparell.
2. Establiu una funció de cocció o un plat i, si cal, la temperatura del forn.
3. Inseriu la sonda tèrmica en el menjar:

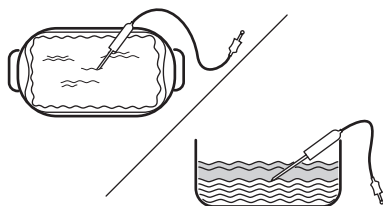
#### **Carn, aviram i peix**

Inseriu tota l'agulla de la sonda tèrmica en la carn o el peix per la part més gruixuda.



#### **Guisats**

Inseriu la punta de la sonda tèrmica just al centre de la cassola. La sonda tèrmica ha d'estar estabilitzada en un sol lloc durant la cocció. Feu servir un ingredient sòlid per estabilitzar-lo. Feu servir la vora del recipient per repenjar el mànec de silicona de la sonda tèrmica. La punta de la sonda tèrmica no ha de tocar el fons del recipient.



4. Endolleu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Consulteu Descripció del producte. La pantalla indica la temperatura actual de la sonda tèrmica.

5. : premeu per ajustar la temperatura interna del sensor.

6. ● ● ● : premeu per ajustar l'opció preferida:

- Sonar la alarma (Alarma acústica): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
- Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal acústic i la cocció s'atura.

7. Seleccioneu l'opció i premeu repetidament **OK** per anar a la pantalla principal.

8. Premeu **START**.

9. Quan el menjar arriba a la temperatura definida, sona un senyal. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

10. Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

### Ús de: Guies telescòpiques



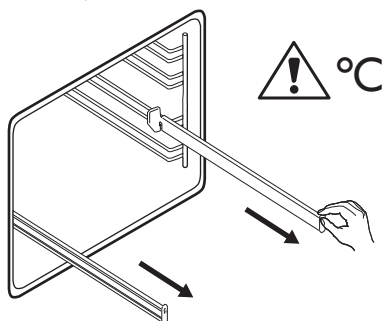
Conserveu les instruccions d'instal·lació de les guies telescòpiques per a usos futurs.

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

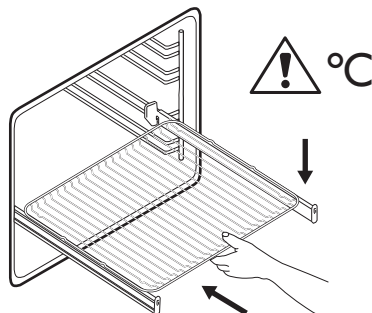


**PRECAUCIÓ!** No renteu les guies telescòpiques al rentavaixel·la. No lubriqueu les guies telescòpiques.

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



2. Col·loqueu la graella a sobre de les guies telescòpiques i empeyeu-les cap endins del forn amb cura. Assegureu-vos d'introduir les guies telescòpiques completament dins del forn abans de tancar la porta.



Consells i trucs

Recomanacions de cocció

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

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

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

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

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

Símbols utilitzats a les taules:

|                                                                                    |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|   | Tipus d'aliment      |
|   | Funció d'escalfament |
|   | Temperatura          |
|  | Accessori            |

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Nivell                |
|  | Temps de cocció (min) |

Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació): accessoris recomanats

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

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

Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)

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

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

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

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

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

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

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Galetes Shortbread                                                                | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | Safata de pastisseria                                                             | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Torrades <sup>1)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Graella metàl·lica                                                                | 4                                                                                 | màx.      | 1 - 5                                                                             |

1) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

## Cura i neteja



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

### Notes sobre la neteja

#### Productes de neteja

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

#### Ús diari

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

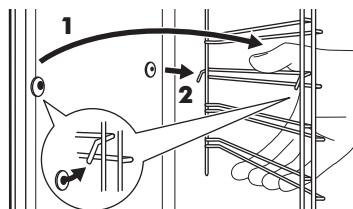
#### Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.
- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

### Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

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



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

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

### Limpeza Pirolítica (Neteja pirolítica)

Utilitzeu-lo per netejar l'aparell i cremar els residus.



**Avís!** Hi ha risc de cremades.

**⚠ PRECAUCIÓ!** Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot fer malbé el forn.

Assegureu-vos d'haver tancat bé la porta del forn abans de posar en marxa la funció.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Retireu tots els accessoris.
3. Netegeu l'interior del forn i el vidre de la porta per dins amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Engageu l'aparell.
5. Premeu  / Limpieza (Neteja).
6. Seleccioneu el mode de neteja.

Quan s'inicia la neteja, la porta del forn es bloqueja i el llum s'apaga. L'admirador de refredament funciona a una velocitat més alta.

STOP : premeu per aturar la neteja abans que finalitzi.

No feu servir l'aparell fins que el símbol de desbloqueig de la porta hagi desaparegut.

7. Quan s'acabi la neteja, apagueu l'aparell i espereu fins que es refredi.
8. Netegeu l'interior del forn amb un drap suau. Netegeu els residus de la base del forn.

### Neteja del dipòsit d'aigua

1. Apagueu l'aparell.
2. Poseu aigua al dipòsit: 650 ml. Afegiu àcid làctic: 250 ml. Espereu 60 min.
3. Buideu el dipòsit d'aigua. Vegeu Ús diari, Buidatge del dipòsit d'aigua.
4. Esbandiu el dipòsit d'aigua i netegeu les restes de calç amb un drap suau.
5. Netegeu el tub de drenatge amb aigua tèbia i un detergent suau.

Poseu-vos en contacte amb la companyia subministradora de l'aigua per saber-ne la duresa.

| Classificació de l'aigua: | Netegeu el dipòsit d'aigua cada: |
|---------------------------|----------------------------------|
| tova                      | 120 h: 16 mesos                  |

| Classificació de l'aigua: | Netegeu el dipòsit d'aigua cada: |
|---------------------------|----------------------------------|
| moderadament dura         | 90 h: 12 mesos                   |
| dura                      | 60 h: 8 mesos                    |
| molt dura                 | 30 h: 4 mesos                    |

### Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)

Quan aparegui el recordatori, es recomana netejar l'aparell.

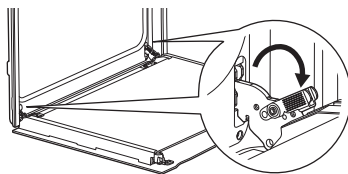
Feu servir la funció: Neteja pirolítica.

### Extracció i instal·lació de la porta

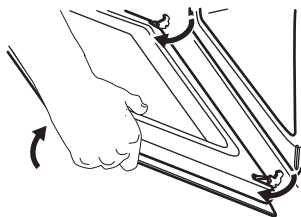
La porta del forn té tres panells de vidre. Podeu treure la porta del forn i els panells de vidre interiors per netejar-los. Llegiu totes les instruccions "Retirada i instal·lació de la porta" abans de treure els panells de vidre.

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

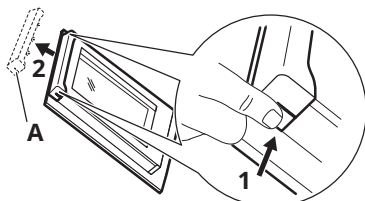
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



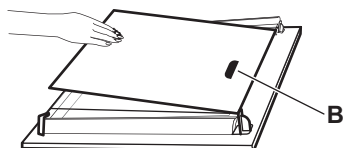
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.



4. Colloqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
5. Agafeu l'embellidor **A** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar la junta del clip.



6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. Agafeu els panells de vidre de la porta pel costat superior i traieu-los amb cura un per un. Comenceu pel panell superior. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.



8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
9. Després de netejar, installeu els panells de vidre, l'embellidor de la porta i la

porta del forn, tanqueu les pestanyes de les dues frontisses.

Assegureu-vos de tornar a col·locar els panells de vidre en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. La zona d'impressió **B** (si és present) ha de fer front a l'interior del forn. Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

### Substitució de la bombeta



**Avís!** Risc de descàrregues elèctriques.

La bombeta pot estar calenta.

