

LAGAN

EU

CA

GL



Design and Quality
IKEA of Sweden



Euskara

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



Català

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



Galego

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

| | |
|----------------|-----------|
| EUSKARA | 4 |
| CATALÀ | 32 |
| GALEGO | 60 |

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| <u>Segurtasun-informazioa</u> | 5 | <u>Egosteari buruzko informazio orokorra</u> | 19 |
| Erabileraren helburua | 5 | Labean egosteari buruzko ohar orokorrak | 19 |
| Haurren, pertsona ahulen eta maskoten segurtasuna | 6 | Laberako pastelei eta elikagaiei buruzko informazio orokorra..... | 19 |
| Segurtasun elektrikoa | 7 | Parrilla | 22 |
| Segurtasuna garraioan | 8 | Proba-elikagaiak | 23 |
| Segurtasuna instalazioan | 9 | <u>Mantentze-lanak eta garbiketa</u> | 24 |
| Erabilera-segurtasuna..... | 9 | Garbiketari buruzko informazio orokorra | 24 |
| Tenperaturari buruzko ohartarazpenak..... | 10 | Osagarriak garbitzea..... | 25 |
| Osagarriak erabiltzea | 10 | Kontrol-panela garbitzea | 25 |
| Segurtasuna sukaldean | 11 | Labearen barrualdea garbitzea (egosteko eremua)..... | 25 |
| Segurtasuna mantentze-lanetan eta garbiketan | 12 | Lurrunarekin erraz garbitzea | 25 |
| <u>Produktuaren deskribapena</u> | 13 | Labeko atearen barruko beira kentzea. | 27 |
| Sarrera eta gailuaren aginte-panela erabiltzea | 14 | Labeko bonbilla garbitzea | 28 |
| Labearen kontrola | 14 | <u>Zer egin honako hau gertatzen bada?</u> | 29 |
| <u>Lehen erabilera</u> | 15 | Zehaztapen teknikoak..... | 30 |
| Lehen garbiketa | 15 | <u>Ingurumen-jarraibideak</u> | 31 |
| <u>Labea nola erabili</u> | 16 | Hondakinen arloko erregulazioa | 31 |
| Labearen erabilerari buruzko informazio orokorra | 16 | TEEH araudia gordetzea eta gailua birziklatzea balio-bizitza amaitzean. | 31 |
| Labearen labe-kontrolako unitatearen funtzionamendua..... | 16 | Bilgarria botatzea | 31 |
| Labearen funtzionamendu-funtzioak.... | 17 | Engeria aurrezteko gomendioak | 31 |
| Gailuaren osagarrien erabilera | 18 | | |

Segurtasun-informazioa

- Sekzio honek segurtasun-jarraibideak ditu, lesio pertsonalak edo kalte materialak izateko edozein arrisku prebenitzen laguntzeko.
- Gailua beste pertsona bati transferitzen bazaio edo bigarren eskukoa erabiltzen bada, gailuaren etiketak, beste dokumentu egoki batzuk eta osagarriak gailuarekin entregatu behar dira.
- Gure enpresak ez du bere gain hartzen jarraibide horiek ez betetzeak eragin ditzakeen kalteen erantzukizuna.
- Jarraibide horiek ez betetzeak edozein berme baliogabetuko du.
- ⚠ Instalazio- eta konponketa-lanak fabrikatzaileak, baimendutako zerbitzuak edo inportatzaileak adierazitako pertsonak egin behar dituzte beti.
- ⚠ Erabili ordezeko piezak eta jatorrizko osagarriak bakarrik.
- ⚠ Ez saiatu tresnaren piezarik konpontzen edo ordezten, jarraibideen eskuliburuan argi zehaztuta ez badago.
- ⚠ Ez egin aldaketa teknikorik gailuan.



Erabileraren helburua

- Gailu hau etxean erabiltzeko diseinatuta dago. Ez da egokia erabilera komertzialerako.
- Ez erabili gailua lorategietan, balkoietan edo kanpoko bestelako inguruetan. Etxetresna elektrikoak etxeko sukalde-eremuetan eta dendetako, bulegoetako eta beste lan-ingurune batzuetako langileen eremuetan erabiltzeko dira.
- **OHARRA:** Gailua janaria prestatzeko baino ez da erabili behar. Ez da erabili behar hainbat helburutarako, hala nola gela berotzeko.

- Labea desizozteko, labean egiteko, frijitzeko eta elikagaiak erretzeko erabil daiteke.
- Gailua ez da erabili behar berotzeko, platerak berotzeko, eskuoihalak edo arropa lehor daitezen kirtenean zintzilikatzeko.



Haurren, pertsona ahulen eta maskoten segurtasuna

- Gailua 8 urteko haurrek eta adinekoek erabil dezakete, bai eta desgaitasun fisikoak, sentsozialak edo mentalak dituzten pertsonak ere, edo esperientziarik eta ezagutzarik ez dutenek, betiere gailuaren erabilera seguruari eta arriskuei buruz gainbegiratzen edo trebatzen badira.
- Haurrek ez dute gailuarekin jolastu behar. Erabiltzailearen garbiketa eta mantentze-lanak ez dituzte haurrek egin behar, norbaitek gainbegiratzen badie salbu.
- Gailua ez dute erabili behar desgaitasun fisiko, sentsozial edo mental mugatua duten pertsonak (haurrak barne), gainbegiratuta eduki edo beharrezko jarraibideak jaso ezean.
- Haurrak gainbegiratu egin behar dira, gailuarekin jolasten ez dutela ziurtatzeko.
- Gailu elektrikoak arriskutsuak dira haur eta maskotentzat. Haurrek eta maskotek ez dute jolastu, igo edo gailuan sartu behar.
- Ez jarri haurrek eskura ditzaketen objektuak gailuaren gainean.
- **OHARRA:** Erabileran zehar, gailuaren azalera irisgarriak bero daude. Mantendu haurrak gailutik urrun.
- Utzi bilgarri-materialak haurren irismenetik kanpo. Lesioak izateko eta itotzeko arriskua dago.
- Atea irekita dagoenean, ez jarri gainean objektu astunik eta ez utzi hurrei gainean esertzen. Baliteke

labea iraultzea edo ateko bisagrak kaltetzea.

- (Zure produktuak entxufe bat badu) Haurren segurtasunerako, deskonektatu entxufea eta utzi gailu ez-eraginkorra bota aurretik.



Segurtasun elektrikoa

- Konektatu gailua mota-etiketan adierazitako korrante-balioekin bat datorren fusible batek babestutako lurrerako konexioa duen korrante-hargune batean. Eragin lur-hargunearen instalazioa elektrikari kalifikatu batek egitea. Ez erabili gailua lurrerako konexiorik gabe, tokiko/nazioko erregulazioen arabera.
- Entxufeak edo gailuaren konexio elektrikoak sarbide errazeko leku batean egon behar du (berogailuaren sugarrak eragiten ez dion lekuan). Hori ezinezkoa bada,

gailua konektatuta dagoen instalazio elektrikoan mekanismo bat egon behar da (fusiblea, etengailua, kommutadorea, etab.), araudi elektrikoaren arabera eta sareko polo guztiak berezita.

- Gailua ez da entxufatu behar korrante-hargunearn instalatu, konpondu eta garraiatzean.
- Entxufatu gailua tipoaren etiketan zehaztutako tentsio- eta maiztasun-balioak betetzen dituen korrante-hargune batean.
- (Zure produktuak elikatze kablerik ez badu) Erabili soilik "Zehaztapen teknikoak" atalean zehaztutako konexio-kablea.
- Ez tratatu elikadura-kablea gailuaren azpian eta atzean. Ez jarri objektu astunik elikadura-kablean. Ez da elikatze-kablea tolestu edo zanpatu behar edo beroturririk ukitzea utzi behar.

- Labea funtzionatzen ari den bitartean, haren atzeko azalera ere berotu egiten da. Elikadura-kableek ez dute atzeko azalera ukitu behar, konexioak kaltetuta egon baitaitezke.
- Ez trabatu kable elektrikoak labearen atean eta pasa gainazal beroen gainean. Zirkuitulabur bat eragin dezake egosteko ganberan, eta su har dezake kablea urtzean.
- Erabili bakarrik jatorrizko kablea. Ez erabili moztutako edo hondatutako kablerik edo luzagarririk.
- Elikadura-kablea kaltetuta badago, fabrikatzaile batek, baimendutako zerbitzu batek edo enpresa inportatzaileak zehaztu beharko duen pertsona batek ordezkatu beharko du, arriskuak saihesteko.
- **OHARRA:** Labeko bonbilla ordeztu aurretik, ziurtatu gailua sare elektrikitik deskonektatzen dela,

deskarga elektrikoaren arriskua saihesteko.

Deskonektatu gailua edo itzali fusibleen kutzako fusiblea

(zure produktuak entxufe bat badu).

- Ez entxufatu gailua solte dagoen korronte-hargune batera, entxufetik atera denean, hautsita dagoenean, zikina, oliotsua, urarekin kontaktua izateko arriskua dagoenean (adibidez, mostradoretik atera daitekeen ura).
- Ez ukitu inoiz entxufeak esku hezeekin. Entxufeak kentzeko, ez eutsi kableari, eutsi beti entxufeari.
- Ziurtatu gailuaren entxufeak ondo konektatuta dagoela korronte-hargunera, arku elektrikoak sortzea saihesteko.



Segurtasuna garraioan

- Deskonektatu gailua sare elektrikitik garraiatu aurretik.

- Gailua astuna da, beraz, gutxienez bi lagunek kargatu behar dute.
- Ez erabili atea eta/edo heldulekua gailua garraiatzeko edo mugitzeko.
- Ez jarri beste objekturik gailuaren gainean eta eraman ezazu posizio bertikalean.
- Gailua garraiatu behar duzunean, bildu burbuilazko edo kartoi lodiko plastikozko bilgarri-materialarekin eta itsatsi zinta itsasgarriarekin. Segurtatu gailua zinta itsasgarriarekin, gailua bera eta gailuaren zati higigarriak edo mugikorak kaltetu ez daitezten.
- Egiaztatu gailuaren itxura orokorra, garraioan zehar sor daitekeen edozein kalte detektatzeko.



Segurtasuna instalazioan

- Gailua instalatu aurretik, egiaztatu ez dagoela kaltetuta. Gailua hondatuta badago, ez instalatu.

- Ez instalatu gailua bero-iturrietatik gertu (erradiadoreak, berogailuak, etab.).
- Aireztapen-hodi guztiak irekita eduki gailuaren inguruan.
- Gehiegi berotu ez dadin, gailua ez da jarri behar dekorazio-ateen atzean.



Erabilera-segurtasuna

- Ziurtatu gailua itzaltzen dela erabilera bakoitzaren ondoren.
- Gailua denbora luzez erabiltzen ez baduzu, askatu edo fusibleen kutxako fusiblea itzali.
- Ez erabili gailu akastunik edo hondaturik. Halakorik badago, deskonektatu elektrizitate/gas konexioak gailutik eta deitu baimendutako zerbitzu teknikora.
- Ez erabili gailua ate nagusiko beirarik gabe edo beira apurtua egonda.

- Ez igo gailuaren gainera zerbait lortzeko edo beste edozein arrazoirengatik.
- Ez erabili gailua zure ustez eragina izan dezaketen egoeretan, hala nola drogak hartzean eta/edo alkohola kontsumitzean.
- Egosteko gunean mantentzen diren objektu sukoiek su har dezakete. Ez gorde inoiz objektu sukairik egosteko eremuan.
- Labearen heldulekua ez da eskuoihalen lehorgailua. Gailua erabiltzean, ez eseki eskuoihalik, eskularrurik edo antzeko ehunik.
- Gailuko ateko bisagrak mugitu eta estutu egiten dira atea ireki eta ixtean. Atea irekitzean/ixtean, ez eutsi piezari bisagrekin.
- berogailuak. 8 urtetik beherako haurrek ez dute gailura hurbildu behar heldurik ez badago.
- Ez jarri material sukairik / lehergailurik gailutik gertu, ertzak bero egongo baitira funtzionatzen ari den bitartean.
- Lurruna bota daitekeenez, urrun egon labeko atea irekitzen duzun bitartean. Lurrunak eskua, aurpegia edota begiak erre ditzake.
- Gailua bero egon daiteke erabiltzen den bitartean. Ez ukitu konpartimentu beroak, labearen barruko zatiak, elementu berogailuak, etab.
- Labe beroan elikagaiak jartzen dituzunean, elikagaiak kentzen dituzunean eta abar, erabili beti beroari aurre egiten dioten sukaldeko eskularruak.



Temperaturari buruzko ohartarazpenak

- **OHARRA:** Gailua funtzionatzen ari den bitartean, esposizioan dauden zatiak berotu egingo dira. Ez ukitu gailua ezta elementu



Osagarriak erabiltzea

- Garrantzitsua da parrilla eta erretilua sareta-apaletan behar bezala jartzea. Informazio zehatza lortzeko, kontsultatu

"Osagarriak erabiltzea" atala.

- Osagarriek atearen kristala kalte dezakete gailuko atea ixtean. Bultzatu beti osagarriak egosketa-eremuaren amaieraraino.



Segurtasuna sukaldean

- Kontuz ibili janarian alkohola erabiltzen duzunean. Alkohola tenperatura altuetan lurruntzen da, eta su har dezake gainazal beroen eraginpean dagoenean, sutea eraginez.
 - Egoste-eremuan, janari, olio eta abarren hondakinek su har dezakete. Kozinatu aurretik, kendu zikinkeria lodia.
 - Elikadura-intoxikazioa izateko arriskua: ez mantendu janaria labean egosi baino ordubete lehenago eta ondoren. Bestela, elikadura-intoxikazioa edo gaixotasunak eragin ditzakezu.
- Ez berotu lata itxiak ezta kristalezko potoak. Metatutako presioak flaskoa lehertzea eragin dezake.
 - Jarri koipearen aurkako papera sukaldeko bateria batean edo labeko osagarrian (erretilua, parrilla, etab.), janariarekin eta jarri labe aurreberotuan. Kendu osagarritik edo ontzitik zintzilik dauden gehiegizko paper zatiak labeko elementu berogailuak ukitzeko arriskua saihesteko. Inoiz ez erabili koipearen aurkako papera erabiltzen ari zaren koipearen aurkako paperean zehaztutako gehieneko erabilera-tenperatura baino tenperatura altuagoan labean. Ez jarri inoiz koipearen aurkako paperik labearen oinarrian.
 - Ez jarri egosteko erretilurik, plakarik edo aluminiozko

paperik zuzenean labearen behealdean. Metatutako beroak labearen oinarria kalte dezake.

- Itxi labeko atea erre bitartean. Gainazal beroek erredurak eragin ditzakete!
- Parrillan erretzeko egokiak ez diren elikagaiek sute-arriskua dakarte. Erre parrillako su astunerako egokia den janaria bakarrik. Gainera, ez jarri janaria urrutiegi parrillaren atzealdean. Hori da gunerik beroena eta elikagai koipetsuek su har dezakete.

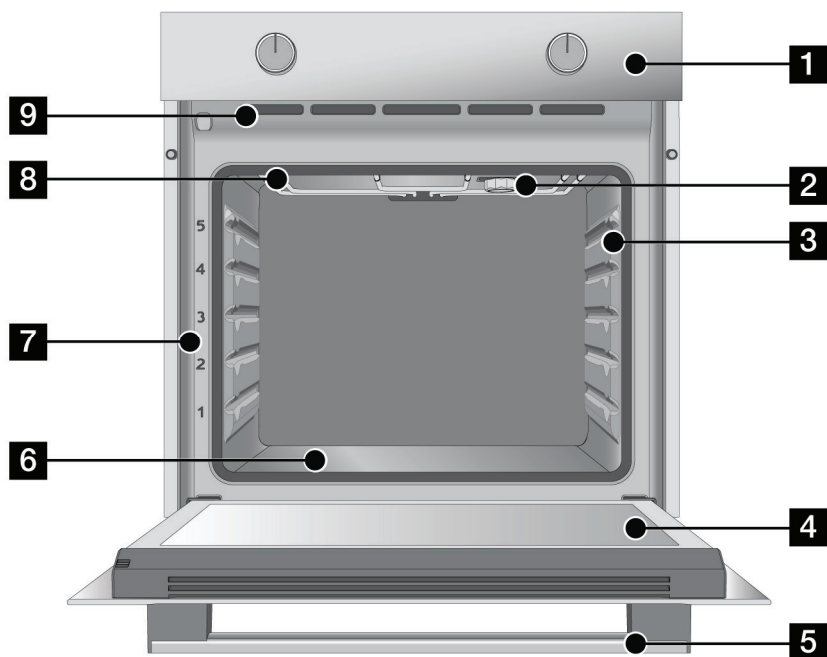


Segurtasuna mantentze-lanetan eta garbiketan

- Itxaron gailua hoztu arte garbitu aurretik. Gainazal beroek erredurak eragin ditzakete!

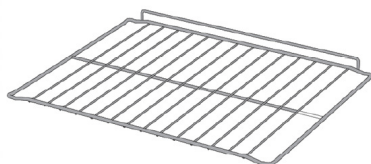
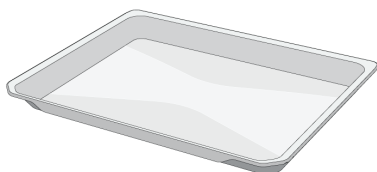
- Ez garbitu inoiz gailua lainoztatuz edo ura isuriz. Deskarga elektrikoa izateko arriskua dago!
- Ez garbitu gailua lurrun bidezko garbigarririk, deskarga elektrikoa eragin baitezake horrek.
- Ez erabili labearen aurreko ateko beira garbitzeko garbigailu urratzaile sendorik, metalezko karrakagailurik, alanbrezko artilerik edo zurigailua duen materialik / labearen goiko ateko beira (baldin badago). Material hauek beirazko gainazalak marratzea eta apurtzea eragin dezakete.

Produktuaren deskribapena



- 1 Kontrol-panela
- 2 Bonbilla
- 3 Sukalde-apalak
- 4 Atea
- 5 Heldulekua

- 6 Beheko berogailua (beheko altzairuzko plaka)
- 7 Apaleko posizioak
- 8 Goiko berogailua
- 9 Aireztapen-zuloak



Sarrera eta gailuaren aginte-panela erabiltzea

Atal honetan, gailuaren aginte-panelaren ikuspegi orokorra eta oinarritzko erabilerak aurkituko dituzu. Gailu motaren edo modeloaren arabera, desberdintasunak egon daitezke irudietan eta ezaugarri batzuetan.

