FRILLESBO

eu ca gl

Design and Quality
IKEA of Sweden



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



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



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

EUSKARA 4

CATALÀ 34

GALEGO 63

Contenido

Segurtasun-informazioa	4	Funtzio gehigarriak	21
Segurtasun-argibideak	6	Aholkuak eta kontseiluak	22
Instalazioa	9	Zaintza eta garbiketa	25
Produktuaren deskribapena	10	Arazoen konponketa	27
Kontrol-panela	11	Datu teknikoak	29
Lehen aldiz erabili aurretik	11	Energia-efizientzia	29
Eguneroko erabilera	12	Jasangarritasunari buruzko gaiak	31
Erloju-funtzioak	19	IKEA-ren bermea	31
Osagarriak erabiltzea	20		

Salvo modificaciones.

⚠ Segurtasun-informazioa

Etxetresna elektrikoa instalatu eta erabili aurretik, irakurri arretaz dakartzak argibideak. Fabrikatzaileak ez du bere gain hartuko instalazio eta erabilera okerrek 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 pertsonek erabil dezakete. Horretarako, beren zaindariek 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 elektrikotik urrun mantendu beharko dira, norbaitek une oro zaintzen baditu salbu.
- Haurrek norbaiten zaintzapean egon behar dute, etxetresna elektrikoarekin.
- Eduki bilgarria haurren irismenetik kanpo eta ezabatu modu egokian.

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

Segurtasun orokorra

- Etxetresna elektriko hau janaria prestatzeko soilik erabil daiteke.
- Etxetresna elektriko hau etxe barruan bakarrik erabiltzeko diseinatuta dago.
- Etxetresna elektrikoa bulegoetan, hoteletako geletan, ohe eta gosarietako geletan, baserri-ostatuetan eta bestelako lekuetan erabil daiteke, baldin eta etxeko erabilera (arrunta) gainditzen ez badu.
- Pertsona gaitu batek bakarrik instala 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 lurrun 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.

Segurtasun-argibideak

Instalazioa

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

- Kendu bilgarria guztiz.
- Ez instalatu edo erabili hondatutako etxetresna elektrikorik.
- Jarraitu etxetresna elektrikoarekin batera datozen instalazio-argibideei.
- Mugitu beti etxetresna elektrikoa kontu handiz, astuna da eta. Erabili beti segurtasun-eskularruak eta oinetako itxiak.
- Ez egin tira etxetresna elektrikoaren heldulekutik.
- Instalatu etxetresna elektrikoa instalazio-baldintzak betetzen dituen leku seguru eta egoki batean.
- Gorde gainerako etxetresna elektriko eta unitateekiko gutxieneko distantzia.
- Etxetresna 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 elektrikoa 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 elektrikoa deskonektatzeko. Egin tira beti entxufetik.
- Erabili bakarrik isolamendu-gailu egokiak: linea babesteko etengailuak, fusibleak (euskarritik kendutako torloju-itxurako fusibleak), lur-hargunearen aktibagailu eta kontaktoreak.
- Instalazio elektrikoak etxetresna elektrikoa sare-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.

Erabilera

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

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

⚠ **ADVERTENCIA!** Etxetresna elektrikoa kaltetzeko arriskua.

- Esmaltean kalteak edo kolore-galera saihesteko:
  - ez jarri laberako ontzirik edo bestelako objekturik zuzenean etxetresna elektrikoaren barrunbearen behealdean.
  - ez jarri aluminio-papera etxetresna elektrikoaren barrunbearen hondoan zuzenean.
  - ez bota ura zuzenean etxetresna elektriko beroan.
  - ez utzi plater eta janari hezeak etxetresna elektrikoan egosketa amaitu ondoren.
  - atera edo instalatu osagarriak kontuz.
- Esmaltea edo altzairu herdoilgaitza koloregabetzeak ez du eraginik izango etxetresna elektrikoaren funtzionamenduan.
- Pastel hezeak egiteko, erabili zartagin sakona. Fruten zukuek iraunkorrak izan daitezkeen orbanak sor ditzakete.
- Erabili bakarrik etxetresna elektrikoak dakartzan edo fabrikatzaileak gomendatutako osagarriak.
- Prestatu janaria beti atea itxita duzula.
- Etxetresna elektrikoa altzari batean instalatuz gero (adibidez, ate baten

atzean), ziurtatu tresna martxan dagoen bitartean atea ez dagoela inoiz itxita. Itxita dagoen altzari batean beroa eta hezetasuna meta daitezke, eta horrek kalteak eragin ditzake etxetresna elektrikoan, egitura-unitatean edo zoruan. Ez itxi altzaria etxetresna elektrikoa erabili ondoren erabat hozten den arte.

Zaintza eta garbiketa

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

- Mantentze-lanak egin aurretik, desaktibatu etxetresna elektrikoa eta deskonektatu entxufea korronte-hargunetik.
- Ziurtatu etxetresna elektrikoa hotz dagoela. Beirazko panelak apurtzeko arriskua dago.
- Hondatuta badaude, ordezkatu berehala atearen beirazko panelak. Jarri harremanetan Zerbitzu-zentro baimenduarekin.
- Kendu etxetresna elektrikoaren atea kontuz. Atea astuna da!
- Garbitu etxetresna elektrikoa aldizka, gainazalaren materiala hondatzea saihesteko.
- 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 daitekeen 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 paketeko segurtasun-argibideei.

Garbiketa pirolitikoa

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

- Garbiketa pirolitikoa 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 pirolitikoa martxan dagoenean labe pirolitikoen inguruan sortzen diren aldaket-tenperatura mugatuekiko.
- Garbiketa automatikoko programa pirolitikoa 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 tenperatura 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 elektrikotik urrun garbiketa pirolitikoa funtzionatzen duen bitartean. Etxetresna elektrikoa asko berotuko da, eta aurreko hozte-saretetatik aire beroa aterako da.
- Garbiketa pirolitikoa eta gehieneko tenperaturan egin beharreko lehen erabilera tenperatura 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 tenperaturan 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 tenperaturan egin beharreko lehen erabileran zehar eta horien ondoren. Aukerarik onena ziklo pirolitikoan zehar eta etxetresna elektrikoa giro-tenperaturara hoztu arte beste gela batean edukitzea izango litzateke. Ziurtatu aireztapen ona dagoela pirolisi-zikloan eta gehieneko tenperaturan 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, tenperatura, bibrazioak edo hezetasuna, edo, bestela, etxetresna elektrikoaren funtzionamendu-egoerari buruzko informazioa emateko balioko dute. Ez dira egokiak beste erabilera batzuetarako, ezta etxeko gelak argiztatzeko ere.
- Produktu honek G klaseko energia-efizientziako argi-iturria dauka.
- Erabili soilik zehaztapen berberak dituzten lanparak.

Zerbitzua

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

Ezabatzea

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

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

Instalazioa

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

Muntaketa

ⓘ Ikusi Muntaketa-argibideak instalazioa egiteko.

Instalazio elektrikoa

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

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

Labea kable nagusiarekin bakarrik entregatuko da.

Kablea

Instalazio edo ordezkapena egiteko egokiak diren kable motak:

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

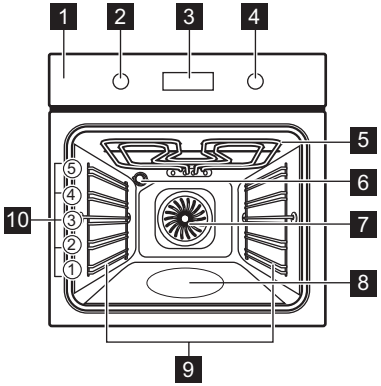
Kablearen sekzioa jakiteko, egiaztatu ezaugarrien plakan adierazitako guztizko potentzia. Honako taula ere ikus dezakezu:

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

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

Produktuaren deskribapena

Informazio orokorra



1 Kontrol-panela
2 Berotze-funtzioen agintea
3 Pantaila
4 Kontrol-agintea
5 Berotze-elementua
6 Argia
7 Haizagailua
8 Barrunbeko erliebea
9 Parrilla-euskarria, ateragarria
10 Parrilla-posizioak

Osagarriak

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

Kontrol-panela

Etxetresna elektrikoa piztea eta itzaltzea

Etxetresna elektrikoa pizteko:

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

Etxetresna elektrikoa itzaltzeko: biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea itzaltzeko posiziora 0.

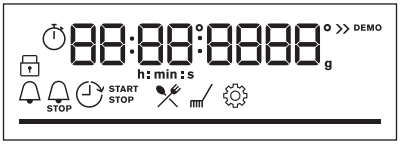
Kontrol-panelari buruzko informazio orokorra

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

	Etxetresna elektrikoa blokeatuta dago.
	Azpimenua: Sukaldaritza gidatua.
	Azpimenua: Garbiketa.
	Azpimenua: Ezarpenak
	Berotze bizkorra aktibatuko da.
	Janaria lurrunetan prestatzeko funtzioa aktibatuta dago.
	Minutu-kontagailua aktibatuko da.
STOP	Egosketa-denbora aktibatuko da.
	Hasiera atzeratua aktibatuko da.
	Funtzionamendu-tenporizadorea aktibatuko da.
	Garapen-barra; bisualki adierazten du noiz iristen den etxetresna elektrikoa ezarritako tenperaturara edo noiz bukatu duen janaria prestatzen.

Pantailako adierazleak

Pantaila funtzio nagusiekin:



Lehen aldiz erabili aurretik

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

Denbora ezartzea

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

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

Lehen aldiz aurretik berotzea eta garbiketa

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

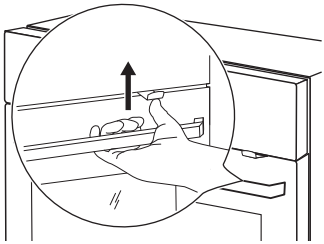
1. Atera osagarri eta parrilla-euskarri ateragarri guztiak etxetresna elektrikotik.
2. Ezarri funtzioa. Ezarri gehieneko tenperatura. Ikusi Eguneroko erabilera. Utzi tresnari 1 h funtzionatzen.
3. Ezarri funtzioa. Ezarri gehieneko tenperatura. Utzi tresnari 15 min funtzionatzen.
4. Ezarri funtzioa. Ezarri gehieneko tenperatura. Utzi tresnari 15 min funtzionatzen.
5. Itzali etxetresna elektrikoa eta itxaron hotz dagoen arte.
6. Garbitu tresna eta osagarriak mikrozuntzezko zapia, ur epela eta detergente leuna erabiliz.
7. Jarri osagarriak eta parrilla-euskarri ateragarriak hasieran zeuden toki berean.

Haurrentzako blokeo mekanikoa

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

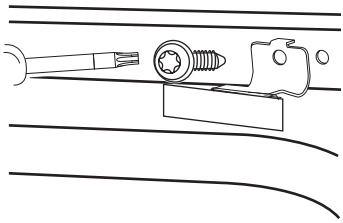
Haurrentzako blokeoa duen labearen atea irekitzeko:

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



Haurrentzako blokeoa kentzeko:

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



Eguneroko erabilera

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

Berotze-funtzioak

	Janaria haizagailuarekin prestatzea Haragia erretzeko eta pastelak laberatzeko. Ezarri Egosketa arruntak duena baino tenperatura baxuagoa, haizagailuak beroa labearen barruan uniformeki barreiatuko baitu.
	Janaria prestatzeko modu tradizionala Elikagaiak parrilla-posizio bakarrean laberatu eta erretzeko.
	SteamBake Egosketan zehar hezetasuna gehitzeko. Laberatzean kolore oneko azal kurruskaria lortzeko. Janaria berotzean urtsutasuna areagotzeko.
	Janari izoztuak Aurretik prestatutako elikagaiak kurruskari uzteko, esaterako, patata frijituak, atal patatak edo udaberri-biribilkiak.
	Pizza-funtzioa Pizzak eta beheko bero gehiago behar duten bestelako platerak laberatzeko.
	Beheko beroa Txigortzeko eta oinarri kurruskaria prestatzeko. Erabili beheko parrilla-posizioa.
	Janaria haizagailu hezearekin prestatzea Funtzio hau janaria prestatzean energia aurrezteko diseinatuta dago. Funtzio hau erabiltzen duzunean, etxetresna elektrikoaren barruko tenperatura ezarritakoarekiko ezberdina izan daiteke. Hondar-beroa erabiliko du. Baliteke berotze-potentzia murriztea. Informazio gehiago lortzeko, ikusi Eguneroko erabilera, Oharrak: Janaria haizagailu hezearekin prestatzea.
	Grilla Janari-zati meheak gratinatzeko eta ogia txigortzeko.
	Turbo Grill Haragi-pieza handiak edo hezurrak dituzten hegaztiak parrilla-posizio bakarrean erretzeko. Gratinatuak prestatzeko eta elikagaiak txigortzeko.