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



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

### Llum posterior

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

## Resolució de problemes



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

### Què fer si...

| Descripció del problema                    | Causa i solució                                                                          |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'aparell no es pot engegar o no funciona. | L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament. |



| Descripció del problema                                                                                                           | Causa i solució                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'aparell no s'escalfa.                                                                                                           | El rellotge no està ajustat.<br>Per ajustar el rellotge, vegeu Funcions del rellotge.                                                                      |
|                                                                                                                                   | La porta no està ben tancada.                                                                                                                              |
|                                                                                                                                   | El fusible s'ha fos.<br>Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat. |
|                                                                                                                                   | Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.                                                                                                     |
| El llum s'apaga.                                                                                                                  | El llum s'ha fos. Substituïu la bombeta.<br>Per a més informació, vegeu Cura i neteja.                                                                     |
| Hi ha aigua a la cavitat de l'aparell.                                                                                            | S'ha posat massa aigua al dipòsit d'aigua.                                                                                                                 |
| La cocció amb vapor no funciona.                                                                                                  | Hi ha restes de calç a l'obertura de l'entrada de vapor.                                                                                                   |
|                                                                                                                                   | No hi ha aigua al dipòsit d'aigua.                                                                                                                         |
| El dipòsit d'aigua triga més de tres min en buidar-se o l'obertura de l'entrada de vapor presenta fuites d'aigua.                 | Hi ha restes de calç a l'obertura de l'entrada de vapor. Netegeu el dipòsit d'aigua.                                                                       |
| ❗ La neteja sempre s'atura si es talla el subministrament elèctric. Repetiu la neteja si es para per un tall de corrent elèctric. |                                                                                                                                                            |

Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error. Trobareu la llista de problemes a la taula següent. Si algun dels missatges següents segueix apareixent a la pantalla, vol dir que algun subsistema defectuós pot haver-se desactivat. Si passa això, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un Centre de servei autoritzat.

| Codi i descripció                                                                            | Solució                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102:</b> la porta no està completament tancada o el pany està fet malbé.                 | Tanqueu la porta.<br>Apagueu i torneu a engegar l'aparell.                                     |
| <b>F111:</b> la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal. | Endol·leu correctament la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) al terminal.                       |
| <b>F240, F439:</b> els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.                         | Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils. |
| <b>F908:</b> el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control.   | Apagueu i torneu a engegar l'aparell.                                                          |

Dades per a la reparació

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

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa d'identificació es troba al marc davanter de l'electrodomèstic. La podreu veure si obriu la porta. No retireu la placa d'identificació de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

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

Dades tècniques

Dades tècniques

|                                 |                                   |                            |
|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Dimensions (interior)           | Amplada<br>Alçària<br>Profunditat | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Superfície de la safata de forn | 1438 cm <sup>2</sup>              |                            |
| Element tèrmic superior         | 2300 W                            |                            |
| Element tèrmic inferior         | 1000 W                            |                            |
| Grill                           | 2300 W                            |                            |
| Placa                           | 1900 W                            |                            |
| Classificació total             | 3490 W                            |                            |
| Voltatge                        | 220 - 240 V                       |                            |
| Freqüència                      | 50 - 60 Hz                        |                            |
| Nombre de funcions              | 20                                |                            |

Eficiència energètica

Fitxa informativa del producte i informació del producte segons el Reglament (UE) núm. 65/2014 i el Reglament (UE) núm. 66/2014

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Nom del proveïdor             | IKEA               |
| Identificació de model        | SPJUTBO 806.002.77 |
| Índex d'eficiència energètica | 81.2               |

|                                                           |                |
|-----------------------------------------------------------|----------------|
| Classe d'eficiència energètica                            | A+             |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional   | 0.93 kWh/cicle |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació | 0.69 kWh/cicle |
| Nombre de cavitats                                        | 1              |
| Font de calor                                             | Electricitat   |
| Volum                                                     | 72 l           |
| Tipus de forn                                             | Forn encastat  |
| Massa                                                     | 34.5 kg        |
| Aparell provat d'acord amb: EN IEC 60350-1.               |                |

Requisits d'informació d'acord amb núm. 2023/826 (UE)

|                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consum energètic en mode d'espera                                                        | 0,8 W  |
| Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum | 20 min |
| Aparell provat d'acord amb: EN 50564.                                                    |        |

Consells per estalviar energia

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

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

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

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

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

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

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

Si s'activa un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran automàticament en algunes funcions de l'aparell.

**Per mantenir els aliments calents**

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

**Cocció sense llum**

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

**Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)**

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

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

**Qüestions mediambientals**

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats

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

**Garantia IKEA****Si voleu fer valer la garantia del vostre producte o obtenir assistència tècnica**

Poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client d'IKEA. Trobareu l'enllaç al portal d'autoservei o el número de telèfon a [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Per completar la vostra sol·licitud de servei al portal d'autoservei i per facilitar la cerca d'informació sobre el vostre producte o peces de recanvi relacionades, us recomanem que anoteu el número d'article IKEA (8 xifres) i el número de sèrie que figura a l'etiqueta del producte.

És el vostre justificant de compra i sense ell la garantia no serà vàlida. El rebut també indica el nom i el número d'article d'IKEA (vuit dígits) de cada aparell comprat.

Llegiu la documentació tècnica que acompanya el vostre aparell abans de contactar-nos.

**CONSERVEU EL DOCUMENT DE COMPRA/LLIURAMENT!**

Contenido

|                           |    |                          |    |
|---------------------------|----|--------------------------|----|
| Información de seguridade | 61 | Uso dos accesorios       | 77 |
| Instrucións de seguridade | 63 | Apuntamentos e consellos | 80 |
| Instalación               | 67 | Mantemento e limpeza     | 83 |
| Descrición de produto     | 67 | Resolución de problemas  | 85 |
| Panel de control          | 68 | Datos técnicos           | 87 |
| Antes do primeiro uso     | 69 | Eficiencia enerxética    | 87 |
| Uso cotián                | 70 | Preocupacións ambientais | 89 |
| Funcións adicionais       | 75 | Garantía de IKEA         | 89 |
| Funcións de reloxo        | 76 |                          |    |

Salvo modificacións.

⚠ Información de seguridade

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

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

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

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

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

## Seguridade xeral

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

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

## Instrucións de seguridade

### Instalación



**ADVERTENCIA!** Só unha persoa cualificada debe instalar este electrodoméstico.

- Retire todo o envoltorio.
- Non instale nin use un electrodoméstico danado.
- Siga as instrucións de instalación fornecidas co electrodoméstico.
- Teña sempre coidado cando desprace o electrodoméstico, posto que é moi pesado. Use sempre luvas de seguridade e calzado pechado.
- Non turre do electrodoméstico pola asa.
- Instale o electrodoméstico nun lugar seguro e axeitado que cumpra os requisitos de instalación.
- Manteña unha distancia mínima respecto dos outros aparellos e unidades.

- Antes de instalar o electrodoméstico, comprobe que a porta do forno abre sen obstáculos.
- O electrodoméstico está equipado cun sistema de arrefriado eléctrico. Debe operarse coa alimentación eléctrica.

### Conexión eléctrica



**ADVERTENCIA!** Risco de lume e descarga eléctrica.

- Todas as conexións eléctricas deberían estar feitas por un electricista cualificado.
- O electrodoméstico debe ter toma de terra.
- Asegúrese de que os parámetros da placa de datos son compatibles coas clasificacións eléctricas da alimentación eléctrica.
- Use sempre un enchufe a proba de descargas e correctamente instalado.