Labearen kontrola



- 1 Funtzioak hautatzeko botoia
- 2 Temperatura-botoia
- 3 Termostatozko bonbilla

Gailua kontrolatzen duen helduleku bat edo zenbait badaude, helduleku horiek modelo batzuetan sakatzen denean ateratzen den panelean sartuta egon daitezke. Botoi hauekin egiten diren doikuntzetarako, lehenik eta behin, dagokion botoia barrurantz bultzatu eta botoia ateratzen da. Doikuntza egin ondoren, sakatu berriro eta jarri berriro botoia.

Funtzioak hautatzeko botoia

Labearen funtzionamendu-funtzioak hauta ditzakezu funtzioak hautatzeko botoiaren bidez. Biratu ezkerrera/ eskuinera posizio itxitik (goian) hautatzeko.

Temperatura-botoia

Kozinatzeko erabili nahi duzun temperatura hauta dezakezu temperatura-botoiarekin. Biratu erlojuaren orratzen noranzkoan posizio itxitik (goian) aukeratzeko.

Temperatura-adierazlea

Labearen barruko temperatura ikus dezakezu, temperatura-bonbillarekin. Temperatura-bonbilla kontrol-panelean dago. Temperatura-bonbilla gailua hasten denean pizten da, eta temperatura-bonbilla ezarritako temperaturara iristen denean itzaltzen da. Labearen barruko temperatura ezarritako temperaturatik behera jaisten denean, temperatura-bonbilla berriro pizten da.

Lehen erabilera

Gailua erabiltzen hasi aurretik, hurrengo ataletan adierazitakoa egitea gomendatzen da.

Lehen garbiketa

1. Kendu bilgarri-material guztiak.
2. Kendu gailuaren barruan dauden labeko osagarri guztiak.
3. Piztu gailua 30 minutuz eta gero itzali. Horrela, ekoizten den bitartean labea egon daitezkeen hondakinak eta geruzak erre eta garbitu egiten dira.
4. Gailua erabiltzean, aukeratu tenperatura altuena eta gailuko berogailu guztien funtzioa. Ikus "Labearen funtzioak". Labea erabiltzen ikas dezakezu hurrengo atalean.
5. Itxaron labea hoztu arte.
6. Garbitu gailuaren gainazalak zapi edo belaki heze batekin, eta lehortu zapi batekin.

Osagarriak erabili aurretik

Garbitu labetik ateratzen dituzun osagarriak ur-detergentearekin eta garbitzeko belaki leun batekin.

OHARRA Detergente edo garbiketa-agente batzuek gainazala kalte dezakete. Ez erabili detergente oldarkorrik, hautsik/krema garbitzailerik, ezta objektu zorrotzik ere.

OHARRA Baliteke labeak kea eta usainak botatzea pare bat orduz, lehen aldiz berotzen denean. Hori nahiko normala da. Ziurtatu gela ondo aireztatuta dagoela, kea eta usainak atera ahal izateko. Ez arnastu zuzenean gailuak igortzen dituen keak eta usainak.

Labea nola erabili

Labearen erabilerari buruzko informazio orokorra

Hozteko haizagailua (baliteke gailuan ez egotea)

Gailuak hozteko haizagailu bat du. Hozteko haizagailua automatikoki aktibatzen da beharrezkoa denean, eta gailuaren aurrealdea zein altzariak hozten ditu. Automatikoki desaktibatzen da hozte-prozesua amaitzen denean. Aire beroa labeko atetik irteten da. Ez estali aireztapen-irekidura hauek ezerekin. Bestela, labea gehiegi bero daiteke. Hozteko haizagailuak labearen funtzionamenduan edo labea itzali ondoren funtzionatzen jarraitzen du (20-30 minutu inguru). Labeko tenporizadorea programatuz kozinatzen baduzu, egosteko denboraren amaieran, hozteko haizagailua funtzio guztiekin itzaltzen da. Erabiltzaileak ezin du zehaztu hozteko haizagailuaren funtzionamendu-denbora. Automatikoki piztu eta itzaltzen da. Hau ez da akatsa.

Labearen argia

Labeko bonbilla labea kozinatzen hasten denean pizten da. Modelo batzuetan, bonbilla piztuta egoten da egosten den bitartean, eta beste batzuetan, berriz, itzali egiten da denbora jakin baten ondoren.

Labearen labe-kontrolleko unitatearen funtzionamendua

Labea piztea

Funtzioak hautatzeko agintearekin kozinatu nahi duzun funtzionamendu-funtzio bat hautatzen duzunean eta tenperatura jakin bat tenperatura-agintearekin finkatzen duzunean, labea funtzionatzen hasiko da.

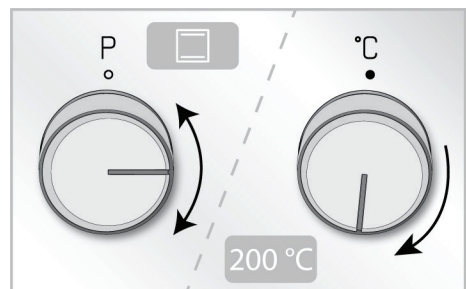
Labea itzaltzea

Egosteko kamera itzali dezakezu funtzioak hautatzeko botoia eta tenperaturaren botoia itzaltzeko posizioan biratuz (goian).

Egosteko ganberaren funtzionamendu-funtzioa eta tenperatura hautatzea

Eskuzko kontrolarekin kozina dezakezu (zure kontrolpean), zure elikagaiaren berriazko tenperatura eta funtzionamendu-funtzioa hautatuta.

Adibidea:








1. Hautatu kozinatu nahi duzun funtzio operatiboa funtzioak hautatzeko botoiaren bidez.
2. Doitu kozinatzeko erabili nahi duzun tenperatura tenperatura-botoiarekin.
» Labea berehala hasiko da funtzionatzen hautatutako funtzio eta tenperaturarekin, eta tenperatura-bonbilla piztu egingo da. Labearen barruko tenperatura

doitutako tenperaturara iristen denean, tenperatura-bonbilla itzali egiten da. Egosteko kamera ez da automatikoki itzaltzen egosten hasi ondoren. Zuk zeuk kontrolatu behar duzu egostea eta itzali.

Kozinatzen amaitzen duzunean, itzali labea funtzioak hautatzeko botoia eta tenperatura-botoia itzaltzeko posizioan biratuz (goian).

Labearen funtzionamendu-funtzioak

Funtzioen taulan agertzen dira labean erabil ditzakezun funtzioak eta funtzio horietarako doi daitezkeen tenperatura altuenak eta baxuenak. Hemen erakutsitako funtzionamendu-moduen ordena eta gailuaren antolamendua desberdinak izan daitezke.

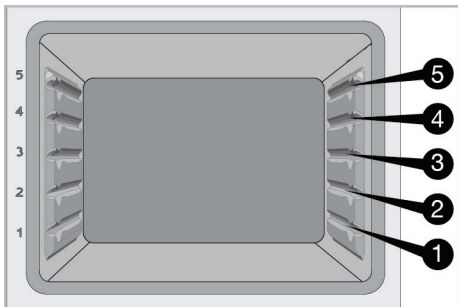
| Funtzioaren ikurra | Funtzioaren deskribapena | Temperatura-tartea (°C) | Deskribapena eta erabilera |
|--|---------------------------|-------------------------|--|
|  | Goiko eta beheko beroketa | * | Elikagaiak goitik eta behetik berotzen dira aldi berean. Okintzako edo pasteletarako moldeetan pastelak eta gisatuak egiteko egokia. Kozinatzea erretilu bakarrarekin egiten da. |
|   | Beheko beroketa | * | Beheko beroketa bakarrik dago aktibatuta. Egokia da behealdean gorritu behar diren elikagaietarako. Funtzio hau lurrunarekin erraz garbitzeko ere erabili behar da. |
|  | Parrilla baxua | * | Labearen sabaiko parrilla txikiak funtzionatzen du. Parrillan kopuru txikiagoak erretzeko egokia da. |
|  | Parrilla osoa | * | Labearen sabaiko parrilla handiak funtzionatzen du. Kopuru handietan erretzeko egokia da. |

* Zure gailuak tenperatura-agintean zehaztutako tenperatura-tartean funtzionatzen du.

Gailuaren osagarrien erabilera

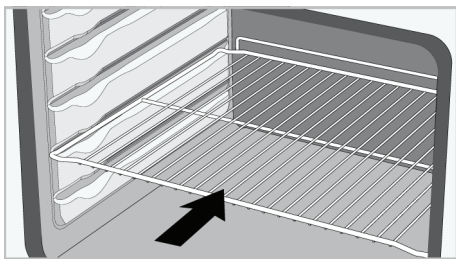
Sukaldeko apalak

Apalen 5 posizio-maila daude egoste-eremuan. Apalen ordena labearen aurrealdeko markoaren zenbakietan ere ikus dezakezu.



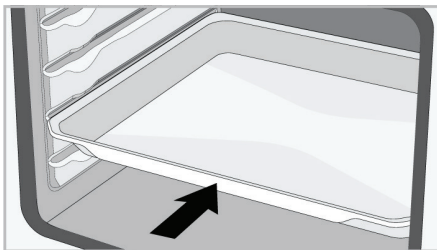
Egosteko apaletan parrilla jartzea

Funtsezkoa da parrilla sareta-apalen alboetan behar bezala jartzea. Parrillak norabide bat du apalean jartzen denean. Parrilla nahi den apalean jartzen den bitartean, sekzio irekiak aurrealdean egon behar du.



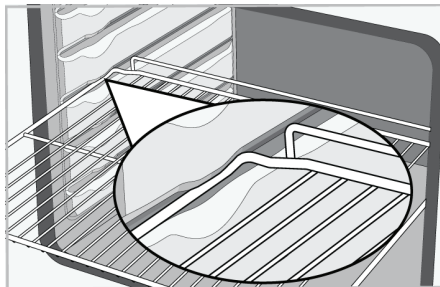
Erretilua sukaldeko apaletan jartzea

Era berean, funtsezkoa da erretiluak alboetako apaletan modu egokian jartzea. Erretiluak norabide bat du apalategian jartzean. Erretilua nahi den apalean jartzen den bitartean, eusteko diseinatutako aldeak aurrealdean egon behar du.



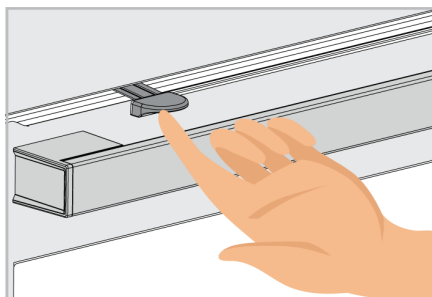
Parrillaren tope-funtzioa

Tope-funtzioa dago parrilla sareta-apaletik atera ez dadin. Funtzio horrekin, elikagaiak erraz eta modu seguruan atera ditzakezu. Parrilla kentzen duzun bitartean, aurrera tira egin dezakezu topera iritsi arte. Tapoiaren gainetik pasa behar duzu erabat kentzeko.



Haurrentzako blokeo-sistema

Sukaldeko labeko atea blokeo-sistema bat du haurrentzat. Labeko atea irekitzeko, egin tira plastikozko botoitik gorantz apur bat eta egin tira atearen heldulekutik. Atea ixtean, haurrentzako blokeoa automatikoki sartuko da martxan.



Egosteari buruzko informazio orokorra

Atal honek elikagaiak prestatzeko eta kozinatzeko aholkuak deskribatzen ditu. Gainera, ekoizle gisa frogatutako elikagaietako batzuk eta elikagai horietarako doikuntza egokienak ere aurki ditzakezu. Elikagai horietarako egokiak diren labeko doikuntzak eta osagarriak ere adierazten dira.

Labean egosteari buruzko ohar orokorrak

- Egosi bitartean edo ondoren labeko atea irekitzen den bitartean, lurrin beroa atera daiteke. Lurrinak eskua, aurpegia edota begiak erre ditzake. Labeko atea irekitzean, ez hurbildu.
- Egosterakoan sortzen den lurrin biziak kondentsatutako ur-tantak sor ditzake labearen barruan eta kanpoan eta altzarien goiko aldeetan, tenperatura-desberdintasuna dela-eta. Hau normala eta fisikoa da.
- Elikagaietarako adierazitako tenperaturaren eta egosteko denboraren balioak aldatu egin daitezke errezetaren eta kantitatearen arabera. Horregatik, balio horiek tarte gisa ematen dira.
- Kendu beti labetik kozinatzen hasi aurretik erabili ez dituzun osagarriak. Labean dauden osagarriek janaria balio egokietan kozinatzea eragotz dezakete.
- Zure errezetaren arabera kozinatuko dituzun elikagaien kasuan, sukaldeko tauletan ematen diren antzeko elikagaiei errepara ditzakezu.
- Hornitutako osagarrien erabilerak bermatzen du sukaldeko errendimendu onena lortuko dela. Kontuan izan beti fabrikatzailearen oharra eta informazioak erabiliko dituzun kanpoko sukaldeko tresnetarako.

- Moztu sukaldean erabiliko duzun koipearen aurkako papera kozinatuko duzun ontzirako tamaina egokietan. Edukiontzitik gainezka egiten duten koipearen aurkako paper erredurak izateko arriskua sor dezakete eta sukaldearen kalitateari eragin. Erabili zehaztutako tenperatura-tartean erabiliko duzun koipearen aurkako papera.
- Sukaldean errendimendu ona izateko, jarri janaria gomendatutako apal egokian. Ez aldatu apalaren posizioa egosten ari den bitartean.

Laberako pasteiei eta elikagaiei buruzko informazio orokorra

- Gailuaren osagarriak erabiltzea gomendatzen dugu, sukaldeak ondo funtziona dezan. Sukalde-bateria osagarri bat erabili behar baduzu, erabili zeramika iluna, itsasten ez baita eta beroari eusten baitio.
- Egosteko mahaian aurrez berotzea gomendatzen bada, ziurtatu elikagaiak labean jartzen direla aurrez berotu ondoren.
- Sukaldatzeko parrillan sukaldeko tresnak erabili behar badituzu, jarri erdian eta ez atzeko hormatik gertu.
- Pastelak egiteko erabiltzen diren osagai guztiek fresko eta giro-tenperaturan egon behar dute.
- Errezeta bakoitzaren egosketa aldatu egin daiteke elikagai kopuruaren eta sukaldeko tresnen tamainaren arabera.
- Metal, zeramika eta beirazko moldeek luzatu egiten dute egosteko denbora, eta pastelgintzako elikagaien beheko azalera ez da uniformeki gorritzen.
- Egosten ari den bitartean sukaldeko papera erabiltzen baduzu, urre-

tonua ikus daiteke elikagaien beheko azalean. Kasu honetan, baliteke egosteko denbora 10 minutuz luzatu behar izatea.

- Egosteko tauletan zehaztutako balioak gure laborategietan egindako proben emaitza gisa zehazten dira. Zuretzat egokiak diren balioak eta balio horiek desberdinak izan daitezke.
- Jarri janaria gomendatutako apalean egosteko mahaian. Kontsultatu labearen beheko apala 1. apal gisa.
- Kozinatu gomendatutako elikagaiak egosteko mahaian erretilu bakar batekin.

Pastelak laberatzeko aholkuak

- Tarta lehorregi badago, igo temperatura 10 °C eta murriztu egosteko denbora.
- Pastela heze badago, erabili likido kantitate txiki bat edo murriztu temperatura 10 °C.
- Tartaren goiko alde erreta badago, jarri beheko apalean, jaitsi temperatura eta igo laberatzeko denbora.
- Barrutik ongi egiten bada, baina kanpoaldea itsaskorra badago, erabili

likido gutxiago, murriztu temperatura eta handitu egosteko denbora.

Pastelak prestatzeko aholkuak

- Orea lehorregi badago, igo temperatura 10 °C eta murriztu egosteko denbora. Busti ore hostoak esnearekin, olioarekin, arrautzarekin eta jogurtarekin osatutako saltsa batekin.
- Orea astiro egiten ari bada, ziurtatu prestatu duzun orearen lodierak ez duela erretilua gaingitzen.
- Orea azalean erreztatuta badago, baina hondoa egosita ez badago, ziurtatu orerako erabiliko duzun saltsa kopurua ez dela gehiegi orearen hondoan.
Urre-tonua uniforme bada, saia zaitez saltsa modu uniformean banatzen ore-hostoen eta orearen artean.
- Laberatu pastelak egosteko taularen arabera egokiak diren posizioan eta temperaturan. Behealdea oraindik behar bezain erreztatuta ez badago, jar ezazu beheko apal batean, hurrengo egosterako.

Gozogintzarako eta laberatu beharreko elikagaietarako egoste-taula

| Janaria | Erabili beharreko osagarria | Funtzionamendu-funtzioa | Apalategiaren kokapena | Temperatura (°C) | Egosteko denbora (min.) (gutxi gorabehera) |
|---------------------|---|---------------------------|------------------------|------------------|--|
| Pastelak erretiluan | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Opilak lizunean | Pastel-moldea parrillan** | Goiko eta beheko beroketa | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Pastel txikiak | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Bizkotxoa | Tartetarako molde biribila, 26 cm-ko diametrokoa, pintza duena parrillan ** | Goiko eta beheko beroketa | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Galletak | Gozogintzako erretilua* | Goiko eta beheko beroketa | 3 | 170 | 25 ... 35 |

| Janaria | Erabili beharreko osagarria | Funtzionamendu-funtzioa | Apalategiaren kokapena | Temperatura (°C) | Egosteko denbora (min.) (gutxi gorabehera) |
|-----------------|--|---------------------------|------------------------|------------------|--|
| Gozogintza-orea | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Masa | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 2 | 200 | 20 . 30 |
| Bihi osokogia | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagna | Beirazko/metalezko molde laukizuzena parrillan** | Goiko eta beheko beroketa | 2 edo 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Sagar-tarta | Metal beltzeko molde biribila, 20 cm-ko diametroa parrillan ** | Goiko eta beheko beroketa | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Pizza | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 2 | 200 ... 220 | 10 . 20 |

Elikagai guztiak aurrez berotzea gomendatzen da.

* Baliteke osagarri horiek gailuarekin batera ez etortzea.

** Osagarri horiek ez datoz gailuarekin batera. Merkatuan eskuragarri dauden osagarriak dira.

Haragia, arraina eta etxeko hegaztiak Txigortzearen funtsezko puntuak

- Oilaskoa, indioilarra eta haragi zati handiak prestatu aurretik limoi eta piperbeltz zukuarekin ontzeak areagotu egingo du egosketaren errendimendua.
- Haragi hezurgabetua xerra frijitua baino 15-30 minutu gehiago behar dira prestatzeko.
- Haragiaren lodiera zentimetro bakoitzeko 4 edo 5 minutuz egosi behar duzu gutxi gorabehera.
- Egosteko denbora amaitu ondoren, utzi haragia labean 10 minutuz. Haragiaren zukua hobeto banatzen da haragi frijituetara, eta ez da ateratzen haragia mozten denean.
- Arraina maila ertaineko edo baxuko apal batean jarri behar da, beroari eusten dion plater batean.
- Kozinatu gomendatutako elikagaiak egosteko mahaian erretilu bakar batekin.