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

Oharrak: Janaria haizagailu hezearekin prestatzea

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

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

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

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

Hau ezartzea: Berotze-funtzioak

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

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

SteamBake - Janaria lurrunetan prestatzea

1. Ziurtatu etxetresna elektrikoa hotz dagoela.
2. Bete barrunbe bozeldua iturriko urez (100 ml laberatzeko, 200 ml erretzeko). Barrunbe bozelduaren gehiengo edukiera 250 ml da. Ez bete berriro barrunbe bozeldua janaria prestatu bitartean edo etxetresna elektrikoa bero dagoen bitartean.
3. Berotze-funtzioa hautatzeko, biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea.
4. Tenperatura ezartzeko, biratu kontrol-agintea.
5. Hezetasuna sortzeko, aurreberotu etxetresna elektriko hutsa 5 min.
6. Sartu janaria etxetresna elektrikoan.
7. Prestatzen amaitzean, biratu prestatze-funtzioen kontrol-agintea itzaltzeko posiziora etxetresna elektrikoa itzaltzeko.
8. Etxetresna elektrikoa hotz dagoenean, kendu geratzen den ura barrunbe bozeldutik zapi leun batez.

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

Sartzea: ☰ menua

Ireki Menua Sukaldaritza gidatuko platerak eta ezarpenak ikusteko.

1. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea ☰ aldera.

✕, ✓, ⚙ agertzen da pantailan.

2. Biratu kontrol-agintea eta hautatu ikonoa azpimenuan sartzeko. Sakatu OK.

Ezarpenak: Sukaldaritza gidatua ✕

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

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

Azpimenua: Sukaldaritza gidatua

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

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

	Platera	Pisua	Apalaren maila / Osagarria
P1	**Roastbeefa, gutxi egina**	1 - 1.5 kg; 4-5 cm-ko zati lodiak	**2**; **labe-azpila** Frijitu haragia minutu gutxi batzuez zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.
P2	**Roastbeefa, nahiko egina**		
P3	**Roastbeefa, ongi egina**		
P4	**Xerra, nahiko egina**	180 - 220 g zatiko; 3 cm-ko zati lodiak	**3**; laberako ontzia **apal saretadunean** Frijitu haragia minutu gutxi batzuez zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.
P5	**Behiki errea / erregosia** (saihetshezurra, biribilkia, hegal lodia)	1.5 - 2 kg	**2**; laberako ontzia **apal saretadunean** Frijitu haragia minutu gutxi batzuez zartagin bero batean. Gehitu likidoa. Sartu etxetresna elektrikoan.
P6	**Roastbeefa, gutxi egina** (egoste motela)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm-ko zati lodiak	**2**; **labe-azpila** Frijitu haragia minutu gutxi batzuez zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.
P7	**Roastbeefa, nahiko egina** (egoste motela)		
P8	**Roastbeefa, ongi egina** (egoste motela)		
P9	**Behi-xerra, gutxi egina** (egoste motela)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm-ko zati lodiak	**2**; **labe-azpila** Frijitu haragia minutu gutxi batzuez zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.
P10	**Behi-xerra, nahiko egina** (egoste motela)		
P11	**Behi-xerra, ongi egina** (egoste motela)		
P12	**Txahalki errea** (adib., besoa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm-ko zati lodiak	**2**; laberako ontzia **apal saretadunean** Frijitu haragia minutu gutxi batzuez zartagin bero batean. Gehitu likidoa. Sartu etxetresna elektrikoan. Haragi erre estalia.
P13	**Txerriaren lepo edo beso errea**	1.5 - 2 kg	**2**; laberako ontzia **apal saretadunean** Gehitu 200 ml likido laberako ontzian.

	Platera	Pisua	Apalaren maila / Osagarria
P14	**Txerri urdaiztatua** (egoste motela)	1.5 - 2 kg	**2**; **labe-azpila** Biratu haragia denboraren erdia igarotzen denean, bi aldeetatik berdin gorritzeko.
P15	**Txerri-solomoa, freskoa**	1 - 1.5 kg; 5-6 cm-ko zati lodiak	**2**; laberako ontzia **apal saretadunean** Frijitu haragia minutu gutxi batzuez zartagin bero batean. Sartu etxetresna elektrikoan.
P16	**Txerri-txuletak**	2 - 3 kg; erabili 2-3 cm-ko txerri-txuleta fin gordinak	**3**; **azpil sakona** Gehitu likidoa plater baten hondoa estaltzeko. Biratu haragia denboraren erdia igarotzen denean.
P17	**Arkume-izterra hezurrekin**	1.5 - 2 kg; 7-9 cm-ko zati lodiak	**2**; laberako ontzia **labe-azpilean** Gehitu likidoa. Biratu haragia denboraren erdia igarotzen denean.
P18	**Oilasko osoa**	1 - 1.5 kg; freskoa	**2**; 200 ml; lapikoa **labe-azpilean** Biratu oilaskoa denboraren erdia igarotzen denean, bi aldeetatik berdin gorritzeko.
P19	**Oilasko-erdia**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **labe-azpila**
P20	**Oilasko-bularkia**	180 - 200 g zatiko	**2**; lapikoa **apal saretadunean** Frijitu haragia minutu gutxi batzuez zartagin bero batean.
P21	**Oilasko-izterrak, freskoak**	-	**3**; **labe-azpila** Aurretik oilasko-izterrak marinatu badituzu, ezarri tenperatura baxuena eta egin itzazu denbora gehiagoz.
P22	**Ahatea, osoa**	2 - 3 kg	**2**; laberako ontzia **apal saretadunean** Jarri haragia laberako ontzi batean. Biratu ahatea denboraren erdia igarotzen denean.
P23	**Antzara, osoa**	4 - 5 kg	**2**; **azpil sakona** Jarri haragia labe-azpil sakon batean. Biratu antzara denboraren erdia igarotzen denean.
P24	**Haragi-pastela**	1 kg	**2**; **apal saretaduna**
P25	**Arrain osoa, grillean**	0.5 - 1 kg arraineko	**2**; **labe-azpila** Bete arraina gurinez, espeziaz eta usain-belarrez.

	Platera	Pisua	Apalaren maila / Osagarria
P26	**Arrain-xerra**	-	**3**; lapikoa **apal saretadunean**
P27	**Gazta-tarta**	-	**2**; ∅ 28 cm Springform ontzia **apal saretadunean**
P28	**Sagar-bizkotxoa**	-	**2**; 100 - 150 ml; **labe-azpila**
P29	**Sagar-pastela**	-	**2**; tarta-moldea **apal saretadunean**
P30	**Sagar-tarta**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm tarta-moldea **apal saretadunean**
P31	**Intxaur eta txokolatezko bizkotxoak**	2 kg ore	**3**; **azpil sakona**
P32	**Muffin-ak**	-	**2**; 100 - 150 ml; madalena-azpila **apal saretadunean**
P33	**Bizkotxo luzea**	-	**2**; azpil luzea **apal saretadunean**
P34	**Patata erregosiak**	1 kg	**2**; **labe-azpila** Jarri patata osoak, azal eta guzti, labe-azpilean.
P35	**Patata-ziriak**	1 kg	**3**; **labe-azpila** labeko paperez estalia Moztu patatak zatitan.
P36	**Barazki nahastuak grillean**	1 - 1.5 kg	**3**; **labe-azpila** labeko paperez estalia Moztu barazkiak zatitan.
P37	**Kroketak, izoztuak**	0.5 kg	**3**; **labe-azpila**
P38	**Patata frijituak, izoztuak**	0.75 kg	**3**; **labe-azpila**
P39	**Haragi-/Barazki-lasagna pasta-xafla lehorrekin**	1 - 1.5 kg	**2**; lapikoa **apal saretadunean**
P40	**Patata gainerreak** (patata gordinak)	1 - 1.5 kg	**1**; lapikoa **apal saretadunean** Biratu platera denboraren erdia igarotzen denean.
P41	**Pizza freskoa, fina**	-	**2**; 100 ml; **labe-azpila** labeko paperez estalia

	Platera	Pisua	Apalaren maila / Osagarria
P42	**Pizza freskoa, lodia**	-	**2**; **labe-azpila** labeko paperez estalia
P43	**Quichea**	-	**2**; laberako ontzia **apal saretadunean**
P44	**Baguettea / Txapata / Ogi zuria**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **labe-azpila** labeko paperez estalia Denbora gehiago behar da ogi zuria egiteko.
P45	**Ogi integrala / Zekale-ogia**	1 kg	**2**; 100 ml; **labe-azpila** labeko paperez estalia / azpil luzea **apal saretadunean**

Aldatzea: Ezarpenak

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

Azpimenua: Ezarpenak

	Ezarpena	Balioa
01	Eguneko ordua	Aldaketa
02	Pantailaren distira	1 - 5
03	Teklen tonuak	1 - Seinalea, 2 - Klika, 3 - Soinurik ez
04	Txirrinaren bolumena	1 - 4
05	Funtzionamendu-tenporizadorea	Piztuta / Itzalita
06	Argia	Piztuta / Itzalita
07	Berotze bizkorra	Piztuta / Itzalita
08	Garbitzeko abisua	Piztuta / Itzalita
09	Demo modua	-
10	Softwarearen bertsioa	Egiaztatu
11	Berrezarri ezarpen guztiak	Bai / Ez

Erloju-funtzioak

Tenporizadorearen funtzioen deskribapena

Minutu-kontagailua	Atzera-kontaketaren tenporizadorea ezartzeko. Atzera-kontaketa amaitzen denean, seinale bat entzungo duzu. Funtzio horrek ez du eraginik etxetresna elektrikoaren funtzionamenduan, eta edonoiz ezar daiteke.
Egosketa-denbora	Iraupena ezartzeko. Atzera-kontaketa amaitzen denean, seinale bat entzungo duzu, eta berotze-funtzioa automatikoki itzaliko da.
Hasiera atzeratua	Hasiera eta/edo amaiera atzeratzeko.
Funtzionamendu-tenporizadorea	Tresna martxan zenbat denbora daraman bistaratzeko. Gehienekoa 23 h 59 min da. Funtzio horrek ez du eraginik etxetresna elektrikoaren funtzionamenduan, eta edonoiz ezar daiteke.

Ezartzea: Minutu-kontagailua

1. Sakatu .

Hau agertuko da pantailan: 0:00 eta .

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

Ezartzea: Egosketa-denbora

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

   0:00 eta STOP.
3. Egosketa-denbora ezartzeko, biratu kontrol-agintea.
4. Sakatu OK. Berehala abiaraziko da tenporizadorea.
5. Denbora bukatzen denean, sakatu OK eta biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea itzaltzeko posiziora.

Ezartzea: Hasiera atzeratua

1. Biratu kontrol-aginteak berotze-funtzioa hautatzeko eta tenperatura ezartzeko.
2. Sakatu pantailan hau agertu arte: eta START .
3. Hasiera-ordua ezartzeko, biratu kontrol-agintea.
4. Sakatu OK.

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

5. Amaiera-ordua ezartzeko, biratu kontrol-agintea.
6. Sakatu OK.

Ezarritako hasiera-orduan hasiko da beherantz zenbatzen tenporizadorea.

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

Ezartzea: Funtzionamendu-tenporizadorea

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

Hau ezartzea: Eguneko ordua

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

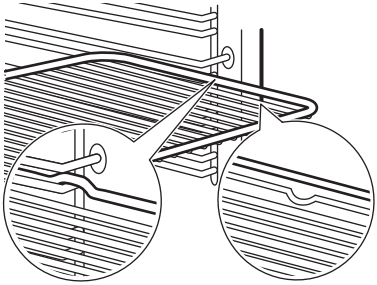
Osagarriak erabiltzea

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

Osagarriak txertatzea

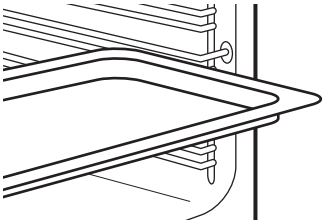
Goiko aldeko zirrikitu txiki batek segurtasuna areagotu eta makurduraren aurkako babesa ematen du. Zirrikituek iraulketaren aurkako gailu gisa ere funtzionatzen dute. Parrillaren inguruko ertzak sukaldeko tresnak bertatik erortzea saihesten du.