- Non use adaptadores con múltiples enchufes nin alargadeiras.
- Asegúrese de non provocar danos no enchufe nin no cable da alimentación eléctrica. De terse que cambiar o cable da alimentación, debe facelo o noso Centro de servizo autorizado.
- Non deixe que os cables de alimentación toquen ou se acheguen á porta do electrodoméstico nin o oco debaixo do aparello, sobre todo cando estea en funcionamento ou a porta estea quente.
- A protección anti-descargas de partes activas e illadas debe suxeitarse de xeito que non poida retirarse sen ferramentas.
- Conecte o enchufe da alimentación na toma correspondente soamente ao final da instalación. Asegúrese de que hai acceso ao enchufe da alimentación eléctrica despois da instalación.
- Se a toma de alimentación está solta, non conecte o cable de alimentación.
- Non tire do cable da alimentación para desconectar o electrodoméstico. Tire sempre do propio enchufe da alimentación.
- Use só dispositivos de illamento correctos: interruptores de protección, fusibles (fusibles de tipo parafuso retirados do soporte), pancas para escapes de terra e conmutadores.
- A instalación eléctrica debe ter un dispositivo de illamento que deixe desconectar o electrodoméstico da alimentación eléctrica en todos os polos. O dispositivo de illamento debe ter unha anchura de apertura de contacto de 3 mm. como mínimo.
- Peche totalmente a porta do electrodoméstico antes de conectar o enchufe de alimentación á toma de alimentación.
- Asegúrese de que as aberturas de ventilación non están bloqueadas.
- Non deixe que o electrodoméstico quede sen atender durante o seu funcionamento.
- Desactive o electrodoméstico despois de cada uso.
- Teña coidado cando abra a porta do electrodoméstico mentres estea en funcionamento. Pode desprenderse aire quente.
- Non poña a funcionar o electrodoméstico coas mans molladas ou cando estea en contacto con auga.
- Non aplique presión na porta aberta.
- Non use o electrodoméstico coma superficie de traballo nin de almacenamento.
- Abra a porta do electrodoméstico con coidado. O uso de ingredientes con alcol pode causar unha mestura de alcol e aire.
- Non deixe que haxa faíscas ou chamas que entren en contacto co electrodoméstico cando abra a porta.
- Use sempre vasos e xerras aprobadas a efectos de preservación.
- Non poña produtos inflamables nin artigos húmidos con produtos inflamables no electrodoméstico ou preto del.



**ADVERTENCIA!** Risco de danos ao electrodoméstico.

- Para impedir danos ou descolorido no esmalte:
  - non poña utensilios do forno ou outros obxectos directamente na parte baixa da cavidade do electrodoméstico.
  - non poña papel aluminio directamente na parte baixa da cavidade do electrodoméstico.
  - non bote auga directamente no electrodoméstico quente.
  - non garde pratos húmidos e comida no electrodoméstico despois de que termine de cociñar.
  - teña coidado cando retire ou instale os accesorios.

## Uso



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

- Non cambie a especificación deste electrodoméstico.



- O descolorido do esmalte ou o aceiro inoxidable non ten efecto no rendemento do aparello.
- Use unha cazola fonda para biscoitos húmidos. Os zumes de froitas causan manchas que poden ser permanentes.
- Use só accesorios fornecidos con este electrodoméstico ou recomendados polo fabricante.
- Cociñe sempre coa porta do electrodoméstico pechada.
- Se o electrodoméstico está instalado detrás dun elemento de mobiliario tipo panel (por exemplo, unha porta), asegúrese de que a porta nunca estea pechada cando o aparello funciona. A calor e a humidade poden acumularse detrás dun moble pechado e causar danos posteriores ao aparello, á carcasa ou ao chan. Non peche o moble ata que o electrodoméstico arrefría totalmente despois de uso.
- Substitúa os paneis de vidro da porta inmediatamente cando estean danados. Contacte co Centro de servizo autorizado.
- Teña coidado cando retire a porta do electrodoméstico. A porta pesa moito!
- Limpe o electrodoméstico con regularidade para impedir a deterioración do material da superficie.
- Examine o produto con frecuencia para detectar signos de deterioración que poidan invalidalo para o contacto con alimentos, como fendeduras, burbullas, delaminación, encollemento, zonas pegañentas, corrosión ou outros cambios visibles na textura ou no aspecto. Para evitar que se deteriore, siga as instrucións de limpeza e mantemento.
- A graxa e a comida que queden no electrodoméstico poden provocar lumes.
- Se utiliza un aerosol para fornos, siga as instrucións de seguridade da embalaxe.

## Cocción ao vapor



**ADVERTENCIA!** Risco de queimaduras e danos ao electrodoméstico.

- O vapor que se desprende pode provocar queimaduras:
  - Non abra a porta do electrodoméstico durante o funcionamento da cocción ao vapor.
  - Abra a porta do electrodoméstico con coidado despois da cocción ao vapor.

## Mantemento e Limpeza



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

- Antes do mantemento, desactive o electrodoméstico e desconecte o enchufe de alimentación da toma principal.
- Asegúrese de que o electrodoméstico está frío. Hai risco de que os paneis de vidro poidan escachar.
- Durante a limpeza pirolítica, despréndense fumes que non son nocivos para os humanos, incluídos os bebés ou as persoas con enfermidades.
- A diferenza de todos os humanos, algunhas aves e réptiles poden ser extremadamente sensibles aos posibles fumes emitidos durante o proceso de limpeza de todos os fornos pirolíticos. Os pequenos animais tamén poden ser moi sensibles aos cambios de temperatura localizados nas proximidades de todos os fornos pirolíticos cando o programa de autolimpeza pirolítico está en funcionamento.
- Antes de realizar a función de autolimpeza pirolítica, retire da cavidade do forno:
  - todo exceso de residuos de alimentos, derrames/depósitos de aceite ou graxa.
  - todo obxecto extraíble (incluídos andeis, raís laterais / guías

## Limpeza pirolítica



**ADVERTENCIA!** Risco de lesión / lumes / emisións químicas (fumes) durante o modo pirolítico.

telescópicas, etc. que se proporcionan co produto), especialmente as potas, tixolas, bandexas, utensilios, etc.

- As superficies antiadherentes en potas, tixolas, bandexas, utensilios, etc., poden verse danadas polo funcionamento da limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos, e tamén poden ser unha fonte de baixo nivel de fumes nocivos.
- Lea detidamente todas as instrucións para a limpeza pirolítica.
- Manteña os nenos afastados do electrodoméstico mentres estea a funcionar a limpeza pirolítica. O electrodoméstico ponse moi quente e despréndese aire quente dos ventiladores frontais refrixerantes.
- A limpeza pirolítica e o primeiro uso a temperatura máxima son operacións a altas temperaturas que poden liberar fumes dos residuos de cocción e dos materiais de construción; xa que logo, recoméndase encarecidamente a estes consumidores que:
  - procuren ventilar correctamente durante e despois de cada limpeza pirolítica.
  - procuren ventilar correctamente durante e despois do primeiro uso con funcionamento a máxima temperatura.
- Asegúrese de que os animais domésticos (especialmente as aves) se leven o máis lonxe posible das proximidades do lugar do electrodoméstico durante e despois da limpeza pirolítica e do primeiro uso con funcionamento a máxima temperatura. Mantelos nunha habitación diferente sería a opción preferida durante o ciclo pirolítico e ata que o aparello se arrefría de novo a temperatura ambiente. Hai que ventilar correctamente durante e despois (ata que o aparello arrefría) das operacións do ciclo pirolítico e do primeiro ciclo de uso a temperatura máxima.

## Iluminación interna



**ADVERTENCIA!** Risco de descarga eléctrica.

- En canto á lámpada dentro deste produto e lámpadas como reposto vendidas por separado: Estas lámpadas están destinadas a soportar condicións físicas extremas nos electrodomésticos, como temperatura, vibracións, humidade, ou están destinadas a sinalizar información sobre o estado de funcionamento do aparello. Non están destinadas a ser usadas noutras aplicacións nin son axeitadas para a iluminación de cuartos domésticos.
- Este produto contén unha fonte de luz cunha eficiencia enerxética de clase G.
- Use só lámpadas coas mesmas especificacións.

## Servizo

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

## Eliminación



**ADVERTENCIA!** Risco de lesión ou abafamento.

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

## Instalación

**⚠ ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

### Montaxe

**i** Consultar as Instrucións de montaxe para a instalación.

### Instalación eléctrica

**⚠ ADVERTENCIA!** Só debe realizar a instalación eléctrica unha persoa cualificada.

**i** O fabricante non é responsable se vostede non segue as precaucións de seguridade dos capítulos de Seguridade.

Este forno só se fornece cun cable principal.