Haragia, arraina eta hegaztiak egosteko taula

| Janaria | Erabili beharreko osagarria | Funtzionamendu-funtzioa | Apalategiaren kokapena | Temperatura (°C) | Egosteko denbora (min.) (gutxi gorabehera) |
|-------------------------------|---|---------------------------|------------------------|--|--|
| Xerra (osoa) / Errea (1 kg) | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 3 | 15 min 250/ gehienez, ondoren 180... 190 | 60 ... 80 |
| Arkume-belaunpea (1,5-2,0 kg) | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 3 | 15 min 250/ gehienez, jarraian 170 | 110 ... 120 |
| Oilasko errea (1,8-2 kg) | Parrilla * Jarri erretilu bat beheko apal batean | Goiko eta beheko beroketa | 2 | 15 min 250/ gehienez, jarraian 190 | 60 ... 80 |

| Janaria | Erabili beharreko osagarria | Funtzionamendu-funtzioa | Apalategiaren kokapena | Temperatura (°C) | Egosteko denbora (min.) (gutxi gorabehera) |
|----------------------|---|---------------------------|------------------------|---|--|
| Indioilarra (5,5 kg) | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 1 | 25 min 250/ gehienez, ondoren 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Arrainak | Parrilla * Jarri erretilu bat beheko apal batean | Goiko eta beheko beroketa | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Elikagai guztiak aurrez berotzea gomendatzen da.

* Baliteke osagarri horiek gailuarekin batera ez etortzea.

** Osagarri horiek ez dotoz gailuarekin batera. Merkatuan eskuragarri dauden osagarriak dira.

Parrilla

Haragi gorria, arraina eta hegazti haragia berehala gorritzen dira parrillan erretzen direnean, azal ederra dute eta ez dira lehortzen. Haragi-xerrak, haragi-brotxetak, saltxitxak eta barazki urtsuak (tomateak, tipulak, etab.) bereziki egokiak dira parrillarako.

Ohar orokorrak

- Parrillan erretzeko egokiak ez diren elikagaiek sute-arriskua dakarte. Erre parrillako su astunerako egokia den janaria bakarrik. Gainera, ez jarri janaria urrutiegi parrillaren atzealdean. Hori da gunerik beroena eta elikagai koipetsuek su har dezakete.
- Itxi labeko atea erre bitartean. Ez erre inoiz labeko atea irekita izanik. Gainazal beroek erredurak eragin ditzakete!**

Parrillako funtsezko puntuak

- Prestatu antzeko lodiera eta pisua duten elikagaiak parrillan egiteko.
- Jarri erre beharreko piezak parrillan edo parrillaren erretiluan, berogailuaren neurriak gainditu gabe banatuz.
- Erre beharreko piezen lodieraren arabera, taulan adierazitako egosteko denborak aldatu egin daitezke.
- Irristatu parrilla edo parrillaren erretilua labean nahi den mailaraino. Parrillan egiten ari bazara, irristatu labeko erretilua beheko apaleraino, olioak biltzeko. Irristatuko den labearen erretiluak parrillaren eremu osoa estaltzen duen tamaina izan behar du. Baliteke erretilua gailuarekin batera ez etortzea. Jarri ur pixka bat labeko erretiluan, errazago garbitzeko.

Parrilla-taula

| Janaria | Erabili beharreko osagarria | Apalategiaren kokapena | Temperatura (°C) | Egosteko denbora (min.) (gutxi gorabehera) |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------------|------------------|--|
| Arrainak | Parrilla | 4-5 | 250 | 20 ... 25 |
| Oilasko zatiak | Parrilla | 4-5 | 250 | 25 ... 35 |
| Haragi-bolak (txahala): 12 pieza | Parrilla | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Oilasko zatiak | Parrilla | 4-5 | 250 | 20 ... 25 |

| Janaria | Erabili beharreko osagarria | Apalategiaren kokapena | Temperatura (°C) | Egosteko denbora (min.) (gutxi gorabehera) |
|--------------------|-----------------------------|------------------------|------------------|--|
| Haragia (xerratan) | Parrilla | 4-5 | 250 | 25 ... 30 |
| Txahal-txuleta | Parrilla | 4-5 | 250 | 25 ... 30 |
| Barazki-gratena | Parrilla | 4-5 | 220 | 20 ... 30 |
| Txigortu ogia | Parrilla | 4 | 250 | 1 ... 4 |

Janari guztia parrillan 5 minutuz berotzea gomendatzen da.
Irauli janari zatiak egosteko denbora osoaren erdia igaro ondoren.

Proba-elikagaiak

- Egoste-taula honetako elikagaiak EN 60350-1 arauaren arabera prestatzen

dira, kontrol-institutuei gailuaren probak errazteko.

- Kozinatu gomendatutako elikagaiak egosteko mahaian erretilu bakar batekin.

Proba-elikagaietarako egoste-taula

| Janaria | Erabili beharreko osagarria | Funtzionamendu-funtzioa | Apalategiaren kokapena | Temperatura (°C) | Egosteko denbora (min.) (gutxi gorabehera) |
|----------------------------|---|---------------------------|------------------------|------------------|--|
| Shortbread (galleta gozoa) | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Pastel txikiak | Erretilu estandarra * | Goiko eta beheko beroketa | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Bizkotxoa | Tartetarako molde biribila, 26 cm-ko diametrokoa, pintza duena parrillan ** | Goiko eta beheko beroketa | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Sagar-tarta | Metal beltzeko molde biribila, 20 cm-ko diametroa parrillan ** | Goiko eta beheko beroketa | 2 | 180 | 50 ... 70 |

Elikagai guztiak aurrez berotzea gomendatzen da.

* Baliteke osagarri horiek gailuarekin batera ez etortzea.

** Osagarri horiek ez datoz gailuarekin batera. Merkatuan eskuragarri dauden osagarriak dira.

Parrilla

| Janaria | Erabili beharreko osagarria | Apalategiaren kokapena | Temperatura (°C) | Egosteko denbora (min.) (gutxi gorabehera) |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------------|------------------|--|
| Txigortu ogia | Parrilla | 4 | 250 | 1 ... 4 |
| Haragi-bolak (txahala): 12 pieza | Parrilla | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Biratu janaria erretako denbora osoaren erdia igaro ondoren.

Janari guztia parrillan 5 minutuz berotzea gomendatzen da.

Mantentze-lanak eta garbiketa

Garbiketari buruzko informazio orokorra

Ohar orokorrak

- Itxaron gailua hoztu arte garbitu aurretik. Gainazal beroek erredurak eragin ditzakete!
- Gainazal beroen gainean ez jarri detergenteak zuzenean. Horrek orban iraunkorrak eragin ditzake.
- Eragiketa bakoitzaren ondoren, gailua ondo garbitu eta lehortu beharko da. Horrela, janari-hondakinak erraz garbituko dira, eta ez dira erreko gailua berriro erabiltzen denean. Horrela, gailuaren bizitza erabilgarria zabaldu egiten da eta sarritan sortzen diren arazoak murriztu egiten dira.
- Ez erabili lurrun bidezko garbiketa-gailurik garbitzeko.
- Detergente edo garbiketa-agente batzuek gainazala kalte dezakete. Garbiketari, ez erabili detergente urratzailerik, garbiketa-hautsik, garbiketa-kremarik, deskaltzifikatzailek edo objektu zorrotzik.
- Ez da agente garbitzaile berezirik behar erabilera bakoitzaren ondoren garbitzeko. Garbitu gailua platerak garbitzeko xaboia, ur epela eta zapi leuna edo belakia erabiliz, eta lehortu mikrozuntzeko zapi lehor bat erabiliz.
- Ziurtatu garbitu ondoren geratzen den edozein likido erabat garbitzen duzula eta berehala garbitu egosten ari zaren bitartean ziprizzintzen duzun edozein elikagai.
- Ez garbitu zure gailuaren osagairik ontzi-garbigailuan.

Inoxa eta gainazal herdoilgaitzak

- Ez erabili garbiketa-agente azidorik edo klorodunik gainazal eta helduleku herdoilgaitzak edo herdoilgaitzak garbitzeko.
- Gainazal herdoilgaitzak edo inoxak kolorea alda dezake denborarekin. Hori normala da. Eragiketa bakoitzaren ondoren, garbitu azalera herdoilgaitzerako edo inoxerako egokia den detergente batekin.
- Garbitu zapi leun batekin eta xaboi eta detergente likidoarekin (marratzen ez dena), eta kontuz ibili norabide batean garbitzeko.
- Berehala eta itxaron gabe, kendu karea, olioia, almidoia, esnea eta proteinak inox herdoilgaitzeko eta beirazko gainazaletan. Orbanak denbora luzez herdoil daitezke.

Esmaltatutako gainazalak

- Erabili ondoren, garbitu esmaltatutako gainazalak baxera garbitzeko detergentearekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin, eta lehortu zapi lehor batekin.
- Gailuak lurrun bidezko garbiketa-funtzio erraza badu, lurrun errazez garbitu ahal izango du, behin betiko ez den zikinkeria arinerako. (Ikusi "Lurrunarekin erraz garbitzea" atala)
- Orban iraunkorren kasuan, zure produktuaren markako webgunean gomendatutako labe eta parriletarako garbitzailea erabil daiteke, eta marratzen ez duen garbitzeko zapi bat. Ez erabili kanpoko labe-garbitzailerik.
- Labea hoztu egin behar da, egosteko gunean garbitzeko. Gainazal beroak garbitzeak sute-arriskua eta esmaltatutako gainazaletan kalteak eragingo ditu.

Beirazko gainazalak

- Beirazko gainazalak garbitzen dituzunean, ez erabili metal gogorreko karrakagailuak eta garbiketeta-material urratzaileak. Beiraren gainazala kaltetu dezakete.
- Garbitu gailua baxera garbitzeko detergentea, ur epela eta beirazko gainazaletarako mikrozuuntzeko zapi berezi bat erabiliz, eta lehortu mikrozuuntzeko zapi lehor batekin.
- Garbitu ondoren detergente-hondakinak badaude, garbitu ur hotzarekin eta lehortu mikrozuuntzeko zapi garbi eta lehor batekin. Detergente-hondakinek kalte egin diezaiokete beiraren gainazalari hurrengoan.
- Beiraren gainazaleko hondakin lehorra ez da inola ere garbitu behar aitzo horzdunekin, alanbrezko artilearekin edo antzeko karrakatze-tresnekin.
- Kaltzio-orbanak (orban horiak) kendu egin ditzake beiraren gainazaletik, merkatuan kaltzio-kentzailea duen agente batekin, ozpina edo limoi-zukua moduko agente deskaltzifikatzaile batekin.
- Gainazala zikinegi badago, agente garbitzailea orbanean jarri belaki baten bidez, eta itxaron luzaroan, behar bezala funtziona dezan. Jarraian, garbitu beiraren gainazala zapi heze batekin.
- Beiraren gainazaleko dekolazioak eta orbanak normalak dira, eta ez akatsak.

Plastikozko piezak eta margotutako gainazalak

- Garbitu plastikozko piezak eta margotutako gainazalak baxera garbitzeko detergentearekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin, eta lehortu zapi lehor batekin.

- Ez erabili metal gogorreko karrakagailurik, ezta garbitzaile urratzailerik ere. Gainazalak kalte ditzake.
- Ziurtatu gailuaren osagaien junturak ez direla heze edo detergentearekin uzten. Bestela, korrosioa gerta daiteke juntura horietan.

Osagarriak garbitzea

Jarraibideen eskuliburuan kontrakoa adierazi ezean, ez garbitu tresnaren osagarriak ontzi-garbigailuan.

Kontrol-panela garbitzea

- Panel-kontrolak botoiekin garbitzen dituzunean, garbitu panela eta botoiak zati heze eta leun batekin, eta lehortu zapi lehor batekin. Ez kendu botoiak eta azpiko junturak kontrol-panela garbitzeko. Kontrol-panela eta botoiak kaltetuta egon daitezke.
- Botoien kontrolarekin inox-panelak garbitzean, ez erabili inox-garbitzailerik botoien inguruan. Botoien inguruan dauden adierazleak ezabatu egin daitezke.
- Garbitu ukipen-kontrolako panelak zapi leun heze batekin eta lehortu zapi lehor batekin. Gailuak giltza-blokeoaren ezaugarriren bat badu, finkatu giltza-blokeoa kontrol-panela garbitu aurretik. Bestela, hautemate okerra gerta daiteke tekletan.

Labearen barrualdea garbitzea (egosteko eremua)

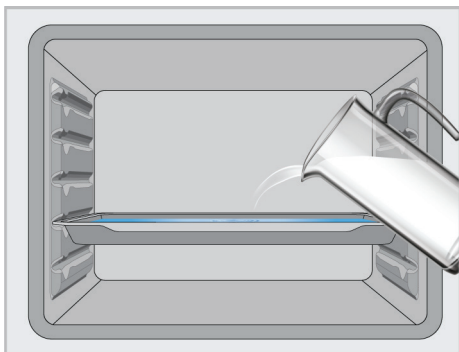
Jarraitu "Garbiketari buruzko informazio orokorra" atalean deskribatutako garbiketeta-urratsei, labearen gainazal motaren arabera.

Lurrunarekin erraz garbitzea

Erraz garbitzen dela ziurtatzen du, zikinkeria (denbora gehiegi itxaron

gabe) labearen barruan sortzen den lurrunarekin biguntzen delako eta ur-tantak labearen barneko gainazaletan kondentsatzen direlako.

1. Kendu labearen barruko osagarri guztiak.
2. Bota 500 ml ur labearen erretiluan eta jarri erretilua labearen bigarren erretiluan.



3. Jarri labea erraz garbitzeko moduan lurrunarekin eta funtzionarazi 100 °C-tan 15 minutuz.

Ireki atea berehala eta garbitu labearen barruko gainazalak belaki edo zapi heze batekin. Atea irekitzean, lurruna aterako da. Horrek erredurak izateko arriskua sor dezake. Kontuz labeko atea irekitzean. Erabili ur epela garbitzeko likidoarekin, zapi leun batekin edo belaki batekin zikinkeria iraunkorra garbitzeko eta garbitu zapi lehor batekin.

- i** Lurrun errazarekin garbitzeko moduan, labearen oinarrian dagoen ura, labearen barrunbearen barruan arinki eraturako zikinkeria / hondakinak biguntzeko igerilekuan dagoena, labearen barrunbean eta labearen atearen barruko beiran lurrundu eta kondentsatuko da, eta, beraz, urak tantaka egin dezake. Labeko atea irekitzen denean. Garbitu kondentsazioa labeko atea ireki bezain laster.

Labean kondentsatu ondoren, ura edo hezetasuna egon daiteke labearen azpiko igerilekuko kanalean. Erabili ondoren, garbitu igerilekuko kanal hori zapi heze batekin eta gero lehortu.



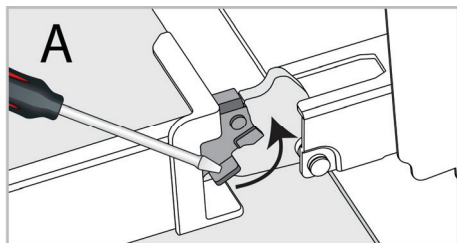
Labeko atea garbitzea

- i** Ez erabili garbigailu urratzaile gogorrik, metalezko karrakagailurik, alanbrezko artilerik edo material zuritzailerik labeko atea eta beira garbitzeko.

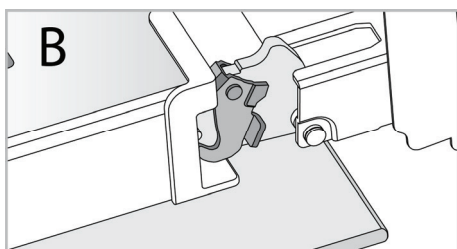
Labeko atea eta ateko beirak ken ditzakezu garbitzeko. Ateak eta leihoak kentzeko modua atal hauetan azaltzen da: "Labeko atea kentzea" eta "Atearen barruko beirak kentzea". Atearen barruko kristalak kendu ondoren, garbitu baxera garbitzeko detergentearekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin, eta lehortu zapi lehor batekin. Garbitu kristala ozpinarekin eta, ondoren, garbitu labeko kristalean sor daitezkeen kare-hondakinak.

Labeko atea kentzea

1. Ireki labeko atea.
2. Ireki aurreko ateko pintzak eskuinera eta ezkerrera, beherantz sakatuz, irudian erakusten den moduan.

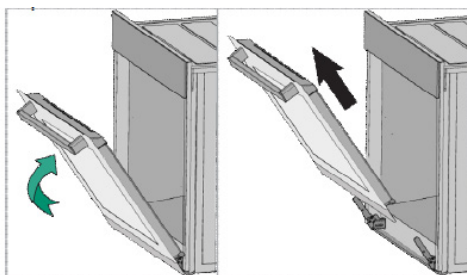


A - Bisagra blokeatzea - posizio itxia



B - Bisagra blokeatzea - posizio irekia

3. Eraman labeko atea posizio erdiireki batera.



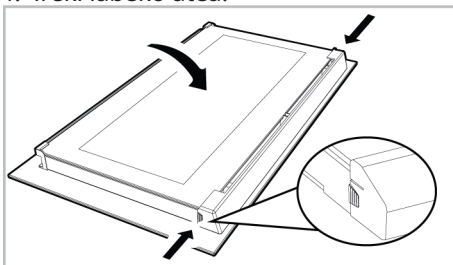
4. Egin tira kendutako atetik gorantz, eskuineko eta ezkerreko bandetatik askatzeko, eta kendu.

i Atea berriro jartzeko, atea kentzean aplikatutako prozedurak amaieratik hasieraraino errepikatu behar dira, hurrenez hurren. Atea instalatzean, ziurtatu besarkaderak bisagraren zokaloan ixten dituzula.

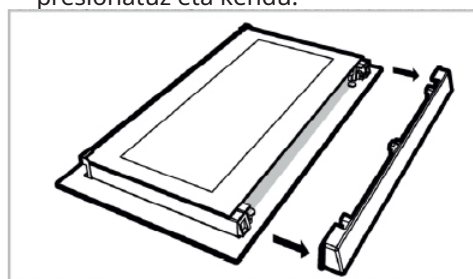
Labeko atearen barruko beira kentzea

Gailuaren sarrerako atearen barruko beira mugitu daiteke garbitzeko.

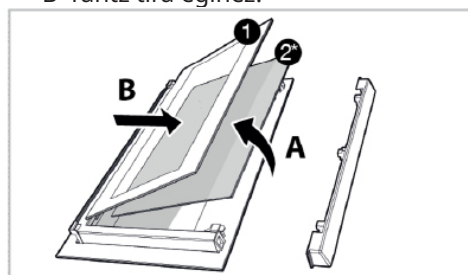
1. Ireki labeko atea.