Parrilla



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

Egosteko erretilua / Zartagin sakona



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

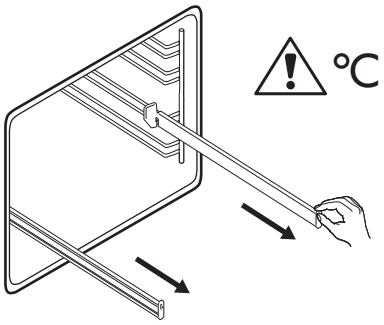
Honako hau erabiltzea: Gida teleskopikoak

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

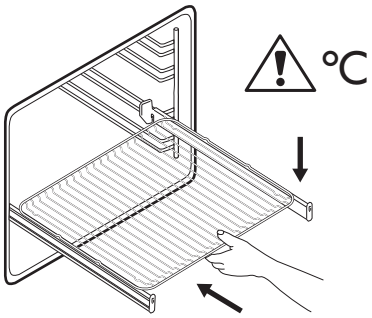
Gida teleskopikoei esker, parrillak eta erretiluak erraz sartu eta atera ditzakezu.

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

1. Atera eskuin eta ezkerreko gida teleskopikoak.



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



Funtzio gehigarriak

Blokeagailua

Funtzio honek etxetresna elektrikoaren funtzioa nahi gabe aldatzea saihestuko du.

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

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

: eduki sakatuta funtzioa aktibatzeko.

Soinu bat entzungo duzu. : 3 aldiz egingo du dir-dir blokeoa aktibatuta dagoenean.

: eduki sakatuta funtzioa desaktibatzeko.

Itzaltze automatikoa

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

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

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

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

Hozte-haizagailua

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

Aholkuak eta kontseiluak

Egosteko gomendioak

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

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

Zenbatu parrilla-posizioak labearen zorutik hasita.

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

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

Tauletan erabilitako ikurrak:

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

Janaria haizagailu hezearekin prestatzea: osagarri gomendatuak

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

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

Janaria haizagailu hezearekin prestatzea

Emaitzarik onenak lortzeko, jarraitu taulan zerrendatutako iradokizunei.

		°C		
Opilak, 16 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	2	20 - 30
Opilak, 9 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	2	30 - 40
Pizza izoztua, 0,35 kg	sareta-erretilua	220	2	10 - 15
Ijito-besoa	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	170	2	25 - 35

		°C		
Browniea	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieza	zeramikazko ramekinak sareta-erretiluan	200	3	25 - 30
Bizkotxozko flan-oinarria	flan-moldea sareta-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

		°C		
Tartaletak, 8 pieza	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	170	2	20 - 30
Barazki egosiak, 0,4 kg	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	3	35 - 45
Arrautzopil begetarianoa	pizzarako oinarria sareta-erretiluan	200	3	25 - 30
Barazki mediterraneoak, 0,7 kg	laberatzeko erretilua edo laberatzeko zartagin sakona	180	4	25 - 30

Proba-institutuetarako informazioa

Honen araberako proba: IEC 60350-1.

				°C	
Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko	Janaria prestatzeko modu tradizionala	Egosteko erretilua	3	160	20 - 35
Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko	Janaria haizagailua-rekin prestatzea	Egosteko erretilua	3	150 - 160	20 - 35
Pastel txikiak, 20 parrilla bakoitzeko	Janaria haizagailua-rekin prestatzea	Egosteko erretilua	2 eta 4	150 - 160	20 - 35
Sagar tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Janaria prestatzeko modu tradizionala	Parrilla	2	180	70 - 90
Sagar tarta, 2 molde, Ø 20 cm	Janaria haizagailua-rekin prestatzea	Parrilla	2	160	70 - 90
Koiperik gabeko bizkotxoa tarta-moldean, Ø 26 cm[1)]	Janaria prestatzeko modu tradizionala	Parrilla	1	170	25 - 35
Koiperik gabeko bizkotxoa tarta-moldean, Ø 26 cm[1)]	Janaria haizagailua-rekin prestatzea	Parrilla	2	160	40 - 50
Koiperik gabeko bizkotxoa tarta-moldean, Ø 26 cm[1)]	Janaria haizagailua-rekin prestatzea	Parrilla	2 eta 4	160	40 - 60
Gurin-galletak	Janaria haizagailua-rekin prestatzea	Egosteko erretilua	3	140 - 150	20 - 40

Gurin-galletak	Janaria haizagailua-rekin prestatzea	Egosteko erretilua	2 eta 4	140 - 150	25 - 45
Gurin-galletak	Janaria prestatzeko modu tradizionala	Egosteko erretilua	3	140 - 150	25 - 45
Ogi txigortua[1)]	Grilla	Parrilla	4	geh.	1 - 5

1) Berotu aurretik etxetresna elektrikoa 10 minutuz.

Zaintza eta garbiketa

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

Garbiketari buruzko oharrak

Agente garbigarriak

- Garbitu tresnaren aurrealdea mikrozuntzezko 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 mikrozuntzezko zapi batekin erabilera bakoitzaren ondoren.

Osagarriak

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

Barrunbe bozeldua garbitzea

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

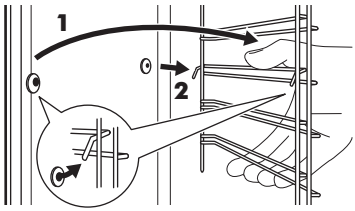
ⓘ Funtzio hori erabiliz gero: (SteamBake): garbitu labea 5-10 zikloz behin.

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

Parrilla-euskarriak kentzea

Kendu parrilla-euskarriak edo etxetresna elektrikoa garbitzeko

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



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

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

Garbiketa pirolitikoa

⚠ **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. Biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea aldera Menua ikusteko.
5. Biratu kontrol-agintea hautatzeko, eta sakatu OK.

Garbiketa-programa	Iraupena
C1 - Garbiketa arina	1 h
C2 - Garbiketa arrunta	1 h 30 min
C3 - Garbiketa sakona	2 h 30 min

6. Biratu kontrol-agintea garbiketa-programa hautatzeko, eta sakatu OK.
7. Sakatu OK garbitzen hasteko.

Garbiketa hasten denean, etxetresna elektrikoaren atea blokeatu egingo da, eta argia itzalita egongo da. Atea desblokeatzen den arte, ikusiko da pantailan.

8. Garbitu ondoren, biratu berotze-funtzioen kontrol-agintea itzaltzeko posiziora.
9. Itxaron etxetresna elektrikoa hotz dagoen arte eta atea desblokeatu arte. Garbitu labearen barnealdea zapi leun batez eta urez.

Garbitzeko abisua

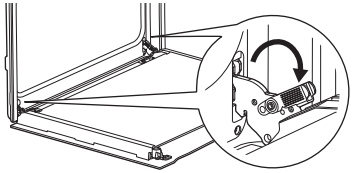
Saioaren ondoren pantailan argiak distira egiten duenean, etxetresna elektrikoak gogoraraziko dizu pirolisiarekin garbitu behar duzula. Azpimenuan desaktiba dezakezu abisua: Ezarpenak. Irakurri Eguneroko erabilera, Aldatzea: Ezarpenak.

Atea kendu eta instalatzea

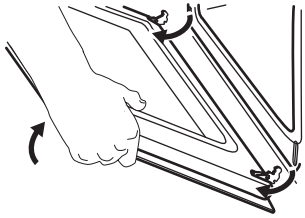
Labearen ateak kristalezko hiru panel ditu. Labearen atea eta barruko kristalezko panelak kendu ditzakezu horiek garbitzeko. Irakurri "Atea kendu eta jartzea" jarraibide osoa kristalezko panelak kendu aurretik.

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

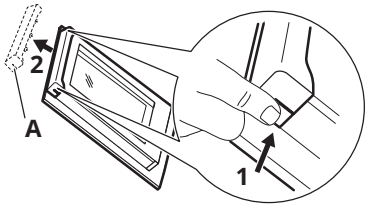
1. Ireki atea erabat eta eutsi bi bandei.
2. Altxatu eta egin tira kisketetik, klik egiten duten arte.



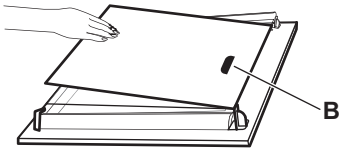
3. Itxi labearen atea apur bat, lehen irekitze-posizioan utziz. Ondoren, altxatu eta egin tira atetik, bere lekutik ateratzeko.



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



6. Egin tira atearen molduratik aurrerantz kentzeko.
7. Heldu iezaiezu 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 labearen atea; itxi bi bandetako krisketak.

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

Lanpara ordezkatzea

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

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

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

Atzeko lanpara

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

Arazoen konponketa

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

Zer egin kasu hauetan

Arazoa	Begiratu ea...
Etxetresna elektrikoa ez da berotzen.	Automatikoki itzaltzeko aukera desaktibatuta dago.
Etxetresna elektrikoa ez da berotzen.	Etxetresna elektrikoaren atea itxita dago.
Etxetresna elektrikoa ez da berotzen.	Fusiblea ez da erre.
Etxetresna elektrikoa ez da berotzen.	Blokeagailua desaktibatuta dago.
Argia itzalita dago.	Janaria haizagailu hezearekin prestatzea aktibatuta dago.
Argia ez dabil.	Lanpara erre egin da.
Err C3	Etxetresna elektrikoaren atea itxita dago, edo atearen blokeoa hondatuta dago.
Err F102	Etxetresna elektrikoaren atea itxita dago.
Err F102	Atearen blokeoa ez dago hondatuta.
Pantailan 00:00 agertzen da.	Itzalaldi bat egon da. Ezarri eguneko ordua.
Ura barrunbearen erliebetik irteten da.	Ur gehiegi dago barrunbearen erliebean.

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

Zerbitzu-datuak

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

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

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

Datuak hemen idaztea gomendatzen dizugu:

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

Datu teknikoak

Datu teknikoak

Neurriak (barrukoak)	Zabalera Altuera Sakonera	480 mm 361 mm 416 mm
Egosteko erretilurako eremua	1438 cm^2	
Goiko berogailua	2300 W	
Beheko berogailua	1000 W	
Grilla	2300 W	
Soinua	2400 W	
Guztizko kalifikazioa	3490 W	
Tentsioa	220 - 240 V	
Maiztasuna	50 - 60 Hz	
Funtzio kopurua	9	

Energia-efizientzia

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

Hornitzailearen izena	IKEA
Modeloaren identifikazioa	FRILLESBO 406.002.36
Energia-efizientziaren indizea	81.2
Energia-efizientzia mota	A+
Energia-kontsumoa karga estandarrarekin eta modu arruntean	0.93 kWh/ziklo
Energia-kontsumoa karga estandarrarekin eta haize-gailu bortxatuaren moduarekin	0.69 kWh/ziklo
Barrunbeen kopurua	1
Bero-iturria	Elektrizitatea
Bolumena	72 l

Labe mota	Labe integratu altua
Masa	33.6 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 gehienezko denbora	20 min
Gailua honako arau hauen arabera probatu da: EN 50564.	

Energia aurrezteko aholkuak

Honako aholku hauei esker, energia aurreztuko duzu etxetresna elektrikoa 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 elektrikoa aurretik, berariaz kontrakoa gomendatzen bada salbu.

Egin etenaldi ahalik eta laburrenak laberatzeen artean aldi berean hainbat plater prestatzen ari bazara.

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

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

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

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

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

Argia itzalita dagoela egostea
Itzali argia egosten duzun bitartean. Piztu ezazu beharrezkoa denean bakarrik.

Janaria haizagailu hezearekin prestatzea
Funtzio hau egosketan zehar energia aurrezteko diseinatuta dago.

Funtzio hau erabiltzean, argia automatikoki itzaliko da 30 segundoren buruan. Argia berriro 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

Zenbat irauten du IKEA-ren bermea?

Bermeak 5 urteko iraupena izango du, etxetresna elektrikoa IKEA-n erosten duzun jatorrizko datatik hasita. Jatorrizko ordainagiria beharko duzu, erosketa-frogagiri gisa. Bermea indarrean dagoela zerbitzu-lanak burutzen badira, horrek ez du etxetresna elektrikoaren bermealdia luzatuko.

Nork emango du zerbitzua?

IKEA-ren zerbitzu-hornitzaileak eskainiko du zerbitzua, bere zerbitzu-operazioen edo zerbitzuko kide-sare baimenduaren bidez.