### Cable

Tipos de cable aplicables para a instalación ou substitución:

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

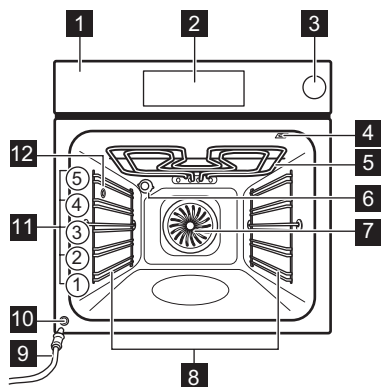
Para a sección do cable consulte a potencia total na placa de datos. Tamén pode consultar a táboa:

| Potencia total (W) | Sección do cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                            |
| máximo 2300        | 3 x 1                               |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                             |

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

## Descrición de produto

### Descrición xeral



- 1** Panel de control
- 2** Visor

- 3** Depósito de auga
- 4** Enchufe para o sensor de comida
- 5** Elemento de calor
- 6** Lámpada
- 7** Ventilador
- 8** Soporte de bandexa, extraíble
- 9** Tubo de drenaxe
- 10** Válvula de saída de auga
- 11** Guías de bandexa
- 12** Saída de vapor

### Accesorios

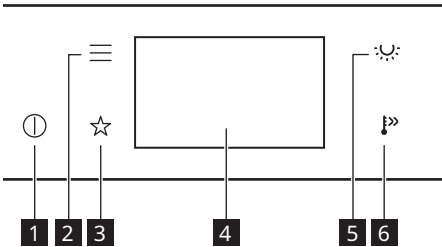
- **Grella** x 1  
Para utensilios de cociña, moldes de biscoitos, asados.
- **Bandexa de forno** x 1

- Para biscoitos e galletas.
- **Grill- / Tarteira asadora** x 1  
Para cocer e asar ou como bandexa para recoller graxas.
- **AirFry: Grella** x 1  
Para fritir comida con menos aceite ou sen papel de forno.

- Carga máxima: 5 kg.
- **Sonda térmica (Sensor de alimentos)** x 1  
Para medir canto tempo se coce a comida.
- **Guías telescópicas** x 1 set  
Para estantes e bandexas.

Panel de control

Resumen de panel de control

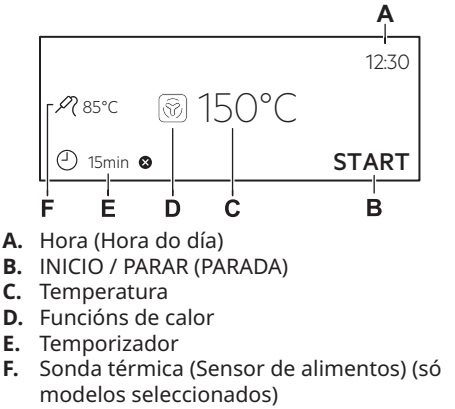


|   |                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <b>Encendido/ON (ACENDIDO) / Apagado/OFF (APAGADO)</b><br>Prema e manteña pulsado para acender e apagar o electrodoméstico. |
| 2 | <b>Menú</b><br>Lista as opcións do electrodoméstico e as funcións de axustes.                                               |
| 3 | <b>Favoritos</b><br>Lista os parámetros favoritos.                                                                          |
| 4 | <b>Visor</b><br>Amosa os axustes actuais do electrodoméstico.                                                               |
| 5 | <b>Cambiar lámpada</b><br>Para acender e apagar a lámpada.                                                                  |

|   |                                                                                                                               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | <b>Calentamiento rápido (Quecemento rápido)</b><br>Para acender e apagar a función: Calentamiento rápido (Quecemento rápido). |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Visor

Visor con funcións clave establecidas.



| Indicadores de monitor |                                             |
|------------------------|---------------------------------------------|
| OK                     | Para confirmar a selección / configuración. |
| <                      | Para volver atrás un nivel no menú.         |
| ↶                      | Para desfacer a última acción.              |
| 🔌                      | Para acender e apagar as opcións.           |
| 🔒                      | O electrodoméstico está bloqueado.          |

| Indicadores de monitor                                                            |                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|  | A función de alarma con son está activada.                        |
|  | A función de alarma con son e detención de cocción está activada. |
|  | Só mensaxe de ventá emerxente activado.                           |

| Indicadores de monitor                                                            |                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | A función Inicio retardado (Pospoñer inicio) está activada. |
|  | Para cancelar o axuste.                                     |

-  O monitor amosa diversas mensaxes. Cando apareza a ventá da mensaxe, prema o monitor para continuar.

## Antes do primeiro uso

 **ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

### Primeira conexión

O visor amosa unha mensaxe de benvinda tras a primeira conexión.

Ten que establecer: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillo de pantalla), Tono de teclas (Sons das teclas), Volumen del timbre (Volume zumbador), Hora (Hora do día).

### Quentamento previo inicial e limpeza

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

1. Retire do electrodoméstico todos os accesorios e soportes de bandexas extraíbles.
2. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Consultar Uso cotián. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 1 h.
3. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 15 min.
4. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 15 min.
5. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.

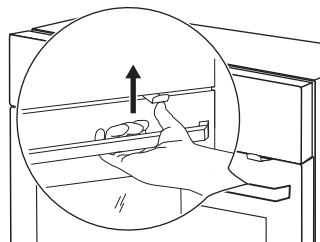
6. Limpe o electrodoméstico e os accesorios unicamente cun pano de microfibras, auga morna e un deterxente suave.
7. Volva poñer os accesorios e os soportes de bandexas extraíbles no seu lugar inicial.

### Bloqueo mecánico anti-nenos

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

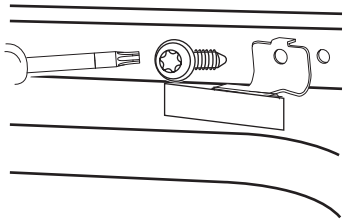
Para abrir a porta do forno co bloqueo anti-nenos:

1. Empuxar e manter cara arriba o bloqueo anti-nenos.
2. Tirar da asa da porta para abri-la. Pechar a porta do forno sen empuxar o bloqueo anti-nenos.



Para retirar o bloqueo anti-nenos:

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



Uso cotián

**⚠ ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

Funcións de calor

ESTÁNDAR

|  |                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill (Grella)</b><br>Para asar pezas delgadas de comida e tostar pan.                                                                                                                                                            |
|  | <b>Grill Turbo (Grella turbo)</b><br>Para asar grandes anacos de carne ou aves de curral con ósos nunha soa guía da bandexa. Para gratinar ou dourar.                                                                                |
|  | <b>Aire caliente (Cocción con ventilador)</b><br>Para asar carne e cocer tortas. Estableza unha temperatura máis baixa que para a Cocción convencional xa que o ventilador distribúe a calor de xeito uniforme no interior do forno. |
|  | <b>Congelados (Alimentos congelados)</b><br>Perfecto para comidas rápidas (p. ex., patacas fritidas, croquetas ou rolos de primavera).                                                                                               |
|  | <b>Cocción convencional</b><br>Para cocer ou asar comida nunha soa posición do estante.                                                                                                                                              |

|  |                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>AirFry</b><br>Fritir comida con menos aceite e sen papel de forno                                                                                              |
|  | <b>Calor inferior</b><br>Elix a esta función despois dun proceso de cocción para dourar máis a comida por abaixo se fai falla. Use o nivel de estante máis baixo. |
|  | <b>Leudar masas (Levedar masas)</b><br>Para que se levante máis rápido a masa léveda. Cubrir a superficie da masa para que non seque.                             |

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

PLATOS ESPECIALES (ESPECIAIS)

|  |                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Conservar</b><br>Para preservar verduras e froitas, colocar botes de conserva nunha bandexa de forno chea de auga, usando botes resistentes á calor con tapas de baioneta ou rosca do mesmo tamaño. Use a guía de bandexa máis baixa. |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Desecar alimentos (Deshidratar)</b><br>Para secar froita en anacos, verduras e cogomelos. Para que o aire saturado con humidade poida saír e a froita seque mellor, é aconsellable abrir de cando en vez a porta do forno durante o proceso de secado. |
|   | <b>Calientaplatos (Quentapratos)</b><br>Para prequentar fontes para servir.                                                                                                                                                                               |
|   | <b>Descongelar (Desconxelar)</b><br>Para desconxelar comida (verduras e froita). O tempo de desconxelación depende da cantidade e o tamaño da comida conxelada.                                                                                           |
|   | <b>Gratinar</b><br>Para pratos coma lasañas ou gratinado de patacas. Para gratinar ou dourar.                                                                                                                                                             |
|   | <b>Cocción lenta</b><br>Proceso de cocción a baixa temperatura. É perfecto para cociñar alimentos delicados (p. ex., vitela, carne de res ou aña).                                                                                                        |
|  | <b>Mantener caliente (Manter quente)</b><br>Para manter comida quente. Teña en conta que algúns pratos poden continuar a cocer e secar mentres se manteñen quentes. Cubra os pratos de ser necesario.                                                     |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador)</b><br>Esta función está deseñada para aforrar enerxía durante a cocción. Cando use esta función, a temperatura dentro do electrodoméstico pode diferir da temperatura establecida. Utilízase a calor residual. A potencia de calor podería verse reducida. Para máis información, consultar Uso cotián, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador). |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