2. Egin tira plastikozko osagaitik, aurreko atearen goiko aldean finkatuta, zuregana, osagaiaren bi aldeetako presio-puntuak aldi berean presionatuz eta kendu.



3. Ilustrazioan erakusten den moduan, jaso emeki-emeki barrurago dagoen edalontzia (1) 'A'-rantz eta gero kendu 'B'-rantz tira eginez.



1 Barruko beirazko panela

2* Barruko beirazko panela (baliteke gailuan ez egotea).

4. Gailuak barruko beira bat badu (2), errepikatu prozesu bera askatzeko (2).

5. Atea berriz elkartzeko lehen urratsa barruko kristala berriro muntatzea da (2). Jarri beiraren ertz alakatua plastikozko artekaren ertz alakatuarekin bat etor dadin (gailuak

barruko beira badu).

Barruko beira (2) barruko beiratik hurbilen dagoen plastikozko zirrituan finkatu behar da (1).

6. Barruko kristala berriz muntatzean (1), jarri kristalaren aurpegi inprimatua barruko kristalean. Funtsezkoa da barruko beiraren beheko izkinak (1) jartzea, beheko plastikozko zirrituekin topo egin dezaten.
7. Bultzatu osagai plastikoa markora, klik bat entzun arte.

Labeko bonbilla garbitzea

Labeko bonbilla egosten den eremuan zikintzen bada, garbitu baxera garbitzeko detergentearekin, ur epelarekin eta zapi leun edo belaki batekin, eta lehortu zapi lehor batekin. Labeko bonbillak huts eginez gero, hura jarraian datozen atalei jarraituz ordeztu dezakezu.

Labeko bonbilla ordeztzea

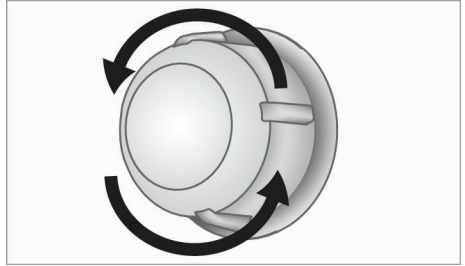
⚠ Ohar orokorrak

- Labeko bonbilla ordezkatu aurretik deskarga elektrikoa saihesteko, deskonektatu konektore elektrikoa eta itxaron labea hoztu arte. Gainazal beroek erredurak eragin ditzakete!
- Labe honetan 40 W-tik beherako potentzia, 60 mm-tik beherako altuera, 30 mm-tik beherako diametroa edo G9 motako zorroa duen lanpara halogenoa erabiltzen da, 60 W-tik beherako potentzia duena. Lanparak egokiak dira 300 °C-tik gorako tenperaturetan funtzionatzeko. Labeko lanparak baimendutako zerbitzu-agenteengandik edo lizentzia duen teknikari batengandik lor daitezke.

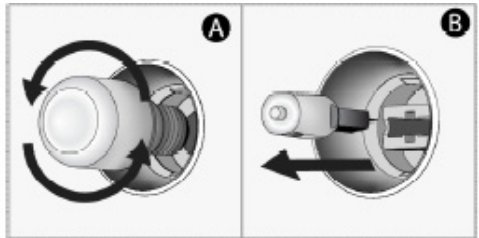
- Bonbillaren posizioa eta irudian agertzen dena desberdinak izan daitezke.
- Gailu honetan erabiltzen den bonbilla ez da egokia etxeko logelak argiztatzeko. Bonbilla honen helburua erabiltzaileari janaria ikusten laguntzea da.
- Gailu honetan erabiltzen diren bonbillek muturreko baldintza fisikoak jasan behar dituzte, hala nola 50 °C-tik gorako tenperaturak.

Zure labeak bonbilla biribil bat badu,

1. Deskonektatu gailua hornidura elektrikotik.
2. Kendu kristalezko estalkia erlojuaren orratzen kontrako noranzkoan biratuz.



3. Labearen bonbilla beheko irudian agertzen den (A) motakoa bada, biratu labearen bonbilla, irudian erakusten den moduan, eta ordeztu beste batekin. (B) mota modelo bat bada, atera irudian erakusten den moduan, eta ordeztu berri batekin.



4. Kokatu berriz beirazko estalkia eta sareta-apalak.

Zer egin honako hau gertatzen bada?

Kontsultatu baimendutako zerbitzu-agenteari, lizentziadun teknikariari edo gailua erosi duzun banatzaileari arazoa konpondu ezin baduzu, nahiz eta atal honetako jarraibideak ezarri. Ez saiatu inoiz gailu akastun bat konpontzen.

Labeak lurruna botatzen du erabiltzen denean.

- Normala da lurrenak funtzionamenduan zehar ihes egitea. >>>*Hau ez da errore bat.*

Ur-tantak egosten diren bitartean sortzen dira.

- Egosten den bitartean sortzen den lurruna kondentsatu eta ur-tantak sor daitezke gailuaren gainazal hotzekin talka egitean. >>>*Hau ez da errore bat.*

Gailuak zarata metalikoak egiten ditu berotzean eta hoztean.

- Metalezko zatiak berotzen direnean, zabaldu eta zarata sor dezakete. >>>*Hau ez da errore bat.*

Gailua ez dabil.

- Sare elektrikoaren fusiblea gaizki dago edo salto egin du. >>>*Berrikusi fusible-kaxako fusibleak. Behar izanez gero, ordeztu edo birdoitu.*
- Gailua ez dago entxufera konektatuta (lur-konexioarekin). >>>*Egiaztatu entxufearen konexioa.*
- Kontrol-paneleko botoiak/heldulekuak/giltzak ez dabilta. >>>*Gailuak giltza blokeatzeko funtzioa badu, giltzaren blokeoa aktiba daiteke. Desaktibatu.*

Labeko argiak ez du funtzionatzen.

- Labeko bonbilla akastuna da. >>>*Aldatu labeko bonbilla.*
- Energia moztuta dago. >>>*Egiaztatu energia dagoen. Egiaztatu fusibleen kutxako fusibleak. Beharrezkoa bada, aldatu edo berregokitu fusibleak.*

Labeak ez du berotzen.

- Baliteke egoste- eta/edo temperatura-funtzio jakin batera ez egokitzea. >>>*Jarri labea egoste- eta/edo temperatura-funtzio jakin batean.*
- Energia moztuta dago. >>>*Egiaztatu energia dagoen. Egiaztatu fusibleen kutxako fusibleak. Beharrezkoa bada, aldatu edo berregokitu fusibleak.*




Zehaztapen teknikoak

Ezaugarri tekniko orokorrak

| | |
|---|---------------------------------------|
| Gailuaren kanpo-neurriak (altuera/zabalera/sakonera) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Labearen instalazioaren neurriak (altuera/zabalera/sakonera) | 590 edo 600 mm/560 mm/min 550 mm |
| Tentsioa/maiztasuna | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Gailuan erabiltzeko erabilitako / egokia den kable mota eta zeharkako sekzioa | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Energiaren guztizko kontsumoa | 2,3 kW |
| Labe mota | Labe txertagarria |
| Energia-eraginkortasun mota | A |
| Bolumen erabilgarria (litroak) | 74 |
| Etxetresna elektrikoaren masa (M) (pisu garbia) kg | 25,5 |
| IEE barrunbe bakoitzeko eraginkortasun energetikoaren indizea | 95,3 |

Oinarrizkoa: Labe elektrikoaren energia-etiketako informazioa EN 60350-1 / IEC 60350-1 arauaren arabera ematen da. Balio horiek karga estandarraren pean zehazten dira, behetik gorako beroketa edo haizagailuz lagundutako beroketa funtzioekin (halakorik badago).

Efizientzia energetikoaren mota honako lehentasun-ordena honen arabera zehazten da, dagozkion funtzioak gailuan dauden ala ez kontuan hartuta: 1-Haizagailu bidezko "Eko" berokuntza, 2-Haizagailu bidezko berokuntza, 3-Haizagailuz lagundutako parrilla baxua, 4-Gaineko eta beheko berokuntza.

-  Zehaztapen teknikoak aldeztu aurretik jakinarazi gabe alda daitezke, gailuaren kalitatea hobetzeko.
-  Eskuliburu honetako zifrak eskematikoak dira, eta baliteke gailuarekin bat ez etortzea.
-  Gailuaren etiketan edo horiekin batera doan dokumentazioan adierazitako balioak laborategiko baldintzetan lortzen dira, dagozkion arauen arabera. Balio horiek aldatu egin daitezke gailuaren eraginkortasun- eta ingurumen-baldintzen arabera.

Ingurumen-jarraibideak

Hondakinen arloko erregulazioa

TEEH araudia gordetzea eta gailua birziklatzea balio-bizitza amaitzean



Produktu hau bat dator tresna elektriko eta elektronikoen hondakinei buruzko EBren zuzentarauarekin (WEEE) (2012/19/EB). Produktu honek tresna elektriko eta elektronikoen hondakinen sailkapen selektiboaren ikurra du (WEEE).

Gailu hau lehen mailako pieza eta materialekin egin da, berrerabil daitezkeenak eta birziklatzeko egokiak direnak. Ez bota produktua etxeko hondakin arruntekin eta balio-bizitzaren amaieran dauden bestelako hondakinekin batera. Eraman ezazu gailu elektriko eta elektronikoak birziklatzeko zentro batera. Eskatu tokiko agintariei bilketa-zentro horiei buruzko informazioa.

Tresna erabilia behar bezala ezabatzeak ingurumenean eta giza osasunean eragin ditzakeen ondorio kaltegarriak prebenitzen laguntzen du.

RoHS zuzentaraua betetzea:

Erosi duzun produktua bat dator substantzia arriskutsuen murrizketari buruzko EBren zuzentarauarekin (RoHS) (2011/65/UE). Ez dauka zuzentzarauan zehaztutako material kaltegarriarik edo debekaturik.

Bilgarria botatzea

- Bilgarri-materialak arriskutsuak dira haurrentzat. Gorde bilgarri-materialak leku seguruan eta haurren irismenetik urrun. Gailuaren bilgarri-materialak material birziklagarriekin

fabrikatu dira. Bota itzazu behar bezala eta sailkatu hondakinak birziklatzeko jarraibideen arabera. Ez bota zakarrontzira etxeko hondakin arruntekin batera.

Energia aurrezteko gomendioak

66/2014 EBren arabera, energia-eraginkortasunari buruzko informazioa produktuarekin emandako produktuaren fitxan aurki daiteke. Ondorengo iradokizunek lagunduko dizute tresna modu ekologiko eta eraginkorrean erabiltzen energiari dagokionez:

- Desizoztu janari izoztua prestatu aurretik.
- Labean, erabili beroa hobeto transmititzen duten ontzi ilunak edo esmaltatuak.
- Itzali gailua 5-10 minutu egosten amaitu baino lehen, denbora luzez egosteko. Orain elektrizitatearen % 20 aurrez dezakezu beroa erabiliz.
- Errezetan edo jarraibideen eskuliburuan zehazten bada, aurrez berotu beti. Ez ireki maiz labeko atea egosten den bitartean.
- Saiatu plater bat baino gehiago aldi berean labean prestatzen. Aldi berean, egosteko bi ontzi jar ditzakezu sareta-apalean. Gainera, otorduak bata bestearen atzetik egiten badituzu, energia aurreztuko duzu, labeak ez baitu berorik galduko.

Informació de seguretat 33

Propòsit de l'ús.....33
 Seguretat d'infants, persones vulnerables i mascotes34
 Seguretat elèctrica.....35
 Seguretat durant el transport36
 Seguretat de la instal·lació.....37
 Seguretat d'ús37
 Advertències sobre la temperatura.....38
 Ús d'accessoris38
 Seguretat a la cuina.....39
 Seguretat durant el manteniment i la neteja40

Descripció del producte 41

Introducció i ús del panell de control de l'aparell42
 Control del forn.....42

Primer ús 43

Primera neteja.....43

Com usar el forn 44

Informació general sobre l'ús del forn.....44
 Funcionament de la unitat de control del forn.....44
 Funcions de funcionament del forn45
 Ús d'accessoris de l'aparell46

Informació general sobre la cocció 47

Advertències generals sobre la cocció en el forn47
 Pastissos i aliments per al forn
 Informació general47
 Graella50
 Aliments de prova51

Cures i neteja 52

Informació general de neteja52
 Neteja dels accessoris53
 Netejar el panell de control53
 Netejar l'interior del forn (àrea de cocció).....53
 Neteja fàcil amb vapor53
 Treure el vidre interior de la porta del forn55
 Netejar la bombeta del forn56

Què fer si... 57

Especificacions tècniques58

Instruccions mediambientals 59

Regulació en matèria de residus59
 Conformitat amb la normativa WEEE i eliminació de l'aparell al final de la seva vida útil59
 Eliminació del material d'emballatge59
 Consells per a l'estalvi d'energia59

Informació de seguretat

- Aquesta secció conté instruccions de seguretat que ajudaran a prevenir qualsevol risc de lesions personals o danys materials.
- Si l'aparell es transfereix a una altra persona o s'utilitza de segona mà, el manual d'instruccions, les etiquetes de l'aparell, altres documents pertinents i els accessoris han de lliurar-se amb l'aparell.
- La nostra empresa no es fa responsable dels danys que puguin produir-se per incomplir aquestes instruccions.
- L'incompliment d'aquestes instruccions anul·larà qualsevol garantia.
- ⚠️ Assegura't que els treballs d'instal·lació i reparació siguin efectuats sempre pel fabricant, el servei autoritzat o la persona indicada per l'importador.
- ⚠️ Utilitza únicament peces de recanvi i accessoris originals.
- ⚠️ No provis de reparar o substituir cap peça de l'aparell, llevat que estigui clarament especificat en el manual d'instruccions.
- ⚠️ No realitzis cap modificació tècnica en l'aparell.



Propòsit de l'ús

- Aquest aparell està dissenyat per a l'ús a la llar. No és adequat per a ús comercial.
- No utilitzis l'aparell en jardins, balcons o altres entorns exteriors. L'electrodomèstic està destinat a ser utilitzat en les àrees de cuina de la llar i del personal en botigues, oficines i altres entorns laborals.
- **ADVERTÈNCIA:** Aquest aparell ha d'utilitzar-se únicament per cuinar. No ha d'utilitzar-se per a altres propòsits, com escalfar l'habitació.

- El forn pot usar-se per descongelar, enfornar, fregir i rostir aliments.
- Aquest aparell no s'ha d'utilitzar per escalfar, escalfar plats, penjar tovalloles o roba al mànec per eixugar-les.



Seguretat d'infants, persones vulnerables i mascotes

- Aquest aparell pot ser utilitzat per infants a partir de 8 anys i per persones amb discapacitats físiques, sensorials o mentals, o bé que no tinguin experiència i coneixements, sempre que siguin supervisats o formats sobre l'ús segur i els perills de l'aparell.
- Els infants no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment per part de l'usuari no han de ser realitzats per infants, llevat que hi hagi algú que els supervisi.
- Aquest aparell no ha de ser utilitzat per persones amb

capacitat física, sensorial o mental limitada (incloent-hi els infants), llevat que se'ls mantingui sota supervisió o rebin les instruccions necessàries.

- Els xiquets han de ser supervisats per garantir que no juguin amb l'aparell.
- Els aparells elèctrics són perillosos per a infants i mascotes. Els nens i les mascotes no han de jugar amb l'aparell, pujar-se'n a sobre o entrar-hi.
- No col·loquis objectes que els nens puguin assolir sobre l'aparell.
- **ADVERTÈNCIA:** Durant l'ús, les superfícies accessibles de l'aparell estan calentes. Mantén els infants allunyats de l'aparell.
- Mantén els materials d'embalatge fora de l'abast dels infants. Hi ha risc de lesions i asfíxia.
- Quan la porta estigui oberta, no col·loquis cap objecte pesat sobre ella ni permetis que els nens s'hi sentin a sobre. Pots

provocar que el forn es bolqui o que les frontisses de la porta es facin malbé.

- (Si el teu producte té un endoll) Per a la seguretat dels nens, desconnecta l'endoll i deixa l'aparell inoperant abans d'eliminar-lo.



Seguretat elèctrica

- Endolla l'aparell a una presa de corrent amb connexió a terra protegida per un fusible que coincideixi amb els valors de corrent indicats a l'etiqueta de tipus. Fes que la instal·lació de la presa de terra sigui efectuada per un electricista qualificat. No utilitzis l'aparell sense connexió a terra d'acord amb les regulacions locals/nacionals.
- L'endoll o la connexió elèctrica de l'aparell ha d'estar en un lloc de fàcil accés (on no es vegi afectat per la flama de l'estufa). Si això no és possible, hi ha d'haver un mecanisme (fusible, interruptor, commutador, etc.) en la instal·lació elèctrica a la qual estigui connectat l'aparell, d'acord amb la normativa elèctrica i separant tots els pols de la xarxa.
- L'aparell no ha d'endollar-se a la presa de corrent durant la instal·lació, reparació i transport.
- Endolla l'aparell a una presa de corrent que s'ajusti als valors de voltatge i freqüència especificats a l'etiqueta de tipus.
- (Si el teu producte no té un cable d'alimentació) Utilitza únicament el cable de connexió especificat a la secció "Especificacions tècniques".
- No encallis el cable d'alimentació sota i darrere de l'aparell. No posis un objecte pesat al cable d'alimentació. El cable d'alimentació no ha de doblegar-se, aixafar-se ni entrar en contacte amb cap font de calor.

- Mentre el forn està en funcionament, la superfície posterior també s'escalfa. Els cables d'alimentació no han de tocar la superfície posterior, les connexions poden estar danyades.
- No encallis els cables elèctrics a la porta del forn ni els facis passar sobre superfícies calentes. Pots provocar un curtcircuit a la càmera de cocció i que s'incendiï en fondre's el cable.
- Utilitza només el cable original. No utilitzis cables o allargadors tallats o danyats.
- Si el cable d'alimentació està danyat, haurà de ser substituït per un fabricant, un servei autoritzat o una persona que haurà de ser especificada per l'empresa importadora, per tal d'evitar possibles perills.
- **ADVERTÈNCIA:** Abans de substituir la bombeta del forn, assegura't de desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica per evitar el risc de descàrrega elèctrica. Desendolla l'aparell o apaga el fusible de la caixa de fusibles.
(Si el teu producte té endoll)
- No endollis l'aparell a una presa de corrent que estigui solt, que s'hagi sortit del seu endoll, que estigui trencat, brut, oliós, amb risc de contacte amb l'aigua (per exemple, l'aigua que pot sortir del taulell).
- No toquis mai l'endoll amb les mans humides. Per desendollar l'aparell, no subjectis el cable, sinó l'endoll.
- Assegura't que l'endoll de l'aparell estigui ben connectat a la presa de corrent per evitar la formació d'arcs elèctrics.