Zer estaltzen du bermeak?

Bermeak etxetresna elektrikoaren akatsak estaltzen ditu, baldin eta fabrikaziozkoak edo materialen ondoriozkoak badira, eta tresna IKEA-n erosi zen datatik hasita. Bermea etxeko erabilerarako bakarrik da aplikagarria. Salbuespenak «Zer ez du bermeak estaltzen?» atalean adieraziko dira. Bermealdian zehar, akatsa konpontzetik eratorritako kostuak (esaterako, konponketak, atalak, lana eta garraioa) estaliko ditu, baldin eta etxetresna elektrikoak konpontzeko gastu gehigarririk egin behar ez bada. Baldintza horietan, EBko gidalerroak (99/44/EE) eta dagozkien tokiko araudiak aplikatuko dira. Ordeztutako atalak IKEA-ren jabetzakoak izango dira.

Zer egingo du IKEA-k arazoa konpontzeko?

IKEA-k izendatutako zerbitzu-hornitzaileak tresna aztertu eta, bere irizpidearen arabera, berme honek estaltzen duen erabakiko du. Estaltzen duela uste badu, IKEA-ren zerbitzu-hornitzaileak edo bere zerbitzu-kide baimenduak, bere operazio-zerbitzuen bidez eta bere irizpidearen arabera, produktu akastuna konpondu edo berdina edo baliokidea den beste produktu batekin ordeztuko du.

Zer ez du bermeak estaltzen?

- Ohiko erabileraren ondoriozko narriadura.
- Nahita egindako edo erabilera zabarraren ondoriozko kalteak, funtzionamendu-argibideei ez jarraitzetik eratorritako kalteak, instalazio okerra edo tentsio okerrean konektatutako instalazioa, erreakzio kimiko edo elektrokimikoek oxidoak korrosioak edo urak eragindako kalteak (besteak beste, ur-horniduran gehiegizko karearen ondoriozko kalteak) eta ingurune-baldintza ezohikoek sortutako kalteak.
- Atal kontsumigarriak, bateriak eta argiak barne.
- Etxetresna elektrikoaren erabilera arruntari eragiten ez dioten atal ez-funtzional eta apaingarriak, urradurak eta egon daitezkeen kolore-desberdintasunak barne.
- Objektu edo substantzia arrotzek eta iragazki, drainatze-sistema edo xaboi-tiraderen garbiketak eragindako ustekabeko kalteak.
- Honako atal hauei eragindako kalteak: beira zeramikoa, osagarriak, baxera eta mahai-tresnetarako saskiak, elikatze- eta hustubide-hodiak, junturak, argiak eta

argien estalkiak, pantailak, heldulekuak, karkasak eta karkasen atalak. Akats horiek fabrikaziozkoak direla frogatu ahal bada salbu.
- Teknikariaren bisitan zehar akatsik aurkitu ezin izan den kasuetan.
- Guk izendatutako zerbitzu-hornitzaileek eta/edo guk kontratatutako zerbitzu-kide baimenduak egin ez dituzten konponketen kasuan, edo pieza originalak erabili ez direnean.
- Instalazio okerrengatik edo argibideei jarraitu gabeko instalazioengatik eratorritako konponketak.
- Etxetresna elektrikoa etxeko ingurunetik kanpo erabili denean, esaterako, erabilera profesionalerako erabili bada.
- Garraioen ondoriozko kalteak. Bezeroak etxetresna elektrikoa etxera edo beste helbide batera eramaten badu, IKEA-k ez du bere gain hartuko garraioan zehar gerta daitezkeen kalteen erantzukizuna. Hala ere, IKEA-k produktua bezeroaren entrega-helbidean entregatzen badu, bermeak entregan zehar gerta daitezkeen kalteak estaliko ditu.
- IKEA-ren etxetresna elektrikoaren hasierako instalazioa egitearen ondoriozko kostua. Dena den, IKEA-ren zerbitzu-hornitzailea edo zerbitzu-kide baimenduak etxetresna elektrikoa barnearen baldintzen arabera konpontzen edo ordezten badu, zerbitzu-hornitzaileak edo zerbitzu-kide baimenduak konpondutako tresna berrinstalatu edo ordeztutakoa instalatuko du, beharrezkoa izanez gero.

Murrizketa hori ez zaio aplikatuko espezialista kualifikatu batek gure pieza originalak erabiliz egindako konponketa-lan zuzenei, etxetresna elektrikoa EBko beste herrialde bateko segurtasun-zehaztepen teknikoetara egokitzeko egiten dituenean.

Nola aplikatuko dira herrialdeko legeak?

IKEA-ren bermeak tokiko eskakizunak estali edo gainditzen dituzten legezko eskubide espezifikoak ematen dizkizu. Hala eta guztiz ere, baldintza horiek ez dute inola ere mugatuko tokiko legedian deskribatutako eskubideak.

Baliotasun-eremua

EBko herrialde batean erositako eta EBko beste herrialde batera eramandako etxetresna elektrikoen kasuan, zerbitzuak helmuga-herrialdeko berme-baldintza arrunten arabera emango dira. Zerbitzuak bermearen esparruan emateko betekizuna bakarrik egongo da, etxetresna elektrikoak honako hauek betetzen baditu eta hauen arabera instalatzen bada:

- bermea eskatu den herrialdeko zehaztapen teknikoak;
- Muntaketa-argibideak eta Erabiltzailearen eskuliburuko segurtasun-informazioa;

IKEA etxetresna elektrikoetarako Saldu ondoko zerbitzu berezia:

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

1. bermeak eskaintzen duen zerbitzuren bat eskatzeko;
2. IKEA sukaldeko altzari batean IKEA etxetresna elektrikoaren instalazioari buruzko informazioa eskatzeko. Zerbitzuak ez du honako gauza hauekin lotutako laguntza eskainiko:
   - IKEA sukaldearen instalazio orokorra;
   - elektrizitate, ur eta gaserako konexioak eta loturak (makinak entxufe eta kablerik gabe badator), zerbitzu-ingeniari baimendu batek egin beharko baititu.
3. IKEA etxetresna elektrikoaren erabiltzailearen eskuliburuko eduki eta zehaztapenei buruzko zalantzak argitzeko.

Zerbitzurik onena eskaintzen dizugula ziurtatzeko, gurekin harremanetan jarri aurretik, irakurri arretaz liburuxka honetako Muntaketa-argibideak atala eta/edo Erabiltzailearen eskuliburua.

Nola jar zaitezke gurekin harremanetan gure zerbitzuak eskatzeko?



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

Zerbitzu azkarragoa jaso ahal izateko, eskuliburu honen amaieran zerrendatutako telefono-zenbaki espezifikoak erabiltzea gomendatzen dizugu. Kontsultatu beti laguntza behar duzun etxetresna elektriko espezifikoaren liburuxkan zerrendatutako zenbakiak. Guri deitu aurretik, ziurtatu laguntza behar duzun etxetresna elektrikoaren IKEA produktu-zenbakia (8 digituko kodea) eta serie-zenbakia (ezaugarrien plakan aurki dezakezun 8 digituko kodea) eskura dituzula.

GORDE ORDAINAGIRIA!
Erosketaren frogagiri gisa balioko du, eta bermea aplikatzeko beharrezkoa izango da. Kontuan izan ordainagirian ere erosi dituzun etxetresna elektriko bakoitzaren IKEA produktuaren izena eta zenbakia (8 digituko kodea) agertzen direla.

Laguntza gehiago behar duzu?

Zure etxetresna elektrikoen Saldu ondoko zerbitzuarekin zerikusirik ez duen beste zalantzaren bat baduzu, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendaren telefono-arretarako zentroarekin. Gurekin harremanetan jarri aurretik, etxetresna elektrikoaren agiriak arretaz irakurtzea gomendatzen dizugu.

Contingut

Informació de seguretat	34	Funcions addicionals	50
Instruccions de seguretat	36	Consells i trucs	51
Instal·lació	39	Cura i neteja	54
Descripció del producte	40	Resolució de problemes	56
Tauler de control	40	Dades tècniques	58
Abans del primer ús	41	Eficiència energètica	58
Ús diari	42	Qüestions mediambientals	59
Funcions del rellotge	48	GARANTIA D'IKEA	60
Ús d'accessoris	49		

Subjecte a canvis sense preavís.

⚠ Informació de seguretat

Abans d'instal·lar 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, talleu 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.

Instruccions de seguretat

Instal·lació

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

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

Connexió elèctrica

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

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc 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 asseguren la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La connexió elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar tots els pols de l'aparell del

subministrament elèctric. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una amplada de l'obertura de contacte d'un mínim de 3 mm.
- 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 modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

⚠ **Avís!** Risc d'espatllar l'aparell.

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

Cura i neteja

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre de servei autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- 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

⚠ **Avís!** 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.
- Talleu 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 reciclable. 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

ⓘ 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.

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

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

Cable

Tipus de cables d'instal·lació o substitució:

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

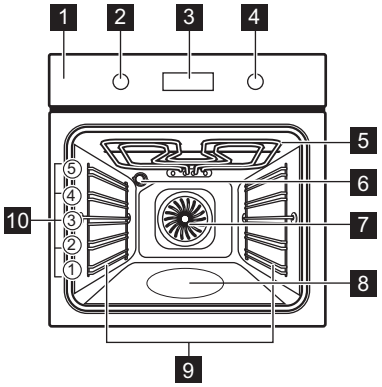
Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

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

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

Descripció del producte

Visió general



1 Tauler de control
2 Botó per a les funcions d'escalfament
3 Pantalla
4 Selector
5 Element d'escalfament
6 Llum
7 Ventilador
8 Encastat
9 Suport de prestatge, desmuntable
10 Posicions del prestatge

Accessoris

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

Tauler de control

Encendre i apagar l'electrodomèstic

Per encendre l'aparell feu el següent:

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

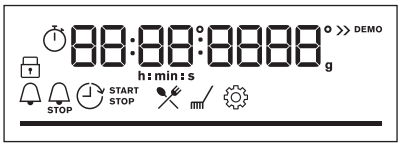
Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat 0.

Visió general del tauler de control

	Premeu-lo per definir les funcions del temporitzador.
	Mantingueu-lo premut per ajustar la funció: Escalfament ràpid.
	Premeu-lo per encendre o apagar el llum.
	Mantingueu-lo premut per ajustar la funció: Bloqueig.
OK	Premeu-lo per confirmar la selecció.

Indicadors de pantalla

Mostrar amb les funcions de tecla:



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

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

Abans del primer ús

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

Configuració de l'hora

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

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

Preescalfat i neteja inicials

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

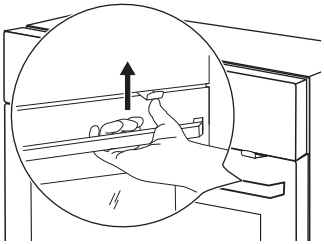
1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Consulteu Ús diari. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.
3. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
4. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

Bloqueig mecànic infantil

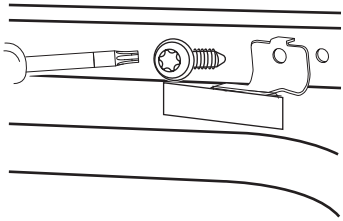
El forn porta instal·lat el sistema de bloqueig mecànic infantil. És el bloqueig de la porta a la part dreta del forn, a sota del tauler de control.

Per obrir la porta del forn amb el bloqueig infantil:

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



2. Torneu a cargolar el cargol després de treure 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.

Ús diari

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

Funcions d'escalfament

	Aire calent Per rostir carn i pastissos al forn. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocció convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn.
	Cocció convencional Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
	SteamBake Per humitejar durant la cocció. Per aconseguir el color adequat i crosta durant la cocció. Per fer els aliments més sucosos en reescalfar-los.
	Aliments congelats Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
	Funció pizza El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.
	Calor inferior Per daurar bastant i per a bases cruixents. Feu servir el nivell més baix.
	Cocció amb ventilació Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. Es fa servir la calor residual. La potència de calor es pot reduir. Per a més informació, vegeu Ús diari, Notes sobre: Cocció amb ventilació.
	Grill Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
	Graella turbo Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.