VAPOR

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Regenerar con vapor (Rexenerar con vapor)</b><br>Requentar a comida con vapor impide que se seque a superficie. A calor distribúese de xeito suave e uniforme, permitindo recuperar o sabor e o arrecendo da comida coma se fose acabada de facer. Esta función pode utilizarse para requentar comida directamente nunha fonte. Pode requentar máis dunha fonte ao mesmo tempo, usando distintas guía de bandexa. |
|  | <b>Función Pizza (Función pizza)</b><br>O mellor para cocer pizzas e outros pratos que requiran máis calor por abaixo.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Horneado de pan (Cocción de pan)</b><br>Use esta función para preparar pan e bolos cun resultado case profesional polo crocante, o colorido e o lustre da codia.                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Humedad baja (Humidade baixa)</b></p> <p>A función é axeitada para carne, aves de curral, pratos ao forno e cazoladas. Grazas á combinación de vapor e calor, a carne adquire unha textura succulenta e branda ao tempo que garda unha superficie crocante.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador)

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

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

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

Para as instrucións de cociña consulte Apuntamentos e consellos, Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador).

### Axuste: Funcións de calor

1. Acenda o electrodoméstico. O monitor amosa a función de calor e a temperatura por defecto.
2. Prema o símbolo da función de calor  para acceder ao submenú.
3. Selecciona a función de calor e prema OK.
4. Estableza a temperatura. Prema OK.
5. Prema START .  
Sonda térmica (Sensor de alimentos) - pode conectar o sensor en calquera momento antes ou durante a cocción. Consultar Uso dos accesorios, Sensor de comida.
6. STOP - prema para apagar a función de calor.

7. Apague o electrodoméstico.

### Axuste: Función de calor a vapor

1. Acenda o electrodoméstico. Selecciona o símbolo da función de calor e prémao para acceder ao submenú.
2. Estableza a función de calor a vapor.
3. Prema OK. O monitor amosa os axustes de temperatura.
4. Estableza a temperatura.
5. Prema OK.
6. Prema a tapa do depósito de auga para abri-la.
7. Encha o depósito de auga con auga fría ata o máximo nivel (arredor de 900 ml) ata que soe o sinal ou o monitor amose a mensaxe. Non encha o depósito de auga por riba da capacidade máxima. Existe risco de fuga de auga, desbordamento ou danos ao mobiliario.



**ADVERTENCIA!** Utilice só auga da billa fría. Non utilice auga filtrada (desmineralizada) ou destilada. Non utilice outros líquidos. Non verta líquidos inflamables ou alcólicos no depósito de auga.

8. Empuxe o depósito de auga ata a súa guía inicial.
9. Prema START .  
Cando o electrodoméstico acada a temperatura establecida, soa o sinal.
10. Cando o depósito de auga esgota a auga, soa o sinal. Volva encher o depósito de auga.
11. Apague o electrodoméstico.
12. Baleire o depósito de auga despois de cada cocción ao vapor para impedir residuos de cal.
13. Despois de cociñar, abra con coidado a porta do forno. Pode condensarse auga residual no interior do forno. Agarde 60 min como mínimo despois de cada uso para impedir que saia auga quente da válvula de saída da auga.



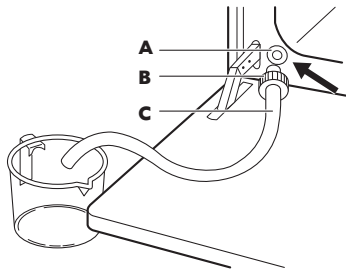
**⚠ ADVERTENCIA! O** electrodoméstico está quente. Hai risco de queimaduras. Teña coidado cando baleire o depósito de auga.

**Baleirar depósito de auga**

| Indicador de depósito de auga                                                     |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | O depósito está cheo.                             |
|  | O depósito está medio cheo.                       |
|  | O depósito está baleiro. Volva encher o depósito. |

Se pon demasiada auga no depósito, a saída de seguridade despraza a auga en exceso á parte baixa do interior do forno.

- 1. Apague o electrodoméstico. Deixe a porta do forno aberta e agarde ata que o electrodoméstico estea frío.
- 2. Conecte o tubo de drenaxe **C** á válvula de saída **A** a través do conector **B**.



- 3. Manteña o extremo do tubo por debaixo do nivel de **A** e empuxe **B** repetidamente para recoller a auga restante.
- 4. Separe **C** e **B** e seque o interior do forno cunha esponxa suave.

**i** Non use a auga drenada para encher de novo o depósito de auga.

**Menú**

Prema  para acceder ao menú.

| Elemento do menú                      |                      | Descrición                                           |
|---------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------|
| Cocción asistida (Axuda para cociñar) |                      | Amosa os programas automáticos.                      |
| Limpieza (Limpeza)                    |                      | Amosa os programas de limpeza.                       |
| Favoritos                             |                      | Lista os parámetros favoritos.                       |
| Opciones (Opcións)                    |                      | Para establecer a configuración do electrodoméstico. |
| Ajustes (Axustes)                     | Configuración        | Para establecer a configuración do electrodoméstico. |
|                                       | Asistencia (Servizo) | Amosa a versión e configuración de software.         |

**Submenú para: Limpieza (Limpeza)**

| Submenú                                                    | Descrición            |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Limpieza pirolítica, rápida (Limpeza pirolítica, rápida)   | Duración: 1 h.        |
| Limpieza pirolítica, normal (Limpeza pirolítica, normal)   | Duración: 1 h 30 min. |
| Limpieza pirolítica, intensa (Limpeza pirolítica, intensa) | Duración: 2 h 30 min. |

Submenú para: Opciones (Opcións)

| Submenú                                           | Descrición                                                                                   |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luz                                               | Acende e apaga a lámpada.                                                                    |
| Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil)           | Impide a activación accidental do electrodoméstico.                                          |
| Calentamiento rápido (Quecemento rápido)          | Acurta o tempo de quentamento. Está dispoñible soamente para algunhas das funcións de calor. |
| Opción de hora digital (Estilo do reloxo dixital) | Cambia o formato da indicación de tempo amosada.                                             |

Submenú para: Ajustes (Axustes)

Configuración

| Submenú                                    | Descrición                                                                      |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Idioma                                     | Establece o idioma do electrodoméstico.                                         |
| Brillo de la pantalla (Brillo de pantalla) | Establece o brillo do visor.                                                    |
| Tono de teclas (Sons das teclas)           | Acende e apaga o ton dos campos táctiles. Non é posible silenciar o ton para ①. |
| Volumen del timbre (Volume zumbador)       | Establece o volume dos tons de teclas de sinais.                                |
| Hora (Hora do día)                         | Establece a hora e data actuais.                                                |

Asistencia (Servizo)

| Submenú                                                     | Descrición                               |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Versión del software (Versión de software)                  | Información sobre a versión de software. |
| Restaurar todos los ajustes (Restablecer todos los axustes) | Restaura os parámetros de fábrica.       |

**Axuste: Cocción asistida (Axuda para cocinar)**

O submenú Cocción asistida (Axuda para cocinar) consiste nun conxunto de funcións e programas adicionais que están deseñados

para pratos especiais. Cada prato deste submenú vén cuns parámetros axeitados. Pode axustar o tempo e a temperatura durante a cocción.

Para algúns dos pratos tamén pode cociñar con Sonda térmica (Sensor de alimentos). O grao ao que se cociña un prato:

- Poco hecho (Pouco pasado)
- Al punto (Intermedio)
- Muy hecho (Moi pasado)

Para algúns dos pratos tamén pode cociñar con Peso automático.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Prema .
3. Prema . Acceda a Cocción asistida (Axuda para cociñar).
4. Escollo un prato ou un tipo de comida.
5. Coloque a comida dentro do

electrodoméstico e prema START .