Seguretat durant el transport

- Desconnecta l'aparell de la xarxa elèctrica abans de transportar-lo.

- L'aparell és pesant, carrega l'aparell amb almenys dues persones.
- No utilitzis la porta i/o la nansa per transportar o moure l'aparell.
- No col·loquis altres objectes sobre l'aparell i transporta'l en posició vertical.
- Quan necessitis transportar l'aparell, embollica'l amb material d'embalatge de plàstic de bombolles o cartó gruixut i enganxa'l amb cinta adhesiva. Assegura't l'aparell amb cinta adhesiva per evitar que les parts amovibles o mòbils de l'aparell i l'aparell es malmetin.
- Comprova l'aspecte general de l'aparell per detectar qualsevol dany que pugui haver-se produït durant el transport.
- No instal·lis l'aparell prop de fonts de calor (radiadors, estufes, etc.).
- Mantén tots els conductes de ventilació oberts al voltant de l'aparell.
- Per evitar el sobreescalfament, l'aparell no ha d'instal·lar-se darrere de portes decoratives.



Seguretat d'ús

- Assegura't que l'aparell s'apaga després de cada ús.
- Si no utilitzes l'aparell durant molt de temps, desendolla'l o apaga el fusible de la caixa de fusibles.
- No utilitzis aparells defectuosos o danyats. Si hi ha, desconnecta les connexions d'electricitat/gas de l'aparell i truca al servei tècnic autoritzat.
- No utilitzis l'aparell sense el vidre de la porta principal o amb el vidre trencat.



Seguretat de la instal·lació

- Abans d'instal·lar l'aparell, comprova que no estigui danyat. Si l'aparell està malmès, no l'instal·lis.

- No te'n pugis a sobre de l'aparell per assolir alguna cosa o per qualsevol altra raó.
- No utilitzis l'aparell en situacions que puguin afectar el teu judici, com ara la ingesta de drogues i/o el consum d'alcohol.
- Els objectes inflamables que es mantenen en l'àrea de cocció poden incendiar-se. No guardis mai objectes inflamables a l'àrea de cocció.
- El mànec del forn no és un eixugador de tovalloles. Quan utilitzis l'aparell, no pengis tovalloles, guants o materials tèxtils similars.
- Les frontisses de la porta de l'aparell es mouen i s'estrenyen en obrir i tancar la porta. En obrir i tancar la porta, no subjectis la peça amb les frontisses.
- l'aparell ni els elements calefactors. Els nens menors de 8 anys no s'han d'acostar a l'aparell sense un adult.
- No col·loquis materials inflamables o explosius prop de l'aparell, ja que les vores estaran calents mentre estigui en funcionament.
- Com que el vapor pot ser exhalat, mantén-te lluny mentre obris la porta del forn. El vapor pot cremar la mà, la cara o els ulls.
- L'aparell pot estar calent durant l'ús. No toquis els compartiments calents, les parts interiors del forn, els elements calefactors, etc .
- Quan col·loquis aliments al forn calent, retira els aliments, etc., utilitza sempre guants de cuina resistents a la calor.



Advertències sobre la temperatura

- **ADVERTÈNCIA:** Mentre l'aparell estigui funcionant, les parts exposades s'escalfaran. No toquis



Ús d'accessoris

- És important que la graella i la safata es col·loquin correctament als prestatges de reixeta. Per obtenir

informació detallada, consulta la secció "Ús dels accessoris".

- Els accessoris poden malmetre el vidre de la porta en tancar la porta de l'aparell. Empenta sempre els accessoris fins al final de l'àrea de cocció.



Seguretat a la cuina

- Tingues cura quan facis servir alcohol al menjar. L'alcohol s'evapora a altes temperatures i pot incendiar-se quan s'exposa a superfícies calentes, la qual cosa pot provocar un incendi.
- Els residus d'aliments, oli, etc. a l'àrea de cocció poden incendiar-se. Abans de cuinar, elimina la brutícia gruixuda.
- Perill d'intoxicació alimentària: no mantinguis el menjar al forn durant més d'una hora abans i després de la cocció. En cas contrari, pot causar intoxicació alimentària o malalties.
- No escalfis llaunes tancades i pots de vidre. La pressió acumulada pot causar que rebenti.
- Col·loca el paper antigreix en una bateria de cuina o en l'accessori de forn (safata, graella, etc.) amb el menjar i col·loca'l al forn preescalfat. Retira els trossos excessius de paper antigreix que pengen de l'accessori o del recipient per evitar el risc de tocar els elements calefactors del forn. Mai utilitzis paper antigreix a una temperatura de forn superior a la temperatura màxima d'ús especificada en el paper anticòs que està utilitzant. No col·loquis mai paper antigreix a la base del forn.
- No col·loquis safates de cocció, plaques o paper d'alumini directament a la part inferior del forn. La calor acumulada pot danyar la base del forn.
- Tanca la porta del forn durant el rostit. Les

superfícies calentes poden causar cremades!

- Els aliments no aptes per rostir a la graella comporten un risc d'incendi. Has de rostir només els aliments que siguin adequades per al foc intens de la graella. A més, no col·loquis el menjar massa lluny a la part posterior de la graella. Aquesta és la zona més calenta i els aliments grassos poden incendiar.

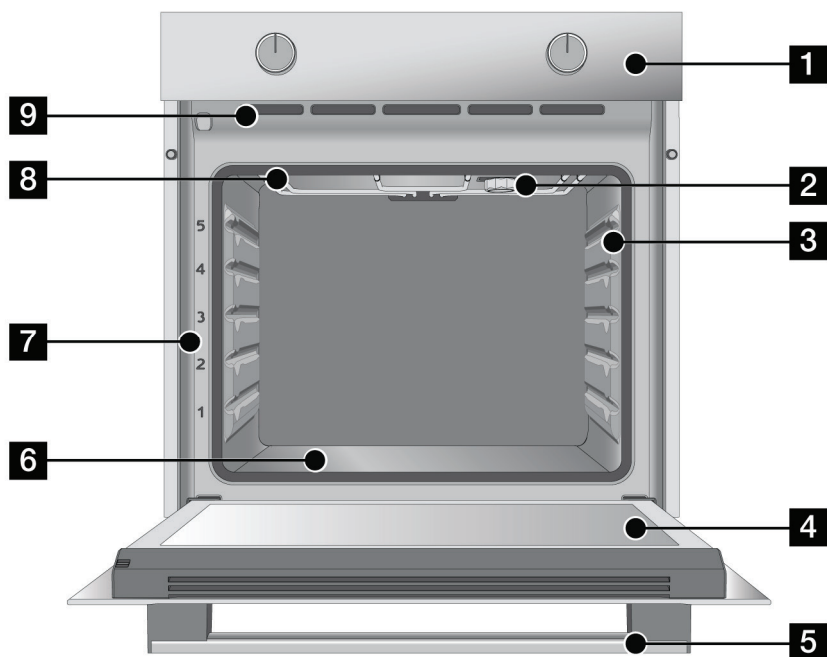


Seguretat durant el manteniment i la neteja

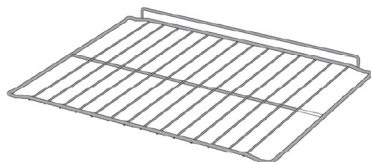
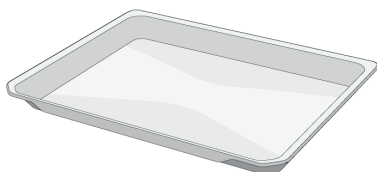
- Espera que l'aparell es refredi abans de netejar-lo. Les superfícies calentes poden causar cremades!

- No polvoritzis o tiris aigua a l'aparell per netejar-lo. Hi ha risc de descàrrega elèctrica!
- No netegis l'aparell amb netejadors de vapor, ja que això pot causar una descàrrega elèctrica.
- No utilitzis netejadors abrasius forts, raspadors de metall, llana de filferro o materials amb blanquejador per netejar el vidre de la porta davantera del forn o el vidre de la porta superior del forn (si hi ha) Aquests materials poden causar que les superfícies de vidre es ratllin i es trenquin.

Descripció del producte



- | | | | |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Tauler de control | 6 | Escalfador interior (placa d'acer inferior) |
| 2 | Bombeta | 7 | Posicions de prestatge |
| 3 | Prestatges de cuina | 8 | Escalfador superior |
| 4 | Porta | 9 | Orificis de ventilació |
| 5 | Nansa | | |



Introducció i ús del panell de control de l'aparell

En aquest apartat trobaràs la vista general i els usos bàsics del tauler de comandaments de l'aparell. En funció del tipus o model d'aparell, pot haver-hi diferències en les imatges i algunes característiques.

Control del forn



- 1 Pera de selecció de funcions
- 2 Pera de temperatura
- 3 Bombeta del termòstat

Si hi ha un o diversos poms que controlen l'aparell, poden estar encastats al tauler que surt quan es pressiona en alguns models. Per als ajustos que es facin amb aquestes peres, primer has d'empènyer la pera corresponent cap a dins i treure-la. Després de fer l'ajust, torna a empènyer i col·locar la pera.

Pera de selecció de funcions

Pots seleccionar les funcions de funcionament del forn amb el botó de selecció de funcions. Fer-lo girar a l'esquerra/dreta des de la posició tancada (dalt) per seleccionar.

Pera de temperatura

Pots seleccionar la temperatura que vols utilitzar per cuinar amb el botó de temperatura. Gira en el sentit de les agulles del rellotge des de la posició tancada (dalt) per seleccionar.

Indicador de temperatura

Pots determinar la temperatura interior del forn mitjançant la bombeta de temperatura. La bombeta de temperatura es troba al tauler de control. La bombeta de temperatura s'encén quan l'aparell s'inicia i s'apaga quan s'assoleix la temperatura ajustada. Quan la temperatura a l'interior del forn descendeix per sota de la temperatura establerta, la bombeta de temperatura es tornarà a encendre.

Primer ús

Abans de començar a utilitzar l'aparell, es recomana seguir les instruccions de les seccions següents.

Primera neteja

1. Retira tots els materials d'embalatge.
2. Retira tots els accessoris del forn que hi hagi dins de l'aparell.
3. Encén l'aparell durant 30 minuts i, després, apaga'l. D'aquesta manera, els residus i capes que puguin haver romàs al forn durant la producció es cremen i es netegen.
4. En utilitzar l'aparell, selecciona la temperatura més alta i la funció de tots els escalfadors de l'aparell. Consulta "Funcions del forn". Pots aprendre a manejar el forn en la següent secció.
5. Espera que el forn es refredi.
6. Neteja les superfícies de l'aparell amb un drap o esponja humits i eixuga-les amb un drap.

Abans d'utilitzar els accessoris;

Neteja els accessoris que retiris del forn amb aigua, detergent i una esponja de neteja suau.

AVÍS La superfície podria resultar danyada per l'acció d'alguns detergents o agents de neteja. No utilitzis detergents agressius, pols/cremes netejadores, ni tampoc cap objecte afilat.

AVÍS És possible que el forn emeti fum i olors durant un parell d'hores la primera vegada que s'escalfi. Això és prou normal. Assegura't que l'habitació estigui ben ventilada per permetre la sortida del fum i olors. Evita inhalar directament els fums i olors que emet l'aparell.

Com usar el forn

Informació general sobre l'ús del forn

Ventilador de refrigeració (depèn del model de l'aparell)

L'aparell té un ventilador de refrigeració. El ventilador de refredament s'activa automàticament quan cal i refreda tant la part davantera de l'aparell com els mobles. Es desactiva automàticament quan acaba el procés de refredament. L'aire calent surt per la porta del forn. No cobreixis aquestes obertures de ventilació amb res. En cas contrari, el forn pot sobreescalfar-se.

El ventilador de refredament continua actiu durant el funcionament del forn o després que el forn s'apagui (aproximadament 20-30 minuts). Si cuines mitjançant el temporitzador del forn, quan finalitzi el temps de cocció, el ventilador de refrigeració s'apaga amb totes les funcions. El temps de funcionament del ventilador de refredament no pot ser determinat per l'usuari. S'encén i s'apaga automàticament. Això no és cap error.

La llum del forn

La bombeta del forn s'encén quan el forn comença a cuinar. En alguns models, la bombeta està encesa durant la cocció, mentre que en uns altres s'apaga després d'un cert temps.

Funcionament de la unitat de control del forn

Encendre el forn

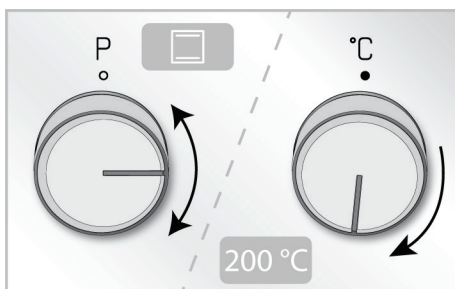
Quan seleccionis una funció de funcionament que vulguis utilitzar per cuinar amb el comandament de selecció de funcions i fixis una temperatura determinada amb el comandament de temperatura, el forn començarà a funcionar.

Apagar al forn

Pots apagar la càmera de cocció girant el botó de selecció de funcions i el botó de temperatura a la posició d'apagat (dalt).

Selecció de la temperatura i de la funció de funcionament de la càmera de cocció

Pots cuinar amb el control manual (sota el teu control) seleccionant la temperatura i la funció de funcionament específiques de l'aliment.
Exemple:







1. Selecciona la funció operativa que vols utilitzar per cuinar mitjançant el botó de selecció de funcions.
2. Ajusta la temperatura amb què vols cuinar mitjançant la pera de temperatura.
» El forn començarà a funcionar immediatament amb la funció i temperatura seleccionades i la bombeta de temperatura s'encendrà. Quan

la temperatura de l'interior del forn aconsegueix la temperatura ajustada, la bombeta de temperatura s'apaga. La càmera de cocció no s'apaga automàticament després d'iniciar la

cocció. Has d'encarregar-te de controlar la cocció i apagar-la. Quan acabis de cuinar, apaga el forn girant la pera de selecció de funcions i la de temperatura a la posició d'apagat (dalt).

Funcions de funcionament del forn

A la taula de funcions es mostren aquelles que pot utilitzar amb el forn i les temperatures més altes i més baixes que es poden ajustar per a aquestes funcions. L'ordre de les maneres de funcionament mostrats aquí pot diferir de la disposició de l'aparell.

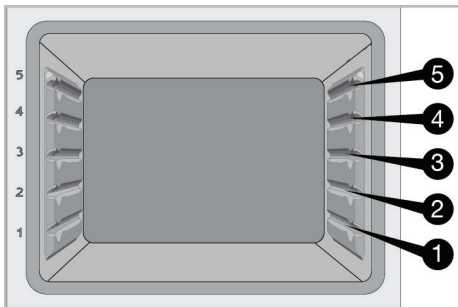
| Símbol de la funció | Descripció de la funció | Rang de temperatura (°C) | Descripció i ús |
|---|---------------------------------|--------------------------|--|
|  | Escalfament superior i inferior | * | Els aliments s'escalfen des de dalt i baix al mateix temps. Adequat per a pastissos i guisats en motlles per a pa o pastissos i pastissos. La cuina es fa amb una sola safata. |
|  | Escalfament inferior | * | Només l'escalfament inferior està activat. És adequat per als aliments que han de ser daurats per la part inferior. Aquesta funció també s'ha d'utilitzar perquè la neteja amb vapor sigui més senzilla. |
|  | Graella baixa | * | La graella petita del sostre del forn funciona. És adequat per rostir a la graella quantitats més petites. |
|  | Graella completa | * | La graella gran del sostre del forn funciona. És adequat per rostir en grans quantitats. |

* L'aparell funciona en el rang de temperatura especificat al comandament de temperatura.

Ús d'accessoris de l'aparell

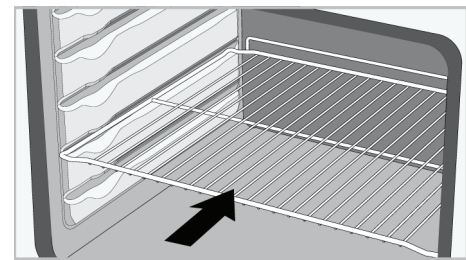
Prestatges de cuina

Hi ha 5 nivells de posició dels prestatges a l'àrea de cocció. També pots veure l'ordre dels prestatges als nombres del marc frontal del forn.



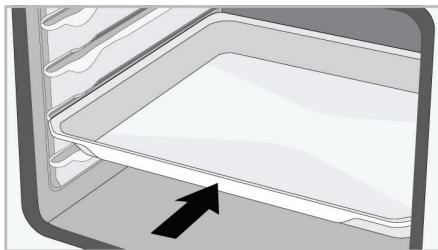
Col·locar la graella als prestatges de cocció

És crucial col·locar correctament la graella als laterals dels prestatges de reixeta. La graella té una direcció quan es col·loca al prestatge. Mentre es col·loca la graella al prestatge desitjat, la secció oberta ha d'estar a la part frontal.



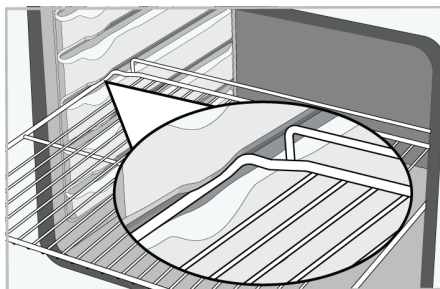
Col·loca la safata als prestatges de la cuina

També és crucial col·locar les safates als prestatges laterals de forma adequada. La safata té una direcció en col·locar-la en la prestatgeria. Mentre es col·loca la safata al prestatge desitjat, el costat dissenyat per subjectar ha d'estar a la part frontal.



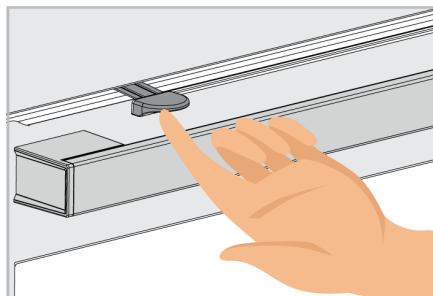
Funció de topall de la graella

Hi ha una funció de topall per evitar que la graella es surti del prestatge de reixeta. Amb aquesta funció, pots treure els aliments de forma fàcil i segura. Mentre retires la graella, pots estirar-la cap endavant fins que arribi al límit. Ha de passar per sobre del tap per a retirar-lo completament.