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

Notes sobre: Cocció amb ventilació

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

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

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

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

Posició: Funcions d'escalfament

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

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

SteamBake - Cocció al vapor

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Poseu aigua de l'aixeta a la part de baix del forn seleccionat (100 ml per enfornar o 200 ml per rostir).
   La capacitat màxima de la cavitat és de 250 ml. No torneu a omplir la cavitat d'encastament durant la cocció ni si l'electrodomèstic és calent.
3. Gireu el botó de les funcions de cuina per seleccionar la funció de cocció .
4. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.
5. Preescalfeu l'electrodomèstic buit durant 5 min per crear humitat.
6. Introduïu el menjar a l'electrodomèstic.
7. Quan s'hagi acabat la cocció, gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició OFF per apagar l'aparell.
8. Quan l'aparell està fred, traieu l'aigua restant del buit d'encastament amb un drap suau.

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

Accedir: Menú

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

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

La pantalla indica , , .

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

Ajust: Cocció assistida

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

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

Submenú: Cocció assistida

Llegenda	
	Possibilitat d'ajustar el pes.
	Ompliu la cavitat del fons amb aigua de l'aixeta per cuinar al vapor.

Llegenda	
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges. Consulteu Descripció del producte.

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

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P1	**Rosbif, poc fet**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	**2**; **safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P2	**Rosbif, al punt**		
P3	**Rosbif, molt fet**		
P4	**Bistec, al punt**	180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts	**3**; estri de rostir al forn **sobre la graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P5	**Bou/vedella rostits/estofats** (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda)	1.5 - 2 kg	**2**; estri de rostir sobre la **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
P6	**Rostit de vedella, poc fet** (cocció lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	**2**; **safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P7	**Rostit de vedella, al punt** (cocció lenta)		
P8	**Rostit de vedella, molt fet** (cocció lenta)		

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P9	**Filet de bou, poc fet** (cocció lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	**2**; **safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P10	**Filet de bou, al punt** (cocció lenta)		
P11	**Filet de bou, molt fet** (cocció lenta)		
P12	**Rostit de vedella** (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	**2**; estri de rostir sobre la **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell. Rostit tapat.
P13	**Rostit de porc (coll o espatlla)**	1.5 - 2 kg	**2**; estri de rostir sobre la **graella** Afegiu 200 ml de líquid al recipient de rostir.
P14	**Porc esqueixat** (cocció lenta)	1.5 - 2 kg	**2**; **safata de forn** Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	**Cap de llom, fresc**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	**2**; estri de rostir al forn sobre la **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P16	**Costelles de porc**	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes	**3**; **estri profund** Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	**Cuixa de xai amb os**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes	**2**; estri de rostir sobre **safata de forn** Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.
P18	**Pollastre sencer**	1 - 1.5 kg; fresc	**2**; 200 ml; cassola sobre la **safata de forn** Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P19	**Mig pollastre**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **safata de forn**
P20	**Pit de pollastre**	180 - 200 g per peça	**2**; cassola sobre **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P21	**Cuixes de pollastre, fresques**	-	**3**; **safata de forn** Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	**Ànec enter**	2 - 3 kg	**2**; estri de rostir sobre la **graella** Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	**Oca entera**	4 - 5 kg	**2**; **apella fonda** Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
P24	**Pastís de carn**	1 kg	; **2**; **graella**
P25	**Peix sencer, a la graella**	0.5 - 1 kg per peix	**2**; **safata de forn** Farciu el peix amb mantega, espècies i herbes.
P26	**Filet de peix**	-	**3**; cassola sobre la **graella**
P27	**Pastís de formatge**	-	**2**; ∅ 28 cm motlle desmuntable sobre la **graella**
P28	**Pastís de poma**	-	**2**; 100 - 150 ml; **safata de forn**
P29	**Pastís de poma**	-	**2**; motlle de pastís sobre la **graella**
P30	**Pastís de poma**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm; motlle de pastís sobre **graella**
P31	**Brownies**	2 kg de massa	**3**; **estri profund**
P32	**Muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; safata de madalenes sobre **graella**
P33	**Pa de pessic**	-	**2**; motlle de pa sobre la **graella**
P34	**Patates al forn**	1 kg	**2**; **safata de forn** Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P35	**Patates americanes**	1 kg	**3**; **safata de forn** amb paper d'enfornar Talleu les patates a trossos.
P36	**Verdures a la planxa**	1 - 1.5 kg	**3**; **safata de forn** amb paper d'enfornar Talleu les verdures a trossos.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P37	**Croquetes, congelades**	0.5 kg	**3**; **safata de forn**
P38	**Pomes, congelades**	0.75 kg	**3**; **safata de forn**
P39	**Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca**	1 - 1.5 kg	**2**; cassola sobre la **graella**
P40	**Patates gratinades** (patates crues)	1 - 1.5 kg	**1**; cassola sobre la **graella** Gireu el plat a mig fer.
P41	**Pizza fresca, prima**	-	**2**; 100 ml; **safata de forn** amb paper d'enfornar
P42	**Pizza fresca, gruixuda**	-	**2**; **safata de forn** amb paper d'enfornar
P43	**Quiche**	-	**2**; motlle de forn sobre la **graella**
P44	**Baguet / Xapata / Pa blanc**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **safata de forn** amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.
P45	**Pa integral / Pa de sègol / Pa negre**	1 kg	**2**; 100 ml; **safata de forn** amb paper d'enfornar / motlle de pa sobre **graella**

Modificació de: Configuració

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

Submenú: Configuració

	Paràmetre	Valor
01	Hora del dia	Canviar
02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les tecles	1: xiulet, 2: clic, 3: sense so
04	Volum del brunzidor	1 - 4
05	Temporitzador	Encendre/ apagar

	Paràmetre	Valor
06	Llum	Encendre/ apagar
07	Escalfament ràpid	Encendre/ apagar
08	Recordatori de neteja	Encendre/ apagar

	Paràmetre	Valor
09	Mode Demo	-
10	Versió del programari	Comprovar
11	Restaura tots els paràmetres	Sí / No

Funcions del rellotge

Descripció de les funcions del temporitzador

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

Configuració: Comptador de minuts

1. Premeu .

A la pantalla apareix: 0:00 i .

2. Gireu el comandament de control per definir l'hora Comptador de minuts.
3. Premeu OK. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Posició: Temps de cocció

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

Posició: Inici retardat

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

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

5. Gireu el comandament de control per definir el temps de finalització.
6. Premeu OK.

El temporitzador començarà el compte enrere a partir de l'hora d'inici definida.

7. Quan acabi el temps, premeu OK i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

Posició: Temporitzador ⏱

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

Posició: Hora del dia

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició ☰ per accedir al Menú.
2. Gireu el botó de control per seleccionar ⚙ / Hora del dia. Vegeu Ús diari, Menú: Configuració.
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
4. Premeu OK.

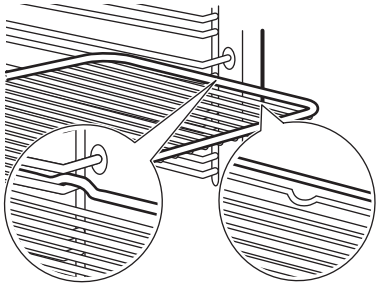
Ús d'accessoris

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

Inserció d'accessoris

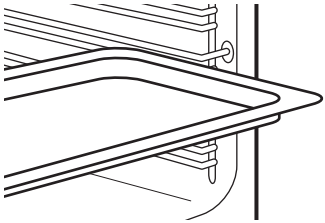
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

Graella metàl·lica



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

Safata de pastisseria / Safata fonda



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

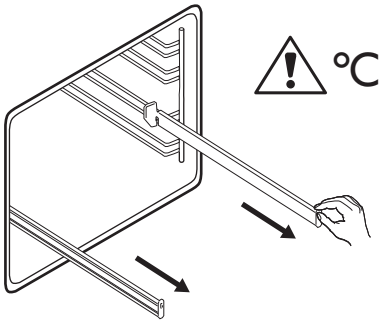
Ús de: Guies telescòpiques

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

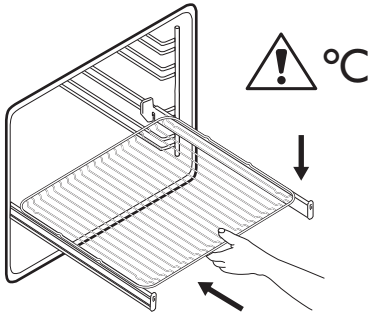
Gràcies a les guies telescòpiques, els prestatges i les safates es poden introduir i extreure més fàcilment.

⚠ **PRECAUCIÓ!** No renteu les guies telescòpiques al rentavaixella. 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.



Funcions addicionals

Bloqueig

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

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

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

: mantingueu-lo premut per activar la funció.

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

: mantingueu-lo premut per desactivar la funció.

Desconnexió automàtica

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

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

Si voleu que una funció de 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: Llum, Inici retardat.

Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu

el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

Consells i trucs

Recomanacions de cocció

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

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

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

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

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

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
°C	Temperatura
	Accessori
	Nivell
	Temps de cocció (min)

Cocció amb ventilació: accessoris recomanats

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

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

Cocció amb ventilació

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

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

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

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

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

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

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

1) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

Cura i neteja

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

Notes sobre la neteja

Productes de neteja

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

Ús diari

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

Accessoris

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

Neteja de la cavitat d'encastament

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

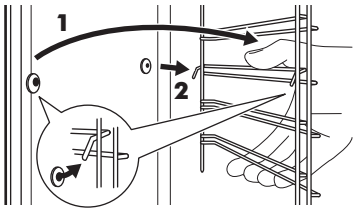
ⓘ Per a al funció: SteamBake netegeu el forn després de cada cinc o deu cicles de cocció.

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

Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

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



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

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

Neteja pirolítica

⚠ **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. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició ☰ per accedir al Menú.
5. Gireu el comandament de control per triar mm i premeu OK.

Programa de neteja	Durada
C1: Neteja suau	1 h
C2: Neteja normal	1 h 30 min
C3: Neteja a fons	2 h 30 min

6. Gireu el comandament de control per triar el programa de neteja i premeu OK.
7. Premeu OK per iniciar la neteja.

Quan s'inicia la neteja, la porta de l'electrodomèstic es bloqueja i el llum s'apaga. La pantalla indica 🔒 fins que la porta es desbloqueja.

8. Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).
9. Espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat i la porta es desbloquegi. Netegeu l'interior del forn amb aigua i un drap suau.

Recordatori de neteja

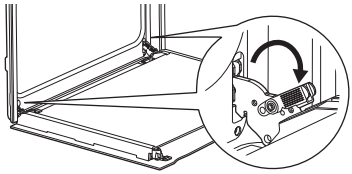
Quan mm apareix de forma intermitent a la pantalla després d'una sessió de cocció, l'aparell avisa que cal fer una neteja pirolítica. Podeu apagar l'avisador al submenú: Configuració. Vegeu Ús diari, Canvis: Configuració.

Extracció i instal·lació de la porta

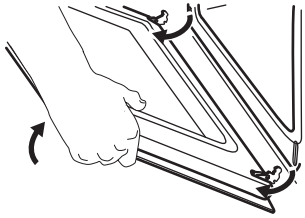
La porta del forn té tres panells de vidre. Podeu treure la porta del forn i els panells de vidre interiors per netejar-los. Llegiu totes les instruccions "Retirada i instal·lació de la porta" abans de treure els panells de vidre.

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

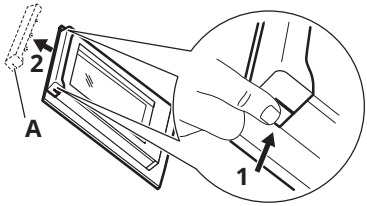
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



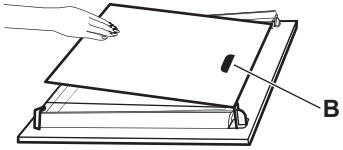
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.



4. Col·loqueu 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, instal·leu 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. Substituïu la bombeta per una de resistent a temperatures de 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

Resolució de problemes

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

Què fer si...

Problema	Comproveu que...
L'aparell no s'escalfa.	La desconnexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	La porta de l'aparell està tancada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	Bloqueig està desactivat.
El llum s'apaga.	Cocció amb ventilació: està activat.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.
Err C3	La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat.
Err F102	La porta de l'aparell està tancada.
Err F102	El bloqueig de la porta està trencat.
La pantalla mostra 00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.
L'aigua es vessa de la cavitat repujada.	Hi ha massa aigua a la cavitat.

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

Dades per a la reparació

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

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

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

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

Dades tècniques

Dades tècniques

Dimensions (interior)	Amplada Alçària Profunditat	480 mm 361 mm 416 mm
Superfície de la safata de forn	1438 cm^2	
Element tèrmic superior	2300 W	
Element tèrmic inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Placa	2400 W	
Classificació total	3490 W	
Voltatge	220 - 240 V	
Freqüència	50 - 60 Hz	
Nombre de funcions	9	

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	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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.