Cando remate a función, comprobe se está lista a comida. Amplíe o tempo de cocción, se fai falta.

## Funcións adicionais

### Favoritos ☆

Pode gardar ata 3 dos seus axustes preferidos, coma a función de calor e o tempo de cocción.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Seleccione o axuste preferido.
3. Prema .
4. Seleccione: Favoritos / Gardar axustes actuais.
5. Prema + para engadir o axuste á lista de: Favoritos.
6. Prema OK.

 - prema para restaurar o axuste.

 - prema para cancelar o axuste.

### Bloqueo de función

Esta función impide un cambio accidental da función do electrodoméstico.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Establecer unha función de calor.
3. ☆,  - prema ao mesmo tempo para acender a función.

☆,  - prema ao mesmo tempo para apagar a función.

### Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil)

Esta función impide a activación accidental do electrodoméstico.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Prema .
3. Seleccione Opciones (Opcións) / Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil).
4. Prema as letras do código en orde alfabética.
5. Apague o electrodoméstico.

Bloqueo de seguridad (Bloqueo infantil) está activado.

Acceso a: Temporizador e a lámpada está dispoñible. A porta está bloqueada cando o electrodoméstico está apagado.

Para activar o uso do electrodoméstico, prema as letras do código en orde alfabética.

Para desactivar esta función repita os pasos anteriores.

### Apagado automático

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

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

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

Funcións de reloxo

Descrición das funcións de reloxo

| Función                         | Descrición                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temporizador                    | Para establecer a duración da cocción. Máximo de 23 h 59 min.<br>Pode establecer o que ocorre cando expire o tempo axustando as preferencias: Finalizar acción (Acción final).                             |
| Finalizar acción (Acción final) | Sonar la alarma (Facer soar alarma) - cando se acaba o tempo soa o sinal. Pode establecer esta función en calquera momento, mesmo cando o electrodoméstico está apagado.                                   |
|                                 | Sonar la alarma y parar de cocinar (Facer soar alarma e deixar de cociñar) - cando se acaba o tempo soa o sinal e a función de calor se apaga.                                                             |
|                                 | Solo mediante mensaje emergente (Só mensaxe emerxente) - cando se acaba o tempo aparece a mensaxe no visor. Pode establecer esta función en calquera momento, mesmo cando o electrodoméstico está apagado. |

O apagado automático non funciona coas funcións: Luz, Sonda térmica (Sensor de alimentos), Hora de fin.

Ventilador refrixerante

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

| Función                                           | Descrición                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inicio retardado (Pospoñer inicio)                | Para aprazar o inicio e / ou o remate da cocción.                                                                                                                               |
| Añadir tiempo (Prolongar tempo)                   | Para ampliar o tempo de cocción.                                                                                                                                                |
| Tiempo de funcionamiento (Tempo de funcionamento) | Para amosar canto tempo opera o electrodoméstico. Máximo de 23 h 59 min. Pode activar e desactivar a función. Esta función non ten efecto no funcionamento do electrodoméstico. |

Axuste: Hora (Hora do día)

- 1. Acenda o electrodoméstico.
- 2. Prema: Hora (Hora do día).
- 3. Estableza a hora.
- 4. Prema OK.

Axuste: Temporizador

- 1. Escollo a función de calor e estableza a temperatura.

2. Prema .
3. Estableza a hora.  
Pode seleccionar a acción de Fin de preferencia premendo ● ● ●.
4. Prema **OK**. Repita a acción ata que o visor amose a pantalla principal.  
Cando quede un 10 % do tempo de cocción e a comida non semelle estar lista, pode ampliar o tempo. Tamén pode cambiar a función de calor. Prema **+1min** para ampliar o tempo de cocción.

### Axuste: Inicio retardado (Pospoñer inicio)

1. Estableza a función de calor e a temperatura.
2. Prema .
3. Estableza o tempo de cocción.
4. Prema ● ● ●.
5. Prema: Inicio retardado (Pospoñer inicio).
6. Escolla a hora de inicio desexada.
7. Prema **OK**. Repita a acción ata que o visor amose a pantalla principal.

### Axuste: Tempo de funcionamento (Tempo de funcionamento)

1. Prema .
2. Prema ● ● ●.
3. Prema: Tempo de funcionamento (Tempo de funcionamento).
4. Desprace ou prema  para amosar o transcurso do tempo na pantalla principal.
5. Prema **OK**. Repita a acción ata que o visor amose a pantalla principal.

### Cambio de axustes do temporizador

Pode cambiar o tempo establecido durante a cocción en calquera momento.

1. Prema .
2. Estableza o valor do temporizador.
3. Prema **OK**.

## Uso dos accesorios

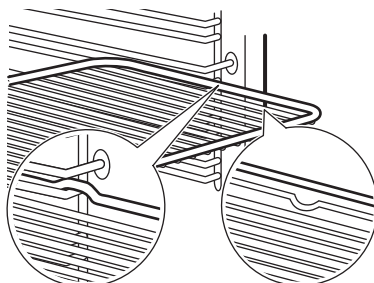


**ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

### Inserción de accesorios

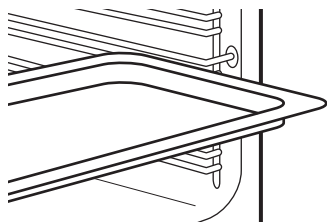
Unha pequena fenda na parte superior aumenta a seguridade e ofrece protección contra a inclinación. As fendas tamén son dispositivos contra as caídas. O borde arredor do estante impide aos utensilios de cociña escorregar e caer do estante.

### Grella



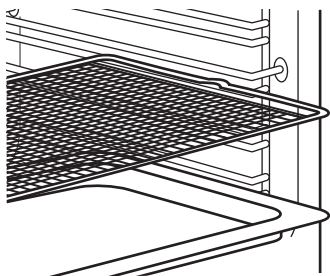
Insira o estante entre as barras guía do soporte do estante e asegúrese de que os pés apuntan cara abaixo. Asegúrese de que o estante toca a parte traseira do interior do forno.

### Bandexa de forno / Tixola



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

### AirFry: Grella



Coloque a grella AirFry na terceira guía. Coloque debaixo a bandexa de forno.

Non utilice a grella AirFry coas guías telescópicas, xa que o aceite podería facelas esvaradizas e reducir a estabilidade da grella.

### Sonda térmica (Sensor de alimentos)

Mide a temperatura dentro da comida. Pode usalo con cada función de calor.

Hai dúas temperaturas que establecer:

- °C - a temperatura dentro do electrodoméstico. Debería ser polo menos 25°C superior á temperatura da cerna da comida.

-  - a temperatura da cerna da comida.

Recomendacións:

- Os ingredientes deberían estar a temperatura ambiente.
- Non o use para pratos con líquidos.

- Durante a cocción a agulla do sensor de comida debe estar inserida totalmente no prato.

O electrodoméstico calcula a fin aproximada do tempo de cocción. Depende da cantidade de comida, da función de calor e da temperatura.

Cociñar con: Sonda térmica (Sensor de alimentos)

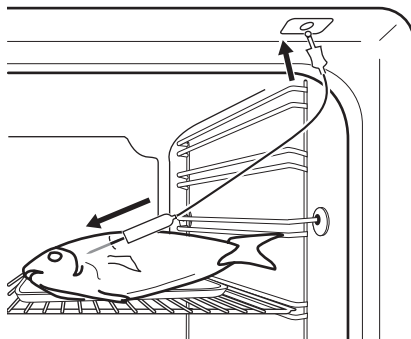


**ADVERTENCIA!** Hai risco de queimaduras a medida que quecen o Sensor de comida e o estante mais os soportes. Non toque a anga do Sensor de comida coas mans núas. Utilice sempre luvas para forno.

1. Acenda o electrodoméstico.
2. Estableza unha función de calor ou un prato e, se fai falta, a temperatura do forno.
3. Insira o Sensor de comida dentro do prato:

#### Carne, aves de curral e peixe

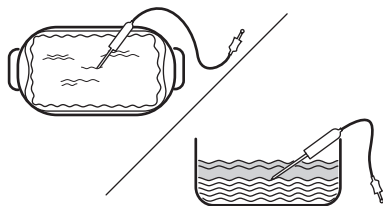
Insira a agulla enteira do Sensor de comida na carne ou no peixe na súa parte máis espesa.