Bloqueig per a infants

La porta del forn de la cuina disposa d'un sistema de bloqueig per a infants. Per obrir la porta del forn, estira el botó de plàstic lleugerament cap amunt i estira la nansa de la porta. En tancar la porta, el bloqueig per a infants s'activarà automàticament.



Informació general sobre la cocció

En aquesta secció es descriuen consells per preparar i cuinar els aliments.

A més, també pots trobar alguns dels aliments provats com a productors i els ajustos més apropiats per a aquests aliments. També s'indiquen els ajustos i accessoris de forn apropiats per a aquests aliments.

Advertències generals sobre la cocció en el forn

- Pot sortir vapor calent mentre s'obre la porta del forn durant o després de la cocció. El vapor pot cremar la mà, la cara o els ulls. No t'apropis quan obris la porta del forn.
- L'intens vapor generat durant la cocció pot formar gotes d'aigua condensada a l'interior i exterior del forn i a les parts superiors dels mobles a causa de la diferència de temperatura. Això és una cosa normal i física.
- Els valors de temperatura i temps de cocció indicats per als aliments poden variar segons la recepta i la quantitat. Per aquesta raó, aquests valors es proporcionen com a rangs.
- Retira sempre del forn els accessoris no utilitzats abans de començar a cuinar. Els accessoris que romanen al forn poden impedir que els aliments es cuinin amb els valors correctes.
- En el cas dels aliments que cuinarà seguint una recepta pròpia, pots consultar els aliments similars que es proporcionen a les taules de cocció.
- L'ús dels accessoris subministrats garanteix que s'obtindran el millor rendiment durant la cocció. Tingues en compte sempre les advertències

i informacions del fabricant per als estris de cuina externs que vulguis utilitzar.

- Talla el paper antigreix que utilitzaràs durant la cocció en mides que siguin adequades per al recipient que s'emprarà per cuinar. El paper antigreix que es desborden del contenidor poden provocar un risc de cremades i afectar la qualitat dels aliments. Utilitza el paper antigreix apte per al rang de temperatura especificat.
- Per a un bon rendiment durant la cocció, col·loca els aliments en la prestatgeria recomanada. No canviïs la posició del prestatge durant la cocció.

Pastissos i aliments per al forn

Informació general

- Recomanem utilitzar els accessoris de l'aparell per a un bon funcionament durant la cocció. Si utilitzaràs una bateria de cuina externa, fes servir ceràmica fosca, antiadherent i resistent a la calor.
- Si es recomana el preescalfament a la taula de cocció, assegura't d'introduir els aliments al forn després del preescalfament.
- Si vols cuinar usant estris de cuina a la graella, col·loca'ls al centre i no prop de la paret posterior.
- Tots els ingredients utilitzats en l'elaboració de pastissos han d'estar frescos i a temperatura ambient.
- La cocció de cada recepta pot variar depenent de la quantitat d'aliments i de la mida dels estris de cuina.
- Els motlles de metall, ceràmica i vidre prolonguen el temps de cocció i la superfície inferior dels aliments de pastisseria no es daura uniformement.
- Si utilitzes paper de cuina durant la cocció, potser observis la superfície

inferior dels aliments està una mica daurada. En aquest cas, és possible que hagi d'estendre el temps de cocció uns 10 minuts.

- Els valors especificats a les taules de cocció es determinen com a resultat de les proves realitzades als nostres laboratoris. Els valors adequats per al teu cas poden diferir d'aquests valors.
- Col·loca els aliments al prestatge apropiat recomanat a la taula de cocció. Consulta el prestatge inferior del forn com a prestatge 1.
- Cuina els aliments recomanats a la taula de cocció amb una sola safata.

Consells per enforar pastissos

- Si el pastís està massa sec, augmenta la temperatura a 10 °C i redueix el temps de cocció.
- Si el pastís està humit, fes servir una petita quantitat de líquid o redueix la temperatura a 10 °C.
- Si la part superior del pastís està cremada, col·loca-la al prestatge inferior, baixa la temperatura i augmenta el temps d'enforat.
- Si es cuina bé per dins, però l'exterior està llepissós, fes servir una

quantitat inferior de líquid, redueix la temperatura i augmenta el temps de cocció.

Consells per cuinar pastissos

- Si la massa està massa seca, augmenta la temperatura a 10 °C i redueix el temps de cocció. Humiteja les fulles de massa amb una salsa de llet, oli, ou i barreja de iogurt.
- Si la massa s'està cuinant lentament, comprova que el gruix no desbordi la safata.
- Si la massa està daurada a la superfície, però el fons no està cuit, comprova que no hi hagi massa quantitat de salsa al fons de la massa. Per assolir un daurat uniforme, prova de repartir la salsa de manera uniforme entre les fulles de massa i la massa.
- Enfora els productes de rebosteria en la posició i la temperatura adequades segons la taula de cocció. Si la part inferior encara no està prou daurada, col·loca-la en un prestatge inferior per a la propera cocció.

Taula de cocció per rebosteria i aliments a enforar

| Menjar | Accessori a utilitzar | Funció de funcionament | Posició de la prestatgeria | Temperatura (°C) | Temps de cocció (min.) (aprox.) |
|-----------------------|---|---------------------------------|----------------------------|------------------|---------------------------------|
| Pastissos a la safata | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Coques al motlle | Motlle de pastís a la graella** | Escalfament superior i inferior | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Pastissos petits | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Biscuit | Motlle rodó per a pastissos, 26 cm de diàmetre amb pinça a la graella** | Escalfament superior i inferior | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Galetes | Safata de rebosteria* | Escalfament superior i inferior | 3 | 170 | 25 ... 35 |

| Menjar | Accessori a utilitzar | Funció de funcionament | Posició de la prestatgeria | Temperatura (°C) | Temps de cocció (min.) (aprox.) |
|---------------------|--|---------------------------------|----------------------------|------------------|---------------------------------|
| Massa de rebosteria | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Massa | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 2 | 200 | 20 . 30 |
| Pa integral | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasanya | Motlle rectangular de vidre/metall a la graella** | Escalfament superior i inferior | 2 o 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pastís de poma | Motlle rodó de metall negre, 20 cm de diàmetre en la graella** | Escalfament superior i inferior | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Pizza | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 2 | 200 ... 220 | 10 . 20 |

Recomanem preescalfar tots els aliments.

* És possible que aquests accessoris no s'inclouin en l'aparell.

** Aquests accessoris no estan inclosos en l'aparell. Són accessoris disponibles al mercat.

Carn, peix i aviram

Punts clau per torrar

- Assaonar amb suc de llimona i pebre abans de cuinar tot el pollastre, gall d'indi i trossos grans de carn augmentarà el rendiment de la cocció.
- Es triga de 15 a 30 minuts més a cuinar la carn desossada que el filet fregit.
- Has de calcular uns 4 o 5 minuts de temps de cocció per cada centímetre de gruix de la carn.
- Un cop que hagi finalitzat el temps de cocció, deixa la carn al forn durant uns 10 minuts. El suc de la carn es distribueix millor a la carn fregida i no surt quan es talla la carn.
- El peix ha de col·locar-se en un prestatge de nivell mitjà o baix en un plat resistent a la calor.
- Cuina els aliments recomanats a la taula de cocció amb una sola safata.

Taula de cocció per a carn, peix i aviram

| Menjar | Accessori a utilitzar | Funció de funcionament | Posició de la prestatgeria | Temperatura (°C) | Temps de cocció (min.) (aprox.) |
|---------------------------------|--|---------------------------------|----------------------------|--|---------------------------------|
| Bistec (sencer) / Rostit (1 kg) | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 3 | 15 min. 250/max, a continuació 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Garreta de xai (1,5-2,0 kg) | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 3 | 15 min. 250/max., a continuació 170 | 110 ... 120 |
| Pollastre rostit (1,8-2 kg) | Graella* Posa una safata en un prestatge inferior | Escalfament superior i inferior | 2 | 15 min. 250/max., a continuació 190 | 60 ... 80 |

| Menjar | Accessori a utilitzar | Funció de funcionament | Posició de la prestatgeria | Temperatura (°C) | Temps de cocció (min.) (aprox.) |
|---------------------|--|---------------------------------|----------------------------|--|---------------------------------|
| Gall dindi (5,5 kg) | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 1 | 25 min. 250/ max., a continuació 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Peix | Graella* Posa una safata en un prestatge inferior | Escalfament superior i inferior | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Recomanem preescalfar tots els aliments.

* És possible que aquests accessoris no s'inclouguin en l'aparell.

** Aquests accessoris no estan inclosos en l'aparell. Són accessoris disponibles al mercat.

Graella

La carn vermella, el peix i l'aviram es dauren ràpidament quan es rosteixen a la graella, tenen una escorça atractiva i no s'assequen. Els filets, les broquetes de carn, les salsitxes, així com les verdures sucoses (tomàquets, cebes, etc.) són especialment adequats per a la graella.

Advertències generals

- Els aliments no aptes per rostir a la graella comporten un risc d'incendi. Has de rostir només els aliments que siguin adequades per al foc intens de la graella. A més, no col·loquis el menjar massa lluny a la part posterior de la graella. Aquesta és la zona més calenta i els aliments grassos poden incendiar.
- **Tanca la porta del forn durant el rostir. No rosteixis mai amb la porta del forn oberta. Les superfícies calentes poden causar cremades!**

Punts clau de la graella

- Prepara aliments de gruix i pes similars tant com sigui possible per a la graella.
- Col·loca les peces que vulguis rostir a la graella o a la safata de la graella distribuint-les sense excedir les dimensions de l'escalfador.
- Depenent del gruix de les peces a rostir, els temps de cocció indicats a la taula poden variar.
- Fes lliscar la graella o la safata de la graella fins al nivell desitjat al forn. Si estàs cuinant a la graella, fes lliscar la safata del forn fins al prestatge inferior per recollir els olis. La safata del forn que faràs lliscar ha de tenir una mida que cobreixi tota l'àrea de la graella. És possible que aquesta safata no s'inclouï amb l'aparell. Posa una mica d'aigua a la safata del forn per facilitar la neteja.

Taula de graella

| Menjar | Accessori a utilitzar | Posició de la prestatgeria | Temperatura (°C) | Temps de cocció (min.) (aprox.) |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------------|------------------|---------------------------------|
| Peix | Graella | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Trossos de pollastre | Graella | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Mandonguilles (vedella) - 12 peces | Graella | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Costelles de xai | Graella | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |

| Menjar | Accessori a utilitzar | Posició de la prestatgeria | Temperatura (°C) | Temps de cocció (min.) (aprox.) |
|----------------------|-----------------------|----------------------------|------------------|---------------------------------|
| Carn - (en rodanxes) | Graella | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Costella de vedella | Graella | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Gratinat de verdures | Graella | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Torrar pa | Graella | 4 | 250 | 1 ... 4 |

Es recomana preescalfar durant 5 minuts tot el menjar a la graella.

Capgira els trossos de menjar després de la meitat del temps total de cocció.

Aliments de prova

- Els aliments d'aquesta taula de cocció es preparen d'acord amb la norma

EN 60350-1 per facilitar les proves de l'aparell als instituts de control.

- Cuina els aliments recomanats a la taula de cocció amb una sola safata.

Taula de cocció per a aliments de prova

| Menjar | Accessori a utilitzar | Funció de funcionament | Posició de la prestatgeria | Temperatura (°C) | Temps de cocció (min.) (aprox.) |
|----------------------------|---|---------------------------------|----------------------------|------------------|---------------------------------|
| Shortbread (galleta dolça) | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Pastissos petits | Safata estàndard* | Escalfament superior i inferior | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Biscuit | Motlle rodó per a pastissos, 26 cm de diàmetre amb pinça a la graella** | Escalfament superior i inferior | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Pastís de poma | Motlle rodó de metall negre, 20 cm de diàmetre en la graella** | Escalfament superior i inferior | 2 | 180 | 50 ... 70 |

Recomanem preescalfar tots els aliments.

* És possible que aquests accessoris no s'inclouin en l'aparell.

** Aquests accessoris no estan inclosos en l'aparell. Són accessoris disponibles al mercat.

Graella

| Menjar | Accessori a utilitzar | Posició de la prestatgeria | Temperatura (°C) | Temps de cocció (min.) (aprox.) |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------------|------------------|---------------------------------|
| Torrar pa | Graella | 4 | 250 | 1 ... 4 |
| Mandonguilles (vedella) - 12 peces | Graella | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Gira el menjar després de la meitat del temps total de rostir.

Es recomana preescalfar durant 5 minuts tot el menjar a la graella.

Cures i neteja

Informació general de neteja

Advertències generals

- Espera que l'aparell es refredi abans de netejar-lo. Les superfícies calentes poden causar cremades!
- No apliquis els detergents de forma directa sobre les superfícies calentes. Això podria causar taques permanents.
- Després de cada operació, l'aparell s'haurà de netejar i assecar a fons. D'aquesta manera, els residus de menjar es netejaran fàcilment i s'evitarà que aquests residus es cremin quan l'aparell es torni a utilitzar més tard. D'aquesta manera, la vida útil de l'aparell s'estén i es redueixen els problemes que es plantegen amb freqüència.
- No utilitzis aparells de neteja a vapor per a la neteja.
- Alguns detergents o agents de neteja podrien danyar la superfície. No utilitzis detergents abrasius, pols de neteja, cremes de neteja, descalcificadors o objectes punxants durant la neteja.
- No cal utilitzar un agent netejador especial per netejar després de cada ús. Neteja l'aparell amb sabó per a plats, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixuga'l amb un drap de microfibra sec.
- Assegura't de netejar completament qualsevol líquid restant després de la neteja i neteja immediatament qualsevol aliment que esquitxi durant la cocció.
- No netegis cap component de l'aparell al rentaplats.

Inox i superfícies inoxidable

- No utilitzis agents de neteja àcids o amb clor per netejar superfícies i mànecs inoxidable o inoxidable.
- La superfície inoxidable o inox pot canviar de color amb el temps. Això és normal. Després de cada operació, neteja amb un detergent apropiat a la superfície inoxidable o inox.
- Neteja amb un drap suau i sabó i detergent líquid apropiat (que no es ratlli) a la superfície inox, i tingues cura de netejar en una direcció.
- Elimina immediatament i sense esperar les taques de calç, oli, midó, llet i proteïnes en les superfícies d'inox-inoxidable i vidre. Les taques poden oxidar-se durant llargs períodes de temps.

Superfícies esmaltades

- Després de cada ús, neteja les superfícies esmaltades amb detergent per a vaixelles, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixuga-les amb un drap sec.
- Si l'aparell té una funció de neteja fàcil amb vapor, pots efectuar una neteja amb vapor fàcil per a la brutícia lleugera no permanent. (Consulta l'apartat "Neteja fàcil amb vapor")
- En cas de taques persistents, pots utilitzar el netejador per forns i graelles recomanat al lloc web de la marca del teu producte i un drap per fregar que no ratlli. No utilitzis un netejador de forn extern.
- El forn ha de refredar-se per netejar l'àrea de cocció. La neteja de superfícies calentes provocarà perill d'incendi i danys a la superfície esmaltada.

Superfícies de vidre

- Quan netegis les superfícies de vidre, no facis servir raspadors de metall dur i materials de neteja abrasius. Poden danyar la superfície de vidre.
- Neteja l'aparell amb detergent per a vaixelles, aigua tèbia i un drap de microfibra especial per a superfícies de vidre, i eixuga'l amb un drap de microfibra sec.
- Si hi ha residus de detergent després de la neteja, retira'ls amb aigua freda i eixuga'ls amb un drap de microfibra net i sec. Els residus de detergent poden danyar la superfície del vidre la pròxima vegada.
- En cap cas s'ha de netejar el residu sec de la superfície del vidre amb ganivets dentats, llana de filferro o eines de raspament similars.
- Pots eliminar les taques de calci (taques grogues) de la superfície del vidre amb un agent descalcificador disponible al mercat, o bé amb un agent descalcificador com ara el vinagre o el suc de llimona.
- En cas que la superfície estigui excessivament bruta, aplica l'agent netejador a la taca mitjançant una esponja i espera un temps prolongat perquè funcioni de forma adequada. A continuació, neteja la superfície de vidre amb un drap humit.
- Les descoloracions i taques a la superfície del vidre són normals, no defectes.

Peces de plàstic i superfícies pintades

- Neteja les peces de plàstic i les superfícies pintades amb detergent per a vaixelles, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixuga-les amb un drap sec.

- No utilitzis raspadors de metall dur ni netejadors abrasius. Pots danyar les superfícies.
- Assegura't que les juntes dels components de l'aparell no es deixin humides ni amb detergent. En cas contrari, pot produir-se corrosió en aquestes juntes.

Neteja dels accessoris

Llevat que s'indiqui el contrari al manual d'instruccions, no netegis els accessoris de l'aparell al rentaplats.

Netejar el panell de control

- Quan netegis els panells amb control de pera, neteja el panell i les peres amb un drap humit i suau, i eixuga-les amb un drap sec. No treguis les peres i les juntes de sota per netejar el tauler de control. El tauler de control i les peres poden estar danyats.
- En netejar els panells d'inix amb el control de peres, no utilitzis agents netejadors d'inix al seu voltant. Els indicadors situats al voltant de les peres podrien esborrar-se.
- Neteja els panells de control tàctil amb un drap suau humit i eixuga-les amb un drap sec. Si l'aparell té una característica de bloqueig de clau, fixa'l abans d'efectuar la neteja del tauler de control. En cas contrari, pot produir-se una detecció incorrecta en les tecles.

Netejar l'interior del forn (àrea de cocció)

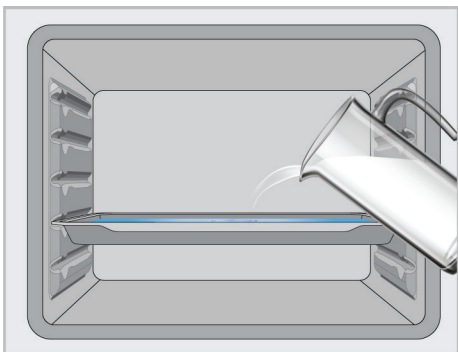
Segueix els passos de neteja descrits a la secció "Informació general de neteja" segons els tipus de superfície del seu forn.

Neteja fàcil amb vapor

Garanteix una neteja fàcil perquè la brutícia (relativament recent)

s'estova amb el vapor que es forma a l'interior del forn i les gotes d'aigua es condensen en les superfícies internes del forn.

1. Retira tots els accessoris de l'interior del forn.
2. Aboca 500 ml d'aigua a la safata del forn i col·loca-la en la segona safata del forn.



3. Posa el forn en mode de neteja fàcil amb vapor i fes-lo funcionar a 100 °C durant 15 minuts.

Obre la porta immediatament i neteja les superfícies internes del forn amb una esponja o un drap humit. En obrir la porta, sortirà vapor. Això pot crear un risc de cremades. Ves amb compte en obrir la porta del forn. Utilitza aigua tèbia amb líquid de rentada, un drap suau o una esponja per netejar la brutícia persistent i neteja-la amb un drap sec.