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

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

Cocció amb ventilació
Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons. Podeu tornar a encendre el llum, però aquesta acció reduirà l'estalvi d'energia previst.

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 D'IKEA

Quant de temps és vàlida la garantia d'IKEA?

Aquesta garantia és vàlida per cinc (5) anys a partir de la data original de compra del seu aparell a IKEA. Cal presentar el comprovant de compra com a prova de compra. Els serveis que es realitzen sota la garantia no amplien el període de garantia de l'aparell.

Qui durà a terme el servei?

El proveïdor de serveis d'IKEA proporcionarà el servei a través del seu servei propi o de la xarxa de socis autoritzats.

Què cobreix aquesta garantia?

La garantia cobreix els defectes de l'aparell, ja siguin defectes de fabricació o defectes del material a partir de la data de compra a IKEA. Aquesta garantia només s'aplica per a ús domèstic. Les excepcions s'indiquen a l'apartat "Què no cobreix aquesta garantia?" Dins el període de garantia es cobriran els costos de solucionar el defecte, com ara, reparacions, peces, mà d'obra i (desplaçament) transport, sempre que l'aparell es pugui reparar i sense que això suposi una despesa significativa. En aquestes condicions s'apliquen les directrius de la CEE (Nr 99/44/EG) i el reglament jurídic local. Les peces substituïdes passen a ser propietat d'IKEA.

Què farà IKEA per corregir el problema?

El proveïdor de serveis autoritzat d'IKEA examinarà el producte i decidirà, a discreció seva, si està cobert per la garantia. Si es considera cobert, el proveïdor de serveis d'IKEA o el seu soci autoritzat, a discreció seva, repararà el producte defectuós o el substituirà per un altre d'igual o de comparable.

Què no cobreix aquesta garantia?

- El desgast habitual.
- Els danys deliberats o per negligència, danys causats per l'incompliment de les instruccions d'ús, una instal·lació incorrecta o una connexió a un voltatge incorrecte, danys causats per una reacció química o electroquímica, oxidació, corrosió o causats per aigua, entre d'altres, danys causats per una excessiva calç en el subministrament d'aigua i els danys causats per unes condicions ambientals anormals.
- Els consumibles incloses les bateries i làmpares.
- Les peces no funcionals i decoratives que no afecten l'ús normal de l'aparell, incloses les ratllades i les possibles diferències de color.
- Els danys accidentals causats per objectes estranys o substàncies i neteja o desobstrucció de filtres, sistemes de drenatge o calaixos de sabó.
- Danys als elements següents: vitroceràmica, accessoris, vaixella i coberteria, tub de desguàs i bastiment, juntes, làmpares i cobertes de làmpares, pantalles, manetes, revestiments i parts de revestiments. Tret que es pugui demostrar que aquests danys s'han causat per defectes de fabricació.
- Casos en què durant la visita d'un tècnic no s'ha pogut trobar cap defecte.
- les reparacions que no s'han realitzat pels nostres proveïdors de serveis designats i/o soci autoritzat o si s'han utilitzat peces no originals.
- Les reparacions causades per una instal·lació defectuosa o que no compleix les especificacions.
- L'ús de l'aparell en un entorn no domèstic, és a dir, un ús professional.
- Danys de transport. Si un client es transporta el producte al seu domicili o

una altra direcció, IKEA no es fa responsable dels danys que puguin ocórrer durant el transport. No obstant, si IKEA lliura el producte a l'adreça del client, aleshores els danys que es puguin produir en el producte durant el lliurament seran coberts per aquesta garantia.
- El cost de dur a terme la instal·lació inicial de l'aparell d'IKEA. Tanmateix, si un proveïdor de serveis d'IKEA o dels seus socis autoritzats repara o substitueix l'aparell d'acord amb els termes d'aquesta garantia, el proveïdor de serveis o el soci autoritzat tornarà a instal·lar l'aparell reparat o instal·larà l'aparell substituït, si cal.

Aquesta restricció no s'aplica a la feina lliure d'errors realitzada per un especialista qualificat, que ha utilitzat peces originals per tal d'adaptar l'aparell a les especificacions tècniques de seguretat d'un altre país de la UE.

Aplicació de la legislació local

La garantia d'IKEA li atorga uns drets jurídics concrets que cobreixen o excedeixen les demandes locals. No obstant això, aquestes condicions no limiten de cap manera els drets del consumidor que es descriuen a la legislació local.

Àrea de validesa

Per als aparells que es compren en un país de la UE i es porten a un altre país de la UE, els serveis s'oferiran segons les condicions de garantia habituals del nou país. L'obligació de dur a terme els serveis en el marc de la garantia existeix només pel cas que l'aparell tingui la conformitat i s'hagi instal·lat d'acord amb:

- les especificacions tècniques del país on es fa la reclamació de la garantia;
- les instruccions de muntatge i la informació de seguretat del manual d'usuari;

Servei de post-venda específic per als aparells d'IKEA:

No dubteu a posar-vos en contacte amb el servei de post-venda d'IKEA per:

1. fer una sol·licitud de servei cobert per la garantia;
2. demanar aclariments sobre la instal·lació dels aparells d'IKEA en el mobiliari de cuina d'IKEA. Aquest servei no proporcionarà aclariments relacionats amb:
   - la instal·lació general de les cuines d'IKEA;
   - les connexions a la corrent (si l'aparell ve sense connector i cable), aigua i gas ja que s'han de dur a terme per un tècnic del servei autoritzat.
3. demanar aclariments sobre el contingut del manual d'usuari i especificacions sobre els aparells d'IKEA.

Per tal d'assegurar que posem a la seva disposició la millor assistència, llegiu atentament les instruccions de muntatge i/o o l'apartat corresponent al manual d'usuari d'aquest folletó abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Com comunicar-vos amb nosaltres si necessiteu el nostre servei



Consulteu l'última pàgina d'aquest manual i trobareu la llista completa de contactes autoritzats d'IKEA amb els números de telèfon nacionals corresponents.

Per tal de proporcionar-li un servei més ràpid, li recomanem que utilitzi els números de telèfon que s'indiquen al final d'aquest manual. Consulteu sempre els números de telèfon que s'indiquen per a l'aparell concret del qual necessiteu ajuda. Abans de trucar-nos, assegureu-vos que teniu a mà el número d'article d'IKEA (codi de 8 dígits) i el número de sèrie (codi de 8 dígits que trobareu a la placa de característiques) de l'aparell del qual necessiteu sol·licitar assistència.

GUARDEU EL REBUT DE COMPRA! És el vostre comprovant de compra i és un requisit per poder utilizar la garantia. Fixeu-vos que en el rebut també hi ha el nom de l'article d'IKEA i el número (codi de 8 dígits) per a cadascun dels aparells que heu comprat.

Necessiteu més ajuda?

Si teniu més preguntes que no estiguin relacionades amb el servei post-venda del vostre aparell, us podeu posar en contacte amb el nostre centre d'atenció d'IKEA més proper. Us recomanem que us llegiu la documentació de l'aparell abans de posar-vos en contacte amb nosaltres.

Contenido

Información de seguridade	63	Funcións adicionais	79
Instrucións de seguridade	65	Apuntamentos e consellos	80
Instalación	68	Mantemento e limpeza	83
Descrición de produto	69	Resolución de problemas	85
Panel de control	69	Datos técnicos	87
Antes do primeiro uso	70	Eficiencia enerxética	87
Uso cotián	71	Preocupacións ambientais	89
Funcións de reloxo	77	Garantía de IKEA	89
Uso dos accesorios	78		

Salvo modificaciones.

⚠ Información de seguridade

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

Seguridade de nenos e persoas vulnerables

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

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

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.

Uso

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

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

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

- Para impedir danos ou descolorido no esmalte:
  - non poña utensilios do forno ou outros obxectos directamente na parte baixa da cavidade do electrodoméstico.
  - non poña papel aluminio directamente na parte baixa da cavidade do electrodoméstico.
  - non bote auga directamente no electrodoméstico quente.
  - non garde pratos húmidos e comida no electrodoméstico despois de que termine de cociñar.
  - teña coidado cando retire ou instale os accesorios.
- O descolorido do esmalte ou o aceiro inoxidable non ten efecto no rendemento do aparello.
- Use unha cazola fonda para biscoitos húmidos. Os zumes de froitas causan manchas que poden ser permanentes.

- Use só accesorios fornecidos con este electrodoméstico ou recomendados polo fabricante.
- Cociñe sempre coa porta do electrodoméstico pechada.
- Se o electrodoméstico está instalado detrás dun elemento de mobiliario tipo panel (por exemplo, unha porta), asegúrese de que a porta nunca estea pechada cando o aparello funciona. A calor e a humidade poden acumularse detrás dun moble pechado e causar danos posteriores ao aparello, á carcasa ou ao chan. Non peche o moble ata que o electrodoméstico arrefríe totalmente despois de usalo.

Mantemento e Limpeza

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

- Antes do mantemento, desactive o electrodoméstico e desconecte o enchufe de alimentación da toma principal.
- Asegúrese de que o electrodoméstico está frío. Hai risco de que os paneis de vidro poidan escachar.
- Substitúa os paneis de vidro da porta inmediatamente cando estean danados. Contacte co Centro de servizo autorizado.
- Teña coidado cando retire a porta do electrodoméstico. A porta pesa moito!
- Limpe o electrodoméstico con regularidade para impedir a deterioración do material da superficie.
- 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.

Limpeza pirolítica

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

- 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 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 arrefríe de novo a temperatura ambiente. Hai que ventilar correctamente durante e despois (ata que o aparello arrefríe) 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

ⓘ Consultar as Instrucións de montaxe para a instalación.

Instalación eléctrica

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

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

Este forno só se fornece cun cable principal.

Cable

Tipos de cable aplicables para a instalación ou substitución:

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

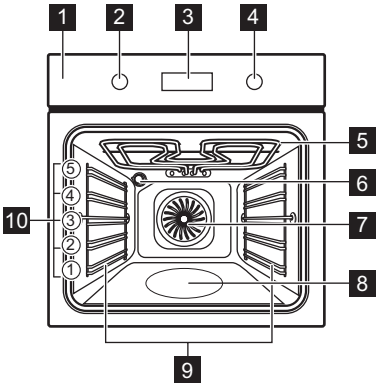
Para a sección do cable consulte a potencia total na placa de datos. Tamén pode consultar a táboa:

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

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

Descrición de produto

Descrición xeral



1 Panel de control
2 Mando para as funcións de calor
3 Visor
4 Mando de control
5 Elemento de calor
6 Lámpada
7 Ventilador
8 Relevo de cavidade
9 Soporte de bandexa, extraíble
10 Guías de bandexa

Accesorios

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

Panel de control

Acender e apagar o electrodoméstico

Para acender o electrodoméstico:

1. Prema os mandos. Os mandos sobresaen.
2. Xire o mando das funcións de calor para seleccionar unha función.
3. Xire o mando de control para axustar os parámetros.

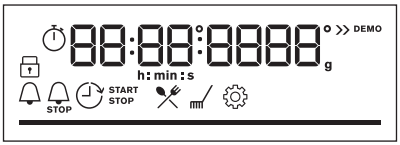
Para apagar o electrodoméstico: xire o mando das funcións de calor á posición de apagado 0.

Resumen de panel de control

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

Indicadores de monitor

Visor con funcións clave:



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

Antes do primeiro uso

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

Establecer a hora

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

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

Quentamento previo inicial e limpeza

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

1. Retire do electrodoméstico todos os accesorios e soportes de bandexas extraíbles.
2. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Consultar Uso cotián. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 1 h.

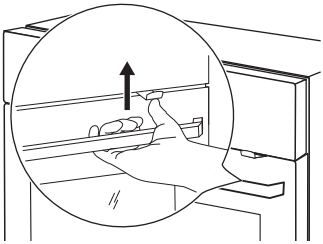
3. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 15 min.
4. Estableza a función . Estableza a temperatura máxima. Deixe funcionar o electrodoméstico durante 15 min.
5. Apague o electrodoméstico e agarde ata que estea frío.
6. Limpe o electrodoméstico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

Bloqueo mecánico anti-nenos

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

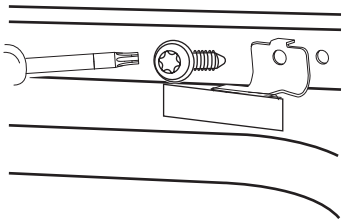
Para abrir a porta do forno co bloqueo anti-nenos:

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



Para retirar o bloqueo anti-nenos:

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



Uso cotián

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

Funcións de calor

	Cocción con ventilador Para asar carne e cocer tortas. Estableza unha temperatura máis baixa que para a Cocción convencional xa que o ventilador distribúe a calor de xeito uniforme no interior do forno.
	Cociña convencional Para cocer ou asar comida nunha soa posición do estante.
	SteamBake Para engadir humidade durante a cocción. Para obter a cor correcta e unha codia crocante durante a cocción. Para engadir máis suculencia durante o requentamento.
	Comidas conxeladas Para facer comidas prácticas ben crocantes, coma patacas fritidas, patacas en anacos ou rolos de primavera.