#### Cazolada

Insira a punta do Sensor de comida exactamente no centro da cazolada. O Sensor de comida debería estabilizarse nun lugar durante a cocción. Use un ingrediente sólido para logralo. Use o borde do prato de forno para apoiar a

anga de silicona do Sensor de comida. A punta do Sensor de comida non debería tocar a parte baixa dun prato de forno.



4. Enchufe o Sensor de comida na toma situada dentro do electrodoméstico. Consultar Descripción de produto.

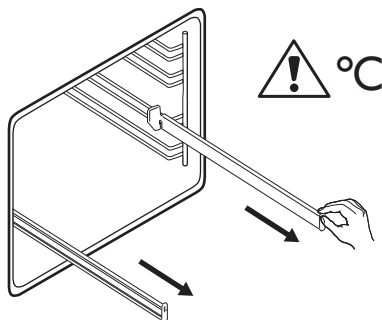
O visor amosa a temperatura actual do Sensor de comida.

5. - prema para establecer a temperatura base do sensor.
6. ● ● ● - prema para establecer a opción de preferencia:
- Sonar la alarma (Facer soar alarma) - cando a comida acada a temperatura base, soa o sinal.
  - Sonar la alarma y parar de cocinar (Facer soar alarma e deixar de cociñar) - cando a comida acada a temperatura base, soa o sinal e detense a cocción.
7. Seleccione a opción e prema repetidamente **OK** para ir á pantalla principal.
8. Prema **START**.
9. Cando a comida acada a temperatura establecida, soa o sinal. Comprobe se a comida está lista. Amplíe o tempo de cocción, se fai falta.
10. Retire o enchufe do Sensor de comida da toma e retire o prato do electrodoméstico.

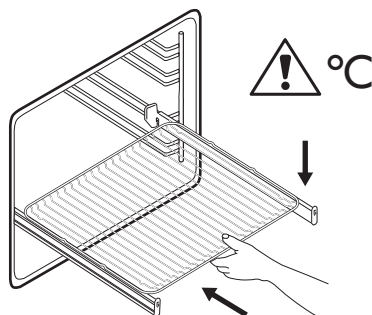
Coas guías telescópicas pode colocar e retirar baldas e bandexas con facilidade.

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

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



2. Poña a grella nas guías telescópicas e empúxeas con coidado dentro do forno. Asegúrese de que mete totalmente as guías telescópicas no forno antes de pechar a porta.



### Co uso de: Guías telescópicas

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

Apuntamentos e consellos

Recomendacións de cociña

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

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

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

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

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

Símbolos usados nas táboas:

|                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Tipo de comida   |
|  | Función de calor |
| °C                                                                                | Temperatura      |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Accesorio              |
|  | Guía da bandexa        |
|  | Tempo de cocción (min) |

Horneado húmedo + ventilador  
(Cocción húmida con ventilador) -  
accesorios recomendados

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

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

Horneado húmedo + ventilador  
(Cocción húmida con ventilador)

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

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



|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Soufflé, 6 pezas                                                                  | cuncas de cerámica na grella                                                      | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Base de flan esponxoso                                                            | molde para flans na grella                                                        | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Biscoito Victoria sandwich                                                        | molde de forno na grella                                                          | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Peixe escalfado, 0,30 kg                                                          | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Peixe enteiro, 0,20 kg                                                            | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filete de peixe, 0,30 kg                                                          | tarteira para pizzas na grella                                                    | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Carne escalfada, 0,25 kg                                                          | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,50 kg                                                                 | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Cookies, 16 pezas                                                                 | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macarróns, 24 pezas                                                               | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Madalenas, 12 pezas                                                               | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Doces saborosos, 20 pezas                                                         | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Galletas de codia fina, 20 pezas                                                  | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tortiñas, 8 pezas                                                                 | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Verduras, escalfadas, 0,40 kg                                                     | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Tortilla vexetariana                                                              | tarteira para pizzas na grella                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Verduras mediterráneas, 0,70 kg                                                   | bandexa de forno ou bandexa de goteo                                              | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Información para institutos de probas

Probas de acordo con IEC 60350-1.

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

1) Quente previamente o electrodoméstico durante 10 minutos.

## Mantemento e limpeza

**⚠ ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

### Notas sobre a limpeza

#### Axentes de limpeza

- Limpe a parte dianteira do electrodoméstico unicamente cun pano de microfibras, auga morna e un deterxente suave.
- Utilice unha solución de limpeza para limpar superficies de metal.
- Limpar manchas cun deterxente suave.

#### Uso cotián

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

#### Accesorios

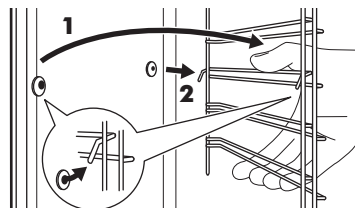
- Limpe todos os accesorios despois de cada uso e deixe que sequen. Use un pano de microfibras con auga morna e un deterxente suave. Non limpe os accesorios nun lavalouza.
- Non limpe os accesorios romos con produto de limpeza abrasivo ou obxectos apuntados.

### Retirada dos soportes de bandexas

Retire os soportes de bandexas para limpar o electrodoméstico.

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

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



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

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

### Limpeza Pirolítica (Limpeza pirolítica)

Úseo para limpar o electrodoméstico e queimar os residuos.

**⚠ ADVERTENCIA!** Hai risco de queimaduras.

**⚠ PRECAUCIÓN!** Se hai outros electrodomésticos instalados no mesmo moble, non os use ao mesmo tempo que esta función. Pode causar danos no forno.

Non empece a función se non pechou totalmente a porta do forno.

1. Asegúrese de que o electrodoméstico está frío.
2. Retire todos os accesorios.
3. Limpe o interior do forno e o vidro interior da porta con auga morna, un pano suave e deterxente suave.
4. Acenda o electrodoméstico.
5. Prema / Limpieza (Limpeza).
6. Seleccione o modo de limpeza.

Cando empece a limpeza, a porta do forno péchase e apágase a lámpada. O ventilador refrixerante funciona a unha velocidade máis alta.

STOP - prema para deter a limpeza antes de que remate.

Non use o electrodoméstico ata que desapareza o símbolo de porta bloqueada do visor.

7. Cando remate a limpeza, apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
8. Limpe o interior do forno cun pano suave. Retire os residuos da parte inferior do forno.

### Limpeza do depósito de auga

1. Apague o electrodoméstico.
2. Verta auga no depósito de auga: 650 ml. Engada ácido láctico: 250 ml. Agarde 60 min.
3. Baleire o depósito de auga. Consulte Uso cotián, Baleirado do depósito de auga.
4. Aclare o depósito de auga e limpe o residuo de cal que quede cun pano suave.
5. Limpe o tubo de drenaxe con auga morna e un deterxente suave.

Contacte co seu subministrador de auga. para comprobar o nivel de dureza da auga.

| Clasificación da auga: | Limpe o depósito de auga cada: |
|------------------------|--------------------------------|
| brando                 | 120 h - 16 meses               |
| moderadamente duro     | 90 h - 12 meses                |
| duro                   | 60 h - 8 meses                 |
| moi duro               | 30 h - 4 meses                 |

### Aviso De Limpieza (Recordatorio de limpeza)

Cando aparece o recordatorio, é que se recomenda unha limpeza.

Utilice a función: Limpeza pirolítica.

### Retirar e instalar a porta

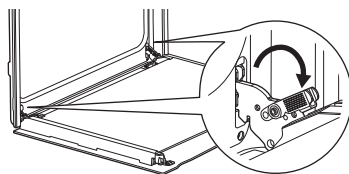
A porta do forno ten tres paneis de vidro. Pode retirar a porta do forno e os paneis de

vidro internos para limpar os paneis. Lea todas as instrucións de "Retirar e instalar a porta" antes de retirar os paneis de vidro.