- i** Durant el mode de neteja fàcil amb vapor, l'aigua que està a la piscina de la base del forn per estovar els residus o la brutícia lleugerament formats dins la cavitat del forn s'evaporarà i es tornarà a condensar en la cavitat i en el vidre interior de la porta del forn, per la qual cosa l'aigua pot gotejar quan s'obre la porta del forn. Neteja la condensació tan aviat com s'obri la porta del forn.

Després de la condensació al forn, pot haver-hi aigua o humitat al canal de la piscina sota del forn. Després d'utilitzar-lo, neteja aquest canal de piscina amb un drap humit i després eixuga'l.



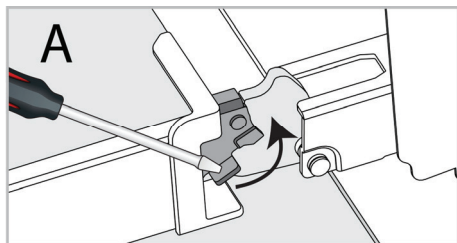
Netejar la porta del forn

- i** No utilitzis netejadors abrasius durs, raspadors de metall, llana de filferro o materials blanquejadors per netejar la porta del forn i el vidre.

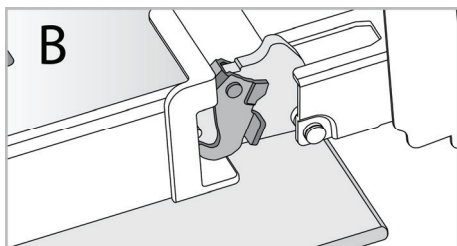
Pots treure la porta del forn i els vidres de la porta per netejar-los. La forma de retirar les portes i finestres s'explica a les seccions "Retirar la porta del forn" i "Retirar els vidres interiors de la porta". Després de treure els vidres interiors de la porta, neteja'ls amb un detergent per a vaixel·la, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixuga'ls amb un drap sec. Neteja el vidre amb vinagre i després esbandeix-lo dels residus de calç que es puguin produir en el vidre del forn.

Treure la porta del forn

1. Obre la porta del forn.
2. Obre les pinces de la frontissa de la porta davantera a la dreta i esquerra pressionant cap avall com es mostra a la il·lustració.

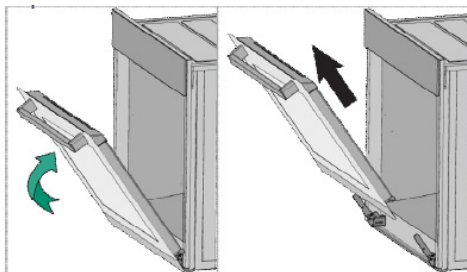


A - Bloqueig de frontissa - posició tancada



B - Bloqueig de la frontissa - posició oberta

3. Col·loca la porta del forn en una posició semioberta.



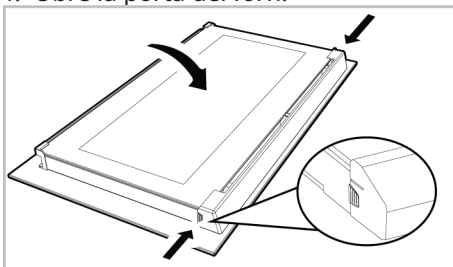
4. Estira la porta retirada cap amunt per alliberar-la de les frontisses dreta i esquerra, i retira-la.

i Per tornar a col·locar la porta, els procediments aplicats en retirar-la han de repetir-se des del final fins al principi, respectivament. En instal·lar la porta, assegura't de tancar les abraçadores al sòcol de la frontissa.

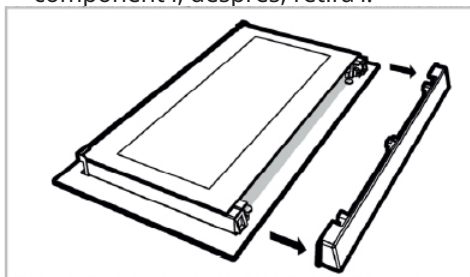
Treure el vidre interior de la porta del forn

El vidre interior de la porta d'entrada de l'aparell pot retirar-se per netejar-lo.

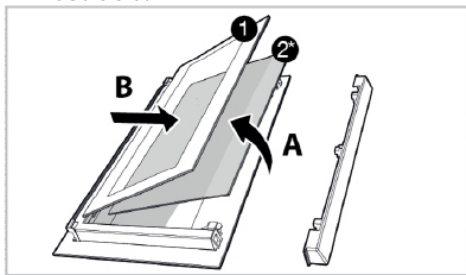
1. Obre la porta del forn.



2. Estira el component de plàstic, que està fixat a la part superior de la porta davantera, en la teva direcció pressionant simultàniament els punts de pressió de tots dos costats del component i, després, retira'l.



3. Aixeca amb cura el got més intern (1) cap a "A" i, després, retira'l estirant cap a "B", com es mostra a la il·lustració.



- 1 El panell de vidre més intern
- 2* Panell de vidre interior (depèn del model)
4. Si l'aparell té un vidre interior (2), repeteix el mateix procés per retirar-lo(2).
5. El primer pas per reagrupar la porta és tornar a muntar el cristall interior (2). Col·loca la vora bisellada del

vidre perquè coincideixi amb la vora bisellada de la ranura de plàstic. (Si l'aparell té un cristall interior).

El vidre interior (2) ha de fixar-se a la ranura de plàstic més propera al vidre interior (1).

6. Quan tornis a muntar el cristall interior (1), para atenció per tal de col·locar la cara impresa del cristall al cristall interior. És crucial col·locar els cantons inferiors del vidre interior (1) perquè coincideixin amb les ranures de plàstic inferiors.
7. Empeny el component plàstic cap al marc fins que se senti un "clic".

Netejar la bombeta del forn

Si s'embruta la porta de vidre de la bombeta del forn en l'àrea de cocció, neteja-la amb detergent per a la vaixel·la, aigua tèbia i un drap suau o una esponja i eixuga-la amb un drap sec. En cas de fallada de la bombeta del forn, en les seccions següents trobaràs les instruccions necessàries per reemplaçar-la.

Reemplaçar la bombeta del forn

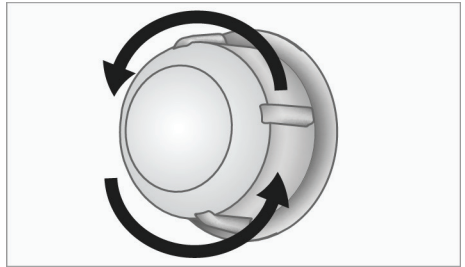
⚠️ Advertències generals

- Per evitar el risc de descàrrega elèctrica abans de reemplaçar la bombeta del forn, desconnecta el connector elèctric i espera que el forn es refredi. Les superfícies calentes poden causar cremades!
- Aquest forn utilitza un llum incandescent amb una potència inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm i un diàmetre inferior a 30 mm, o bé un llum halogen amb casquet tipus G9 i una potència inferior a 60 W. Els llums són adequats per a funcionar a temperatures superiors a 300 °C. Els llums del forn es poden obtenir dels agents de servei autoritzats o d'un tècnic amb llicència.

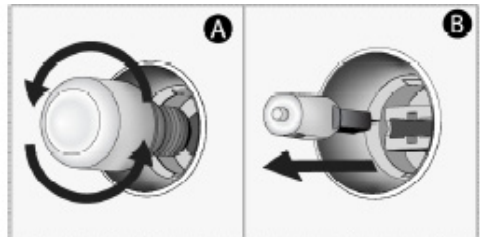
- La posició de la bombeta pot diferir de la que es mostra en la il·lustració.
- La bombeta utilitzada en aquest aparell no és adequada per al seu ús en la il·luminació de les habitacions de la llar. El propòsit d'aquesta bombeta és ajudar l'usuari a veure els aliments.
- Les bombetes que s'utilitzen en aquest aparell han de suportar condicions físiques extremes, com ara temperatures superiors a 50 °C.

Si el teu forn té una bombeta rodona,

1. Desconnecta l'aparell de l'electricitat.
2. Retira la coberta de cristall girant-la en sentit contrari a les agulles del rellotge.



3. Si la bombeta del forn és del tipus (A) que es mostra en la il·lustració inferior, gira la bombeta del forn com es mostra en la il·lustració i reemplaça-la per una de nova. Si el model és de tipus (B), retira'l com es mostra en la il·lustració i substitueix-la per un de nou.



4. Torna a col·locar la coberta de vidre, de vidre i els prestatges de reixeta.

Què fer si...

Posa't en contacte amb l'agent de Servei Autoritzat, amb el tècnic amb llicència o amb el distribuïdor on has comprat l'aparell si no pots solucionar el problema encara que hagi implementat les instruccions d'aquesta secció. Mai intentis reparar un aparell defectuós sense ajuda.

El forn emet vapor quan està en ús.

- És normal que el vapor s'escapi durant el funcionament. >>>*Això no és una fallada.*

Les gotes d'aigua es produeixen durant la cocció.

- El vapor que es produeix durant la cocció pot condensar-se i formar gotes d'aigua en xocar amb superfícies fredes de l'aparell. >>>*Això no és una fallada.*

L'aparell emet sorolls metàl·lics en escalfar-se i refredar-se.

- Quan les parts metàl·liques s'escalfen, poden expandir-se i causar soroll. >>>*Això no és una fallada.*

L'aparell no funciona.

- El fusible de la xarxa elèctrica està defectuós. >>>*Revisa els fusibles de la caixa de fusibles. Reemplaça'ls o torna a ajustar-los, si cal.*
- L'aparell no està connectat a l'endoll (amb connexió a terra). >>>*Comprova la connexió de l'endoll.*
- Els botons, poms o claus del tauler de control no funcionen. >>>*Si l'aparell està equipat amb la funció de bloqueig de la clau, aquesta funció pot estar activada. Desactiva-la.*

El llum del forn no funciona.

- La bombeta del forn està defectuosa. >>>*Canvia la bombeta del forn.*
- L'energia està tallada. >>>*Comprova si hi ha energia. Comprova els fusibles de la caixa de fusibles. Si cal, canvia o reajusta els fusibles.*

El forn no escalfa.

- Pot ser que no s'ajusti a una determinada funció de cocció o temperatura. >>>*Selecció d'una funció de cocció o temperatura determinada del forn.*
- L'energia està tallada. >>>*Comprova si hi ha energia. Comprova els fusibles de la caixa de fusibles. Si cal, canvia o reajusta els fusibles.*




Especificacions tècniques

Característiques tècniques generals

| | |
|--|--|
| Dimensions externes de l'aparell (altura/ ample/profunditat) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimensions de la instal·lació del forn (altura/ample/profunditat) | 590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm |
| Voltatge/freqüència | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Tipus de cable i secció transversal utilitzats/ptes per al seu ús en l'aparell | en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Consum total d'energia | 2,3 kW |
| Tipus de forn | Forn encastat |
| Classe d'eficiència energètica | A |
| Volum útil (litres) | 74 |
| Massa de l'electrodomèstic (M) (pes net) kg | 25,5 |
| Índex d'eficiència energètica per cavitat IEE cavitat | 95,3 |

Informació bàsica: la informació de l'etiqueta d'energia dels forns elèctrics es proporciona d'acord amb la norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Aquests valors es determinen per a una càrrega estàndard amb funcions d'escalfament de baix a dalt o d'escalfament assistit per ventilador (si n'hi ha).

La classe d'eficiència energètica es determina d'acord amb el següent ordre de prioritat, depenent de si les funcions pertinents existeixen o no en l'aparell: 1-Calefacció "eco" per ventilador, 2-Escalfament per ventilador, 3-Graella baixa assistida per ventilador, 4-Escalfament superior i inferior.

-  Les especificacions tècniques poden modificar sense previ avís per millorar la qualitat de l'aparell.
-  Les xifres d'aquest manual són esquemàtiques i poden no coincidir exactament amb l'aparell.
-  Els valors indicats en les etiquetes dels aparells o en la documentació que els acompanya s'obtenen en condicions de laboratori d'acord amb les normes pertinents. Aquests valors poden variar en funció de les condicions operatives i ambientals de l'aparell.

Instruccions mediambientals

Regulació en matèria de residus

Conformitat amb la normativa WEEE i eliminació de l'aparell al final de la seva vida útil



Aquest producte és conforme amb la directiva de la UE sobre residus d'aparells elèctrics i electrònics (WEEE) (2012/19/UE). Aquest producte incorpora el símbol de la classificació selectiva per als residus d'aparells elèctrics i electrònics (WEEE).

Aquest aparell s'ha fabricat amb peces i materials de primera qualitat, que poden ser reutilitzades i són aptes per al reciclatge. No dipositis el producte juntament amb els residus domèstics normals i d'altra mena al final de la seva vida útil. Porta'l a un centre de reciclatge de dispositius elèctrics i electrònics. Sollicita a les autoritats locals informació sobre aquests centres de recollida. L'eliminació adequada de l'aparell usat ajuda a prevenir possibles conseqüències negatives en el medi ambient i la salut humana.

Compliment de la directiva RoHS:

El producte que has adquirit és conforme amb la directiva de la UE sobre la restricció de substàncies perilloses (RoHS) (2011/65/UE). No conté cap dels materials nocius o prohibits especificats a la directiva.

Eliminació del material d'embalatge

- Els materials d'embalatge són perillosos per als infants. Guarda

els materials d'embalatge en un lloc segur i lluny de l'abast dels més petits. Els materials d'embalatge de l'aparell s'han fabricat amb materials reciclables. Elimina'ls de forma adequada i classifica'ls segons les instruccions per al reciclatge de residus. No els dipositis a les escombraries juntament amb els residus domèstics normals.

Consells per a l'estalvi d'energia

La informació sobre l'eficiència energètica d'acord amb la UE 66/2014 es pot trobar a la fitxa del producte proporcionada amb el producte. Les recomanacions següents t'ajudaran a utilitzar l'aparell de manera ecològica i eficient en termes d'energia:

- Descongela els aliments congelats abans de cuinar-los.
- Al forn, utilitza recipients foscos o esmaltats que transmetin millor la calor.
- Apaga l'aparell de 5 a 10 minuts abans del final de la cocció per a una cocció prolongada. Ara pots estalviar fins a un 20% d'electricitat usant la calor.
- Si s'especifica en la recepta o en el manual d'instruccions, utilitza sempre el preescalfament. No obris la porta del forn amb freqüència durant la cocció.
- Intenta cuinar més d'un plat alhora en el forn. Pots cuinar al mateix temps col·locant dos recipients de cocció al prestatge de reixeta. A més, si cuines els aliments un rere l'altre, estalviaràs energia perquè el forn no perdrà la seva calor.

Información de seguridade 61

| | |
|--|----|
| Propósito do uso..... | 61 |
| Seguridade dos nenos, as persoas vulnerables e as mascotas | 62 |
| Seguridade eléctrica..... | 63 |
| Seguridade no transporte | 64 |
| Seguridade da instalación | 65 |
| Seguridade de uso..... | 65 |
| Advertencias sobre a temperatura | 66 |
| Uso de accesorios | 66 |
| Seguridade na cociña | 67 |
| Seguridade durante o mantemento e a limpeza | 68 |

Descrición do produto 69

| | |
|--|----|
| Introdución e uso do panel de mandos do aparello | 70 |
| Control do forno | 70 |

Primeiro uso 71

| | |
|------------------------|----|
| Primeira limpeza | 71 |
|------------------------|----|

Como usar o forno 72

| | |
|---|----|
| Información xeral sobre o uso do forno..... | 72 |
| Funcionamento da unidade de control do forno..... | 72 |
| Funcións de funcionamento do forno... | 73 |
| Uso de accesorios do aparello | 74 |

Información xeral sobre a cocción 75

| | |
|--|----|
| Advertencias xerais sobre a cocción no forno | 75 |
| Pasteis e alimentos para o forno: información xeral..... | 75 |
| Grella | 78 |
| Alimentos de proba | 79 |

Coidado e limpeza 80

| | |
|--|----|
| Información xeral de seguridade..... | 80 |
| Limpeza dos accesorios | 81 |
| Limpar o panel de control..... | 81 |
| Limpar o interior do forno (área de cocción) | 81 |
| Limpeza fácil con vapor | 81 |
| Quitar o vidro interior da porta do forno..... | 83 |
| Limpar a lámpada do forno..... | 84 |

Que facer se... 85

| | |
|--------------------------------|----|
| Especificacións técnicas | 86 |
|--------------------------------|----|

Instrucións ambientais 87

| | |
|---|----|
| Regulación en materia de residuos..... | 87 |
| Conformidade coa normativa WEEE e eliminación do aparello ao final da súa vida útil | 87 |
| Eliminación do material de embalaxe... | 87 |
| Recomendacións para o aforro de enerxía..... | 87 |

Información de seguridade

- Esta sección contén instrucións de seguridade que axudarán a prever calquera risco de lesións persoais ou danos materiais.
- Se o aparello se transfire a outra persoa ou se utiliza de segunda man, o manual de instrucións, as etiquetas do aparello, outros documentos pertinentes e os accesorios deben entregarse co aparello.
- A nosa empresa non se fai responsable dos danos que se poidan producir polo incumprimento destas instrucións.
- O incumprimento destas instrucións anulará calquera garantía.
- ⚠ Fai que os traballos de instalación e reparación sexan realizados sempre polo fabricante, o servizo autorizado ou a persoa indicada polo importador.
- ⚠ Utiliza unicamente pezas de reposto e accesorios orixinais.
- ⚠ Non intentes reparar ou substituír ningunha peza do aparello a menos que estea claramente especificado no manual de instrucións.
- ⚠ Non realices modificacións técnicas no aparello.



Propósito do uso

- Este aparello está deseñado para un uso doméstico. Non é axeitado para un uso comercial.
- Non utilices o aparello en xardíns, balcóns ou outros espazos exteriores. O electrodoméstico está destinado a ser utilizado nas áreas de cociña do fogar e do persoal en tendas, oficinas e outros ambientes laborais.
- **ADVERTENCIA:** Este aparello debe utilizarse unicamente para cociñar. Non debe ser usado para diferentes propósitos, como quentar a habitación.

- O forno pode usarse para desconxelar, enfornar, fritir e asar alimentos.
- Este aparello non se debe utilizar para quentar, quentar pratos e colgar toallas ou roupa no mango para que sequen.