	Pizza función Para cocer pizza e outros pratos que requiran máis calor por abaixo.
	Calor inferior Para dourar e conseguir bases crocantes. Use a posición de estante máis baixa.
	Enfornado con ventilador húmido Esta función está deseñada para aforrar enerxía durante a cocción. Cando use esta función, a temperatura dentro do electrodoméstico pode diferir da temperatura establecida. Utilízase a calor residual. A potencia de calor podería verse reducida. Para máis información, consultar Uso cotián, Notas sobre: Enfornado con ventilador húmido.
	Grella Para asar pezas delgadas de comida e tostar pan.
	Turbo Grilling Para asar grandes anacos de carne ou aves de curral con ósos nunha soa guía da bandexa. Para gratinar ou dourar.

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

Notas sobre: Enfornado con ventilador húmido

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

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

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

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

Axuste: Funcións de calor

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

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

SteamBake - Cocción ao vapor

1. Asegúrese de que o electrodoméstico está frío.
2. Encha o relevo da cavidade con auga da billa (100 ml para cocción, 200 ml para asado).
   A capacidade máxima do relevo da cavidade é 250 ml. Non encha o relevo da cavidade durante a cocción ou cando estea quente o electrodoméstico.
3. Xire o mando das funcións de cocción para seleccionar a función de cocción .
4. Xire o pomo de control para establecer a temperatura.
5. Quente previamente o electrodoméstico baleiro durante 5 min para crear humidade.
6. Insira a comida no electrodoméstico.
7. Cando remate a cocción, xire o mando das funcións de cocción á posición de apagado para apagar o electrodoméstico.
8. Cando o electrodoméstico estea frío, retire a auga que queda do relevo da cavidade cun pano suave.

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

Introducindo: Menú

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

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

O visor amosa , , .

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

Axuste: Cociña asistida

Cociña asistida O submenú consiste nun conxunto de programas que están deseñados para pratos especiais. Os programas comezan cuns axustes adecuados. Pode axustar o tempo e a temperatura durante a cocción.

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

Submenú: Cociña asistida

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

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

	Prato	Peso	Nivel de estante / Accesorio
P1	**Carne asada, pouco feita**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pezas espesas	**2**; **bandexa de forno** Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P2	**Carne asada, feita**		
P3	**Carne asada, ben feita**		
P4	**Filete, feito**	180 - 220 g por peza; 3 cm anacos espesos	**3**; fonte para asado na **grella** Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P5	**Asado / guisado de vaca** (costela de calidade, rabadilla, flanco groso)	1.5 - 2 kg	**2**; fonte para asado na **grella** Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Engadir líquido. Insira no electrodoméstico.

	Prato	Peso	Nivel de estante / Accesorio
P6	**Carne asada, pouco feita** (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pezas espesas	**2**; **bandexa de forno** Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P7	**Carne asada, feita** (cocción lenta)		
P8	**Carne asada, ben feita** (cocción lenta)		
P9	**Filete de vaca, pouco feito** (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pezas espesas	**2**; **bandexa de forno** Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P10	**Filete de vaca, feito** (cocción lenta)		
P11	**Filete de vaca, ben feito** (cocción lenta)		
P12	**Vitela asada** (por exemplo, ombro)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pezas espesas	**2**; fonte para asado na **grella** Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Engadir líquido. Insira no electrodoméstico. Asado tapado.
P13	**Pescozo ou ombro de porco asado**	1.5 - 2 kg	**2**; fonte para asado na **grella** Engadir 200 ml de líquido á fonte para asado.
P14	**Tiras de porco** (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	**2**; **bandexa de forno** Xire a carne mediado o tempo de cocción para obter un dourado uniforme.
P15	**Lombo de porco, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pezas espesas	**2**; fonte para asado na **grella** Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente. Insira no electrodoméstico.
P16	**Costelas de porco**	2 - 3 kg; usar cru, 2 - 3 cm costeletas finas	**3**; **tixola fonda** Engadir líquido para cubrir o fondo dun prato. Xire a carne mediado o tempo de cocción.

	Prato	Peso	Nivel de estante / Accesorio
P17	**Coxa de año con óso**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm pezas espesas	**2**; fonte para asado na **bandexa de forno** Engadir líquido. Xire a carne mediado o tempo de cocción.
P18	**Polo enteiro**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; 200 ml; tarteira na **bandexa de forno** Xire o polo mediado o tempo de cocción para obter un dourado uniforme.
P19	**Medio polo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bandexa de forno**
P20	**Peituga de polo**	180 - 200 g por peza	**2**; tarteira na **grella** Frita a carne uns minutos nunha tixola ben quente.
P21	**Zancos de polo, fresco**	-	**3**; **bandexa de forno** Se adobou primeiro os zancos de polo, poña a temperatura máis baixa e áseos máis tempo.
P22	**Parrulo, enteiro**	2 - 3 kg	**2**; fonte para asado na **grella** Poña a carne na fonte do asado. Xire o parrulo mediado o tempo de cocción.
P23	**Ganso, enteiro**	4 - 5 kg	**2**; **tixola fonda** Poña a carne nunha bandexa de forno profunda. Xire o ganso mediado o tempo de cocción.
P24	**Pastel de carne**	1 kg	**2**; **grella**
P25	**Peixe enteiro, asado**	0.5 - 1 kg por peixe	**2**; **bandexa de forno** Encha o peixe de manteiga, especias e herbas.
P26	**Filete de peixe**	-	**3**; tarteira na **grella**
P27	**Torta de queixo**	-	**2**; ∅ 28 cm molde para tortas na **grella**
P28	**Pastel de mazá**	-	**2**; 100 - 150 ml; **bandexa de forno**
P29	**Torta de mazá**	-	**2**; molde para pasteis na **grella**
P30	**Torta de mazá**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm molde para pasteis na **grella**

	Prato	Peso	Nivel de estante / Accesorio
P31	**Brownies**	2 kg de masa	**3**; **tixola fonda**
P32	**Madalenas**	-	**2**; 100 - 150 ml; bandexa para madalenas na **grella**
P33	**Biscoito**	-	**2**; molde para biscoito na **grella**
P34	**Patacas asadas**	1 kg	**2**; **bandexa de forno** Poña as patacas enteiras con pel na bandexa de forno.
P35	**Patacas en anacos con pel**	1 kg	**3**; **bandexa de forno** con papel de forno Corte as patacas en anacos.
P36	**Verduras mesturadas á grella**	1 - 1.5 kg	**3**; **bandexa de forno** con papel de forno Corte as verduras en anacos.
P37	**Croquetas, conxeladas**	0.5 kg	**3**; **bandexa de forno**
P38	**Patacas Pommes, conxeladas**	0.75 kg	**3**; **bandexa de forno**
P39	**Carne / lasaña vexetal con láminas de pasta secas**	1 - 1.5 kg	**2**; tarteira na **grella**
P40	**Gratinado de pataca** (patacas crúas)	1 - 1.5 kg	**1**; tarteira na **grella** Rote a fonte mediado o tempo de cocción.
P41	**Pizza fresca, fina**	-	**2**; 100 ml; **bandexa de forno** con papel de forno
P42	**Pizza fresca, fina**	-	**2**; **bandexa de forno** con papel de forno
P43	**Quiche**	-	**2**; molde para tortas na **grella**
P44	**Baguette / Chapata / Pan branco**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **bandexa de forno** con papel de forno Para o pan branco fai falta máis tempo.
P45	**Integral / Centeo / Pan negro**	1 kg	**2**; 100 ml; **bandexa de forno** con papel de forno / molde para pan na **grella**

Cambiar: Axustes

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

Submenú: Axustes

	Axuste	Valor
01	Hora do día	Cambio
02	Brillo do visor	1 - 5
03	Tons clave	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son de apagado
04	Volume da campá	1 - 4
05	Temporizador	Acendido / Apagado
06	Luz	Acendido / Apagado
07	Quentamento rápido	Acendido / Apagado
08	Recordatorio de limpeza	Acendido / Apagado
09	Modo demostración	-
10	Versión de software	Comprobar
11	Restablecer todos os axustes	Si / Non

Funcións de reloxo

Descrición das funcións de temporizador

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

Axuste: Control minuteiro 🔔

1. Prema 🕘.

O visor amosa: 0:00 e 🔔.

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

Axuste: Tempo de cocción STOP

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

Axuste: Comezo atrasado do tempo

1. Xire os mandos para seleccionar a función de calor e establecer a temperatura.
2. Prema ata que o visor amose: e START .
3. Xire o mando de control para establecer a hora de inicio.
4. Prema OK.

O visor amosa: **--:--** STOP .

5. Xire o mando de control para establecer a hora de finalización.
6. Prema OK.

O temporizador comeza a conta atrás a unha hora de inicio establecida.

7. Cando remate o tempo, prema OK e xire o mando das funcións de calor á posición de apagado.

Axuste: Temporizador

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

Axuste: Hora do día

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

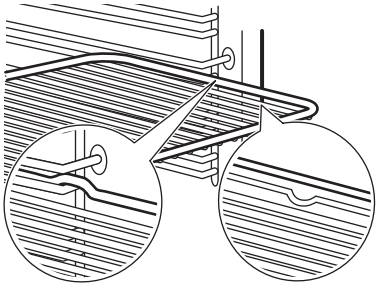
Uso dos accesorios

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

Inserción de accesorios

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

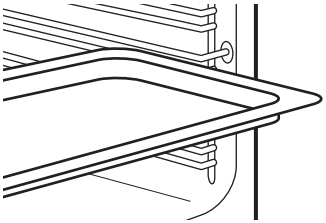
Grella



Insira o estante entre as barras guía do soporte do estante e asegúrese de que os pés apuntan cara abaixo. Asegúrese de que

o estante toca a parte traseira do interior do forno.

Bandexa de forno / Tixola



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

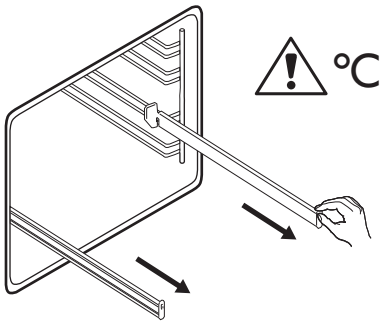
Co uso de: Guías telescópicas

Gardar as instrucións de instalación para as guías telescópicas para uso futuro.

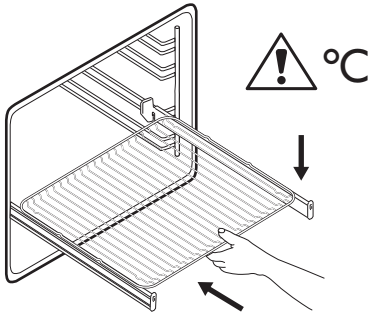
Coas guías telescópicas pode colocar e retirar baldas e bandexas con facilidade.

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

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



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



Funcións adicionais

Bloqueo

Esta función impide un cambio accidental da función do electrodoméstico.

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

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

- prema e manteña pulsado para acender a función.

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

- prema e manteña pulsado para apagar a función.

Apagado automático

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

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

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

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

Ventilador refrixerante

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

Apuntamentos e consellos

Recomendacións de cociña

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

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

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

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

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

Símbolos usados nas táboas:

	Tipo de comida
	Función de calor
℃	Temperatura
	Accesorio
	Guía da bandexa
	Tempo de cocción (min)

Enfornado con ventilador húmido - accesorios recomendados

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

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

Enfornado con ventilador húmido

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

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

		°C		
Galletas de codia fina, 20 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	150	2	25 - 35
Tortiñas, 8 pezas	bandexa de forno ou bandexa de goteo	170	2	20 - 30
Verduras, escalfadas, 0,40 kg	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	3	35 - 45
Tortilla vexetariana	tarteira para pizzas na grella	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,70 kg	bandexa de forno ou bandexa de goteo	180	4	25 - 30

Información para institutos de probas

Probas de acordo con IEC 60350-1.