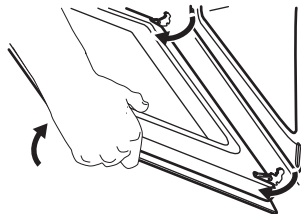


**PRECAUCIÓN!** Non utilice o electrodoméstico sen os paneis de vidro.

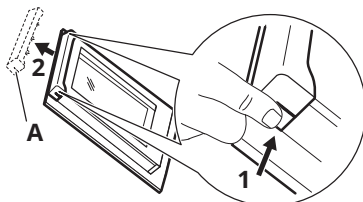
1. Abra totalmente a porta e terme de ámbalas dúas bisagras.
2. Levante e tire dos pasadores ata que chasquen.



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

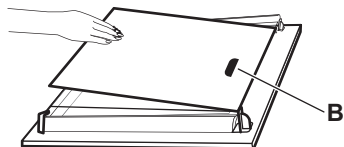


4. Poña a porta enriba dun pano suave e nunha superficie estable.
5. Suxeite o embelecador da porta **A** polo extremo superior dela a ambos os dous lados e empurre cara a dentro para soltar o precinto de suxeición.



6. Turre do embelecador da porta cara adiante para retirala.
7. Suxeite os paneis de vidro da porta polo seu extremo superior e quíteos con

coidado un a un. Comece retirando o panel superior. Asegúrese de que o vidro sae totalmente dos soportes.



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

Asegúrese de volver poñer os paneis de vidro segundo a secuencia correcta. Comprobe o símbolos ou a impresión no lado do panel de vidro. A zona de impresión **B** (se existe) debe estar orientada cara ao interior do forno. Se a porta está correctamente instalada, oirá chascar cando pechen os pasadores.

### Substituír a lámpada

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

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

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

### Lámpada traseira

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

## Resolución de problemas

**⚠ ADVERTENCIA!** Consultar capítulos de Seguridade.

### Que facer se...

| Descrición do problema                                     | Causa e solución                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non pode activar ou facer que funcione o electrodoméstico. | O electrodoméstico non está conectado ao subministro eléctrico ou está mal conectado.                                                   |
| O electrodoméstico non quenta.                             | O reloxo non está axustado.<br>Para axustar o reloxo consulte Funcións de reloxo.                                                       |
|                                                            | A porta non está correctamente pechada.                                                                                                 |
|                                                            | Estoupou o fusible.<br>Asegúrese de que o fusible é a causa do problema. Se persiste o problema, contacte cun electricista cualificado. |
|                                                            | Bloqueo de seguridade (Bloqueo infantil) está activado.                                                                                 |

| Descrición do problema                                                                                          | Causa e solución                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A lámpada está apagada.                                                                                         | A lámpada queimouse. Substituír a lámpada.<br>Para máis detalles, consultar Mantemento e limpeza. |
| Hai auga na cavidade do electrodoméstico.                                                                       | O depósito de auga encheuse con demasiada auga.                                                   |
| A cocción ao vapor non funciona.                                                                                | Hai residuos de cal na apertura da entrada de vapor.                                              |
|                                                                                                                 | Non hai auga no depósito de auga.                                                                 |
| Leva máis de 3 min baleirar o depósito de auga ou escapa auga da apertura da entrada de vapor.                  | Hai residuos de cal na apertura da entrada de vapor. Limpe o depósito de auga.                    |
| ❗ Os cortes de corrente deteñen sempre a limpeza. Repita a limpeza se se interrompe por falta de electricidade. |                                                                                                   |

Códigos de erros

Cando ocorre un erro de software, o visor amosa unha mensaxe de erro. Na seguinte táboa atopará unha lista de problemas. Cando a seguinte mensaxe de erro segue aparecendo no visor, significa que se puido desactivar un subsistema defectuoso. En tal caso contacte co seu vendedor ou cun Centro de servizo autorizado.

| Código e descrición                                                                        | Solución                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> - a porta non está totalmente pechada ou o bloqueo da porta está avariado.     | Peche a porta.<br>Apague e acenda o electrodoméstico.                               |
| <b>F111</b> - Sonda térmica (Sensor de alimentos) non está correctamente inserido na toma. | Enchufe totalmente Sonda térmica (Sensor de alimentos) na toma.                     |
| <b>F240, F439</b> - os campos táctiles do visor non funcionan correctamente.               | Limpe a superficie do visor. Asegúrese de que non hai sucidade nos campos táctiles. |
| <b>F908</b> - o sistema do electrodoméstico non pode conectar co panel de control.         | Apague e acenda o electrodoméstico.                                                 |

Datos de servizo

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

Os datos necesarios para o centro de servizo están na placa de datos. A placa de datos sitúase no marco dianteiro do electrodoméstico. É visible cando abre a porta. Non retire a placa de datos do electrodoméstico.

Recomendamos que escriba os datos aquí:

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

Datos técnicos

Datos técnicos

|                            |                                   |                            |
|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Dimensións (interno)       | Anchura<br>Altura<br>Profundidade | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Zona da bandexa de forno   | 1438 cm <sup>2</sup>              |                            |
| Elemento de calor superior | 2300 W                            |                            |
| Elemento de calor inferior | 1000 W                            |                            |
| Grella                     | 2300 W                            |                            |
| Anel                       | 1900 W                            |                            |
| Avaliación total           | 3490 W                            |                            |
| Tensión                    | 220 - 240 V                       |                            |
| Frecuencia                 | 50 - 60 Hz                        |                            |
| Número de funcións         | 20                                |                            |

Eficiencia enerxética

Ficha de información de produto e información de produto conforme aos regulamentos (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

|                                                                  |                    |
|------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Nome do proveedor                                                | IKEA               |
| Identificación do modelo                                         | SPJUTBO 806.002.77 |
| Índice de eficiencia enerxética                                  | 81.2               |
| Clase de eficiencia enerxética                                   | A+                 |
| Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo convencional       | 0.93 kWh/ciclo     |
| Consumo de enerxía cunha carga estándar, modo ventilador forzado | 0.69 kWh/ciclo     |
| Número de cavidades                                              | 1                  |
| Fonte de calor                                                   | Electricidade      |
| Volume                                                           | 72 l               |

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| Tipo de forno                                              | Forno integrado |
| Masa                                                       | 34,5 qg         |
| Electrodoméstico testado conforme a norma: EN IEC 60350-1. |                 |

Requisitos de información segundo o Regulamento (UE) n.º 2023/826

|                                                                                                  |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de enerxía en modo de espera                                                             | 0,8 W  |
| Tempo máximo necesario para que o equipo acade automaticamente o modo de baixo consumo aplicable | 20 min |
| Electrodoméstico testado conforme a norma: EN 50564.                                             |        |

Consellos para o aforro de enerxía

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

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

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

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

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

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

Se está activado un programa con Duración e o tempo de cocción supera os 30 minutos, apáganse máis cedo automaticamente os elementos de calor nalgunhas funcións do aparello.

Manteña a comida quente

Elixa o axuste máis baixo posible de temperatura para utilizar a calor residual e manter a comida quente. O indicador de calor residual ou a temperatura aparece no monitor.

Cociñar coa lámpada apagada

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

Horneado húmedo + ventilador (Cocción húmida con ventilador)

A función está deseñada para aforrar enerxía durante a cocción.

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



## Preocupacións ambientais

Recicle os materiais co símbolo . Deposite o envase nos contedores relevantes para reciclalo. Axude a protexer o medio ambiente e a saúde humana reciclando os residuos de aparatos eléctricos e electrónicos. Non refugue os aparatos

marcados co símbolo  do lixo doméstico. Devolva o produto ao seu centro de reciclaxe local ou pónase en contacto coa súa oficina municipal.

## Garantía de IKEA

**Se desexa reclamar a garantía do seu produto ou obter asistencia técnica.**



Póñase en contacto co Servizo de atención ao cliente de IKEA; atopará a ligazón ao portal de autoservizo ou o número de teléfono en [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Para completar a súa solicitude de servizo no portal de autoservizo e facilitar a busca de información sobre o seu produto ou pezas de recambio relacionadas co seu produto, aconsellamos anotar o número de artigo IKEA (8 díxitos) e o número de serie na etiqueta do produto.

**CONSERVE O DOCUMENTO DE COMPRA/ ENTREGA!**

É o xustificante de compra e a garantía non será válida sen el. O recibo tamén inclúe o nome e o número de artigo IKEA (8 díxitos) de cada electrodoméstico adquirido.

Lea atentamente a documentación técnica que acompaña ao seu aparello antes de poñerse en contacto connosco..

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





701131119-C-322026