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

Manteigadas	Cocción con ventilador	Bandexa de forno	3	140 - 150	20 - 40
Manteigadas	Cocción con ventilador	Bandexa de forno	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Manteigadas	Cociña convencional	Bandexa de forno	3	140 - 150	25 - 45
Tosta[1)]	Grella	Grella	4	máx.	1 - 5

1) Quente previamente o electrodoméstico durante 10 minutos.

Mantemento e limpeza

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

Notas sobre a limpeza

Axentes de limpeza

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

Uso cotián

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

Accesorios

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

Limpar o relevo da cavidade

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

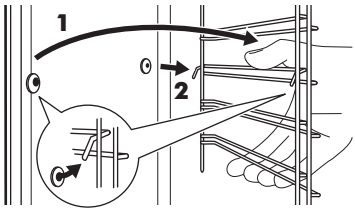
ⓘ Para a función: SteamBake limpe o forno cada 5 - 10 ciclos de cocción.

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

Retirada dos soportes de bandexas

Retire os soportes de bandexas para limpar o electrodoméstico.

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



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

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

Limpeza pirolítica

⚠ **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. Xire o mando para as funcións de calor a ☰ e introduza Menú.
5. Xire o mando de control para seleccionar 🧹 e prema OK.

Programa de limpeza	Duración
C1 - Limpeza lixeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza profunda	2 h 30 min

6. Xire o mando de control para seleccionar o programa de limpeza e prema OK.
7. Prema OK para comezar a limpeza.

Cando empece a limpeza, a porta do electrodoméstico péchase e apágase a lámpada. Ata que se desbloquee a porta, o visor amosa 🔒.

8. Despois da limpeza, xire o mando das funcións de calor á posición de apagado.
9. Agarde ata que o electrodoméstico estea frío e a porta se desbloquee. Limpe o interior do forno cun pano suave e auga.

Recordatorio de limpeza

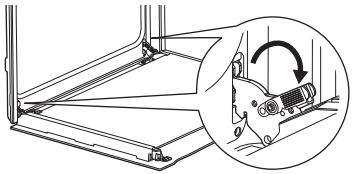
Cando se ilumine intermitentemente 🧹 no visor despois da sesión de cocción, é que o electrodoméstico lle recorda que o limpe coa limpeza pirolítica. Pode apagar o recordatorio no submenú: Axustes. Consultar Uso cotián, Cambiando: Axustes.

Retirar e instalar a porta

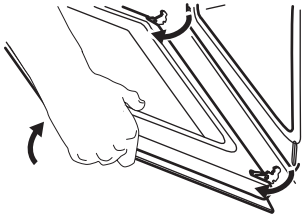
A porta do forno ten tres paneis de vidro. Pode retirar a porta do forno e os paneis de vidro internos para limpar os paneis. Lea todas as instrucións de "Retirar e instalar a porta" antes de retirar os paneis de vidro.

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

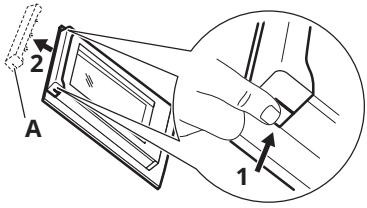
1. Abra totalmente a porta e terme de ámbalas dúas bisagras.
2. Levante e tire dos pasadores ata que chasquen.



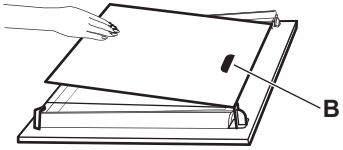
3. Peche a porta do forno á metade ata a primeira posición de apertura. Levante logo e tire para retirar a porta do seu asento.



4. Poña a porta enriba dun pano suave e nunha superficie estable.
5. Suxeite o embelecedor 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 embelecedor 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 embelecedor 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 300ºC.
4. Instale a tapa de vidro.

Resolución de problemas

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

Que facer se...

Problema	Comprobe se...
O electrodoméstico non quenta.	O apagado automático está desactivado.
O electrodoméstico non quenta.	A porta do electrodoméstico está pechada.
O electrodoméstico non quenta.	Non estoupou o fusible.
O electrodoméstico non quenta.	Bloqueo está desactivado.
A lámpada está apagada.	Enfornado con ventilador húmido - está activado.
A lámpada non funciona.	A lámpada queimouse.
Err C3	A porta do electrodoméstico non está pechada ou o bloqueo da porta está avariado.
Err F102	A porta do electrodoméstico está pechada.
Err F102	O bloqueo da porta non está avariado.
O visor amosa 00:00.	Houbo un corte de corrente. Estableza a hora do día.
Escapa auga do relevo da cavidade.	Hai demasiada auga no relevo da cavidade.

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

Datos de servizo

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

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

Recomendamos que escriba os datos aquí:

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

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensións (interno)	Anchura Altura Profundidade	480 mm 361 mm 416 mm
Zona da bandexa de forno	1438 cm^2	
Elemento de calor superior	2300 W	
Elemento de calor inferior	1000 W	
Grella	2300 W	
Anel	2400 W	
Avaliación total	3490 W	
Tensión	220 - 240 V	
Frecuencia	50 - 60 Hz	
Número de funcións	9	

Eficiencia enerxética

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

Nome do provedor	IKEA
Identificación do modelo	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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.

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

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

Enfornado con ventilador húmido
A función está deseñada para aforrar enerxía durante a cocción.

Cando empregue esta función, a lámpada apágase automaticamente ao cabo de 30 segundos. 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 póñase en contacto coa súa oficina municipal.

Garantía de IKEA

Canto dura a validez da garantía de IKEA?

Esta garantía é válida durante 5 anos desde a data orixinal de compra do seu electrodoméstico en IKEA. É necesario o recibo de venta orixinal como xustificante da compra. Se se realiza algún servizo de reparación en virtude da garantía, isto non implicará que se amplíe o prazo de garantía para o electrodoméstico.

Quen realizará o servicio de reparación?

O provedor de servicio de IKEA prestará o servizo a través das súas propias operacións de reparación ou da súa rede de socios de servizo autorizados.

Quen cobre esta garantía?

A garantía cobre fallos do electrodoméstico que fosen causados por unha fabricación defectuosa ou fallos do material, a partir da data de compra en IKEA. Esta garantía aplícase unicamente a usos domésticos. As excepcións indícanse na cabeceira "Que aspectos non cobre esta garantía?" Dentro do prazo de garantía, estarán cubertos os costes para reparar o fallo, como arranxos, pezas, man de obra e desprazamentos, sempre que o electrodoméstico admita reparación sen un gasto especial. Nesas condicións, serán de aplicación as directrices da UE (Nr. 99/44/EG) e as respectivas normativas locais. As pezas substituídas pasarán a ser propiedade de IKEA.

Que fará IKEA para corrixir o problema?

O provedor de servizo que designe IKEA examinará o produto e decidirá, a súa discreción exclusiva, se está cuberto por esta garantía. Se se considera cuberto, o provedor de servizo de IKEA ou o seu socio de servizo autorizado a través das súas propias operacións de servizo, a súa exclusiva discreción, procederán a reparar o produto defectuoso ou ben substituílo por un producto igual ou comparable.

Que aspectos non cubre esta garantía?

- Uso e desgaste habituais.
- Danos deliberados ou neglixentes, danos causados por non observar as instrucións de funcionamento, a instalación incorrecta ou a conexión a unha tensión errónea, danos causados por reaccións químicas ou electroquímicas, óxido, corrosión ou danos debidos á auga, incluídos, a modo de exemplo, danos causados por exceso de cal nas canalizacións de auga, danos causados por condicións ambientais anormais.
- Pezas consumibles como baterías e luces.
- Pezas non funcionais e decorativas que non afectan ao uso normal do electrodoméstico, incluídas rabuñadas e posibles diferencias de cor.
- Danos accidentais causados por obxectos ou substancias estrañas e a limpeza ou o desbloqueo de filtros, sistemas de drenaxe ou caixóns para o xabón.
- Danos nas seguintes pezas: vitrocerámica, accesorios, cestos para vaixela e cubertos, tubos de traída e drenaxe, selos, luces e cubertas de luces,

pantallas, pomos, revestimentos e pezas de revestimentos. A menos que poida demostrarse que ditos danos se deben a fallos de fabricación.
- Casos nos que non se poida atopar o fallo algún durante a visita dun técnico.
- Reparacións non levadas a cabo polos nosos provedores de servizo designados e/ou por un socio de servizo contractual autorizado ou nas que se usasen pezas non orixinais.
- Reparacións causadas por instalación defectuosa ou non acorde ás especificacións.
- O uso do electrodoméstico nun entorno non doméstico, como, por exemplo, un uso profesional.
- Danos de transporte. Se un cliente transporta o produto ao seu fogar ou outra dirección, IKEA non é responsable de danos que poidan ocorrer durante o transporte. Non obstante, se IKEA entrega o produto na dirección de entrega do cliente, o dano ao producto que teña lugar durante dita entrega estará cuberto por esta garantía.
- O coste de levar a cabo a instalación inicial do electrodoméstico de IKEA. Non obstante, se un provedor de servizo de IKEA ou o seu socio de servizo autorizado repara ou substitúe o electrodoméstico en virtude dos termos desta garantía, o provedor de servizo ou o seu socio de servizo autorizado volverán a instalar o electrodoméstico reparado ou instalarán a substitución, de ser preciso.

Esta restrición non se aplica a traballo libre de fallos que realice un especialista cualificado con pezas orixinais a fin de adaptar o electrodoméstico ás especificacións técnicas de seguridade doutro país da UE.

De que maneira se aplica a lexislación de cada país?

A garantía de IKEA outórgalle dereitos legais específicos, que abarcan ou superan as esixencias locais. Non obstante, estas condicións non limitan en modo algún os dereitos do consumidor descritos na lexislación local.

Zona de validez

Para electrodomésticos que se compren nun país da UE e se leven a outro país da UE, os servizos prestaranse no marco normal de condicións de garantía do novo país. A obriga de levar a cabo servizos no marco da garantía só existe se o electrodoméstico cumpre y se instalou de acordo con:

- as especificacións técnicas do país en que se reclama a garantía;
- as Instrucións de montaxe e a Información de seguridade do Manual do usuario;

O Servicio de posventa específico para electrodomésticos de IKEA:

Non dubide en poñerse en contacto co Servizo de posventa de IKEA para:

1. facer unha solicitude de servizo ao amparo desta garantía;
2. pedir aclaracións sobre a instalación do electrodoméstico de IKEA no mobiliario de cociña específico de IKEA. O servizo non proporcionará aclaracións relativas a:
   - a instalación da cociña IKEA en xeral;
   - conexións á alimentación eléctrica (se a máquina ven sen enchufe e cable), ao subministro de auga e de gas, dado que ten que levalas a cabo un técnico de servizo autorizado.
3. pedir aclaracións sobre contido de manual de usuario e especificacións do electrodoméstico de IKEA.

Para asegurarse de que lle brindamos a mellor asistencia, animámoslle a que lea atentamente a sección de Instrucións de montaxe e/ou o Manual de usuario deste folleto antes de poñerse en contacto connosco.

Como contactar connosco se precisa o noso servizo?



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

Para brindarlle un servizo máis rápido, recomendámoslle que utilice os números de teléfono específicos indicados ao final deste manual. Consulte sempre os números indicados no folleto do electrodoméstico específico para o que precisa asistencia. Antes de chamarnos, comprobe que ten a man o número do artigo de IKEA (código de 8 díxitos) e o Número de serie (código de 8 díxitos que pode encontrarse na placa de datos de servizo) para o electrodoméstico respecto ao que precisa a nosa asistencia.

GARDE O RECIBO DE VENTA!
Trátase do seu xustificante de compra e é necesario para que se aplique a garantía. Teña en conta que no recibo tamén consta o nome e número do artigo de IKEA (código de 8 díxitos) para cada un dos electrodomésticos que comprou.

Precisa máis axuda?

Para preguntas adicionais non relacionadas co servizo Posventa dos seus electrodomésticos, pode contactar co centro de chamadas da nosa tenda IKEA máis próxima. Recomendámoslle que lea atentamente a documentación do electrodoméstico antes de poñerse en contacto connosco.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8.00 – 18:30 zat: 9.00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel naţional	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma – To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Україна		www.ikea.com	



701131165-B-252026

© Inter IKEA Systems B.V. 2026 AA-2606348-2