Seguridade dos nenos, as persoas vulnerables e as mascotas

- Este aparello pode ser utilizado por nenos de 8 anos de idade e maiores, e por persoas con discapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que carezan de experiencia e coñecementos, sempre que sexan supervisados ou formados sobre o uso seguro e os perigos do aparello.
- Os nenos non deben xogar co aparello. A limpeza e o mantemento do usuario non deben ser realizados por nenos, a menos que alguén os supervise.
- Este aparello non debe ser utilizado por persoas cunha capacidade física, sensorial ou mental limitada (nenos incluídos), a menos que estean baixo supervisión ou reciban as instrucións necesarias.
- Os nenos deben ser supervisados para garantir que non xogan co aparello.
- Os aparellos eléctricos son perigosos para nenos e mascotas. Os nenos e as mascotas non deben xogar co aparello nin subir ou entrar nel.
- Non coloques obxectos que os nenos poidan alcanzar sobre o aparello.
- **ADVERTENCIA:** Durante o uso, as superficies accesibles do aparello están quentes. Mantén os nenos afastados do aparello.
- Mantén os materiais de embalaxe fóra do alcance dos nenos. Existe risco de lesións e asfixia.
- Cando a porta estea aberta, non coloques ningún obxecto pesado sobre ela nin permitas que os nenos senten sobre ela.

Pode facer que o forno envorque ou que se danen as bisagras da porta.

- (Se o produto ten un enchufe) Para a seguridade dos nenos, desconecta o enchufe e deixa o aparello inoperante antes de desbotalo.



Seguridade eléctrica

- Enchufa o aparello nunha toma de corrente con conexión a terra protexida por un fusible que coincida cos valores de corrente indicados na etiqueta de tipo. Procura que a instalación da toma de terra a faga un electricista cualificado. Non utilices o aparello sen conexión a terra de acordo coas regulacións locais/nacionais.
- O enchufe ou a conexión eléctrica do aparello debe estar nun lugar de fácil acceso (onde non se vexa afectado pola chama da estufa). Se non é posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor,

conmutador, etc.) na instalación eléctrica á que está conectado o aparello, de acordo coa normativa eléctrica e separando todos os polos da rede.

- O aparello non debe ser enchufado na toma de corrente durante a instalación, reparación e transporte.
- Enchufa o aparello nunha toma de corrente que cumpra cos valores de tensión e frecuencia especificados na etiqueta de tipo.
- (Se o produto non ten un cable de alimentación) Utiliza unicamente o cable de conexión especificado na sección "Especificacións técnicas".
- Non atasques o cable de alimentación debaixo e detrás do aparello. Non poñas un obxecto pesado no cable de alimentación. O cable de alimentación non debe dobrarse, esmagarse nin entrar en contacto con ningunha fonte de calor.
- Mentres o forno está

funcionando, a súa superficie posterior tamén se quenta. Os cables de alimentación non deben tocar a superficie posterior, as conexións poden estar danadas.

- Non atasques os cables eléctricos na porta do forno e pásaos sobre superficies quentes. Pode provocar un cortocircuíto na cámara de cocción e que esta se incendie ao fundirse o cable.
- Utiliza só o cable orixinal. Non utilices cables ou alargadeiras cortadas ou danadas.
- Se o cable de alimentación está danado, deberá ser substituído por un fabricante, un servizo autorizado ou unha persoa que deberá ser especificada pola empresa importadora, a fin de evitar posibles perigos.
- **ADVERTENCIA:** Antes de substituír a lámpada do forno, asegúrate de desconectar o aparello da rede eléctrica para evitar o

risco de descarga eléctrica. Desenchufa o aparello ou apaga o fusible da caixa de fusibles.

(Se o produto ten un enchufe)

- Non enchufes o aparello nunha toma de corrente que estea solta, frouxa, rota, sucia, aceitosa ou en risco de entrar en contacto con auga (por exemplo, a auga que pode escorrer dun mesado).
- Nunca toques o enchufe coas mans húmidas. Para desenchufar, non suxeites o cable, sempre suxeita o enchufe.
- Asegúrate de que o enchufe do aparello estea ben conectado á toma de corrente para evitar a formación de arcos eléctricos.



Seguridade no transporte

- Desconecta o aparello da rede eléctrica antes de transportalo.

- O aparello é pesado. Cárdao coa axuda de, polo menos, dúas persoas.
- Non utilices a porta ou a asa para transportar ou mover o aparello.
- Non coloques outros obxectos sobre o aparello e lévao en posición vertical.
- Cando necesites transportar o aparello, envólveo con material de embalaxe de plástico de burbullas ou cartón groso e pégaos con cinta adhesiva. Asegura o aparello con cinta adhesiva para evitar que as partes removibles ou móbiles do aparello e o aparello se danen.
- Comproba o aspecto xeral do aparello para detectar calquera dano que se puidese producir durante o transporte.
- Non instales o aparello preto de fontes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantén todos os condutos de ventilación abertos ao redor do aparello.
- Para evitar un quecemento excesivo, o aparello non se debe instalar detrás de portas decorativas.



Seguridade de uso



Seguridade da instalación

- Asegúrate de que o aparello se apaga despois de cada uso.
- Se non utilizas o aparello durante moito tempo, desenchúfao ou apaga o fusible da caixa de fusibles.
- Non utilices un aparello defectuoso ou danado. En caso de que o estea, desconecta as conexións de electricidade/gas do aparello e chama o servizo técnico autorizado.
- Non utilices o aparello sen o vidro da porta principal ou co vidro roto.
- Antes de instalar o aparello, comproba que non estea danado. Se o aparello está danado, non o instales.

- Non subas ao aparello para alcanzar algo ou por calquera outra razón.
- Non utilices o aparello en situacións que poidan afectar o teu xuízo, como a inxestión de drogas ou o consumo de alcohol.
- Os obxectos inflamables que se manteñen na área de cocción poden incendiarse. Nunca gardes obxectos inflamables na área de cocción.
- O manubrio do forno non é un secador de toallas. Cando utilices o aparello, non pendures toallas, luvas ou téxtiles similares.
- As bisagras da porta do aparello móvense e apértanse ao abrir e pechar a porta. Ao abrir/pechar a porta, non suxeites a peza coas bisagras.
- calefactores. Os nenos menores de 8 anos non se deben achegar ao aparello sen un adulto.
- Non coloques materiais inflamables/explosivos preto do aparello, posto que os bordos estarán quentes mentres estea funcionando.
- Como o vapor pode ser exhalado, afástate para abrir a porta do forno. O vapor pode queimar a man, a cara e os ollos.
- O aparello pode estar quente durante o seu uso. Non toques os compartimentos quentes, as partes interiores do forno, os elementos calefactores, etc.
- Cando metas alimentos no forno quente, retires alimentos, etc., utiliza sempre luvas de cociña resistentes á calor.



Advertencias sobre a temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mentres o aparello estea funcionando, as partes expostas quentaranse. Non toques o aparello nin os elementos



Uso de accesorios

- É importante que a grella e a bandexa se coloquen correctamente nos estantes. Para obter

información detallada, consulta a sección "Uso dos accesorios".

- Os accesorios poden danar o vidro da porta ao pechar a porta do aparello. Empurra sempre os accesorios ata o final da área de cocción.



Seguridade na cociña

- Ten coidado cando uses alcohol na comida. O alcohol evapórase a altas temperaturas e pode incendiarse cando se expón a superficies quentes, provocando un incendio.
- Os residuos de comida, aceite, etc., na área de cocción poden incendiarse. Antes de cociñar, elimina a sucidade grosa.
- Perigo de intoxicación alimentaria: Non manteñas a comida no forno por máis dunha hora antes e despois da cocción. En caso contrario, pode causar intoxicación alimentaria ou enfermidades.
- Non quentes latas pechadas e tarros de vidro. A presión acumulada pode causar que o frasco estoure.
- Coloca o papel antigraza nunha batería de cociña ou no accesorio de forno (bandexa, grella, etc.) coa comida e colócaa no forno prequecido. Retira os anacos excesivos de papel antigraza que colgan do accesorio o do recipiente para evitar o risco de tocar os elementos calefactores do forno. Nunca utilices papel antigraza a unha temperatura de forno superior á temperatura máxima de uso especificada no papel antigraza que estás utilizando. Nunca coloques papel antigraza na base do forno.
- Non coloques bandexas de cocción, placas ou papel de aluminio directamente na parte inferior do forno. A calor acumulada pode danar a base do forno.
- Pecha a porta do forno durante o asado. As

superficies quentes poden causar queimaduras!

- Os alimentos non aptos para asar á grella comportan un risco de incendio. Asa só a comida que é axeitada para o lume pesado da grella. Ademais, non coloques a comida demasiado lonxe na parte posterior da grella. Esta é a zona máis quente e os alimentos graxos poden incendiarse.

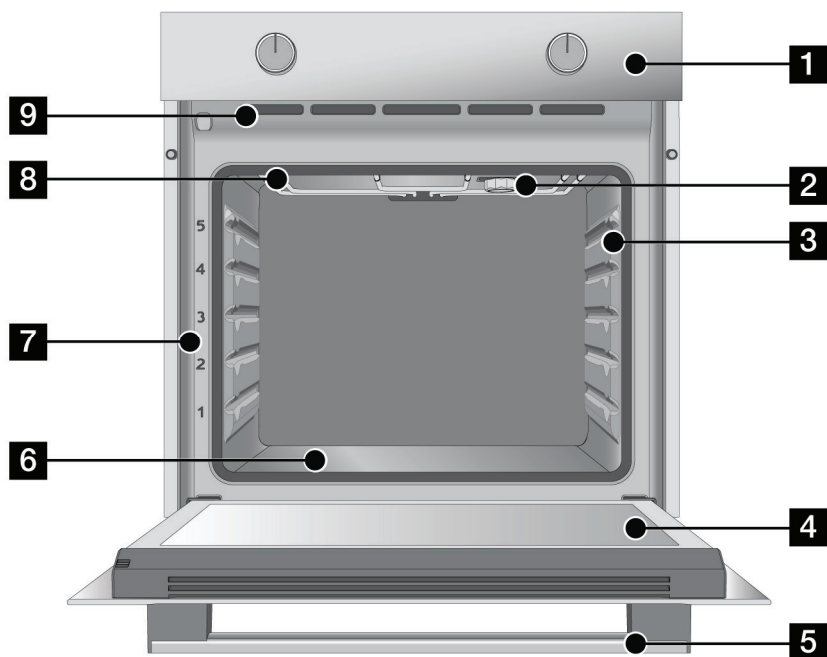


Seguridade durante o mantemento e a limpeza

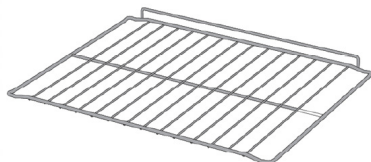
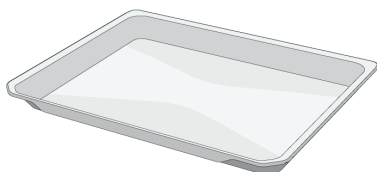
- Agarda a que o aparello arrefría antes de limpallo. As superficies quentes poden causar queimaduras!

- Nunca laves o aparello pulverizándoo ou botándolle auga. Existe o risco de descarga eléctrica!
- Non limpes o aparello con limpadores de vapor, posto que isto pode causar unha descarga eléctrica.
- Non uses limpadores abrasivos fortes, rascadeiras de metal, la de arame ou materiais con branqueador para limpar o vidro da porta dianteira do forno (se está presente) ou o vidro da porta superior do forno. Estes materiais poden causar que as superficies de vidro se raien e rompan.

Descripción do produto



- | | | | |
|---|--------------------|---|---|
| 1 | Panel de control | 6 | Quentador inferior (placa de aceiro inferior) |
| 2 | Lámpada | 7 | Posicións de estante |
| 3 | Estantes de cociña | 8 | Quentador superior |
| 4 | Porta | 9 | Os buratos de ventilación |
| 5 | Asa | | |



Introdución e uso do panel de mandos do aparello

Neste apartado atopará a vista xeral e os usos básicos do panel de mandos do aparello. En función do tipo ou modelo de aparello, pode haber diferenzas nas imaxes e algunhas características.

Control do forno



- 1 Perilla de selección de funcións
- 2 Perilla de temperatura
- 3 Lámpada do termóstato

Se hai un ou varios pomos que controlan o aparello, estes pomos poden estar encaixados no panel que sae cando se preme nalgúns modelos. Para os axustes que se fagan con estas perillas, primeiro se empurra a perilla correspondente cara a dentro e se saca a perilla. Despois de facer o axuste, volve apertalo e volve colocar a perilla.

Perilla de selección de funcións

Podes seleccionar as funcións de funcionamento do forno co botón de selección de funcións. Xira á esquerda/ dereita dende a posición pechada (arriba) para seleccionar.

Perilla de temperatura

Podes seleccionar a temperatura á que desexas cociñar co botón de temperatura. Xira no sentido das agullas do reloxo dende a posición pechada (arriba) para seleccionar.

Indicador de temperatura

Podes coñecer a temperatura interior do forno a partir da lámpada de temperatura. A lámpada de temperatura atópase no panel de control. A lámpada de temperatura acéndese cando o aparello se inicia e apágase cando alcanza a temperatura axustada. Cando a temperatura no interior do forno descende por debaixo da temperatura establecida, a lámpada de temperatura acéndese de novo.

Primeiro uso

Antes de empezar a utilizar o aparello, recoméndase facer o indicado nas seguintes seccións.

Primeira limpeza

1. Retira todos os materiais de embalaxe.
2. Retira todos os accesorios do forno que se atopen dentro do aparello.
3. Acende o aparello durante 30 minutos e despois apágao. Desta xeito, os residuos e capas que permanecesen no forno durante a produción quéimanse e límpanse.
4. Ao utilizar o aparello, selecciona a temperatura máis alta e a función de todos os quentadores do aparello. Véxase "Funcións do forno". Podes aprender a manexar o forno na seguinte sección.
5. Espera a que o forno arrefría.
6. Limpa as superficies do aparello cun pano ou esponxa húmidos e sécaas cun pano.

Antes de utilizar os accesorios

Limpa os accesorios que retires do forno con auga, deterxente e unha esponxa de limpeza suave.

AVISO A superficie podería resultar danada pola acción dalgúns deterxentes ou axentes de limpeza. Non utilices deterxentes agresivos, pos/cremas limpadoras nin tampouco ningún obxecto afiado.

AVISO É posible que o forno emita fume e cheiros durante un par de horas a primeira vez que se quente. Isto é bastante normal. Asegúrate de que a habitación estea ben ventilada para permitir a saída de fumes e cheiros. Evita inhalar directamente os fumes e cheiros que o aparello emite.

Como usar o forno

Información xeral sobre o uso do forno

Ventilador de refrixeración (pode que non exista no aparello)

O aparello ten un ventilador de refrixeración. O ventilador de arrefriamento actívase automaticamente cando é necesario e arrefría tanto a parte dianteira do aparello como os mobles. Desactívase automaticamente cando remata o proceso de arrefriamento. O aire quente sae pola porta do forno. Non cubras estas aberturas de ventilación con nada. En caso contrario, o forno pode quecer en exceso.

O ventilador de arrefriamento continúa funcionando durante o funcionamento do forno ou despois de que o forno se apague (aproximadamente 20-30 minutos). Se cociñas programando o temporizador do forno, ao final do tempo de cocción, o ventilador de refrixeración apágase con todas as funcións. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefriamento non pode ser determinado polo usuario. Acéndese e apágase automaticamente. Isto non é ningún erro.

A luz do forno

A lámpada do forno acéndese cando o forno comeza a cociñar. Nalgúns modelos, a lámpada está acendida durante a cocción, mentres que noutros apágase despois dun certo tempo.

Funcionamento da unidade de control do forno

Acender o forno

Cando selecciones unha función de funcionamento coa que desexes cociñar co mando de selección de funcións e fixes unha temperatura determinada co mando de temperatura, o forno comezará a funcionar.

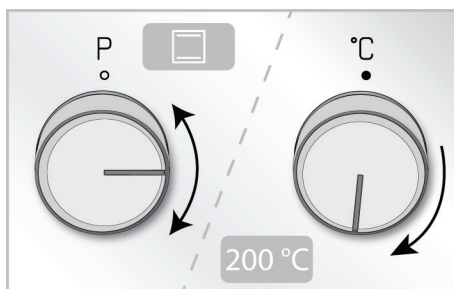
Apagar o forno

Podes apagar a cámara de cocción xirando o botón de selección de funcións e o botón de temperatura á posición de apagado (arriba).

Selección da temperatura e da función de funcionamento da cámara de cocción

Podes cociñar co control manual (baixo o teu control) seleccionando a temperatura e a función de funcionamento específicas do alimento.

Exemplo:







1. Selecciona a función operativa coa que desexas cociñar mediante o botón de selección de funcións.
2. Axusta a temperatura á que desexas cociñar coa perilla de temperatura.
» O forno comezará a funcionar inmediatamente coa función e temperatura seleccionadas, e acenderase a lámpada de temperatura. Cando a temperatura no interior do forno alcanza

a temperatura axustada, apágase a lámpada de temperatura. A cámara de cocción non se apaga automaticamente despois de iniciar a cocción. Debes controlar a cocción e apagala. Cando

termine de cociñar, apaga o forno xirando a perilla de selección de funcións e a perilla de temperatura á posición de apagado (arriba).

Funcións de funcionamento do forno

Na táboa de funcións móstranse as que podes utilizar no forno e as temperaturas máis altas e máis baixas que se poden axustar para estas funcións. A orde dos modos de funcionamento aquí mostrados pode diferir da disposición do aparello.

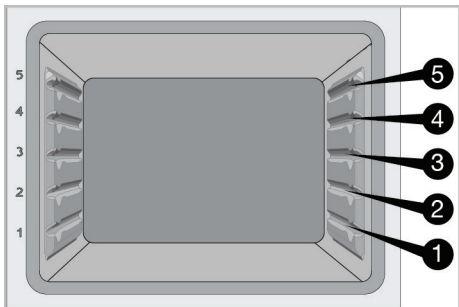
| Símbolo da función | Descrición da función | Rango de temperatura (°C) | Descrición e uso |
|---|--------------------------------|---------------------------|--|
|  | Quecemento superior e inferior | * | Os alimentos quéntanse dende arriba e dende abaixo ao mesmo tempo. Axeitado para pasteis e guisos en moldes de panadería ou pasteis e pasteis. A cociña faise cunha soa bandexa. |
|  | Quecemento inferior | * | Só está activado o quecemento inferior. É axeitado para os alimentos que necesitan ser dourados na parte inferior. Esta función tamén debe utilizarse para unha fácil limpeza con vapor. |
|  | Grella baixa | * | Actívase a grella pequena do teito do forno. É axeitada para asar á grella cantidades máis pequenas. |
|  | Grella completa | * | Actívase a grella grande do teito do forno. É axeitada para asar en grandes cantidades. |

* O aparello funciona no rango de temperatura especificado no mando de temperatura.

Uso de accesorios do aparello

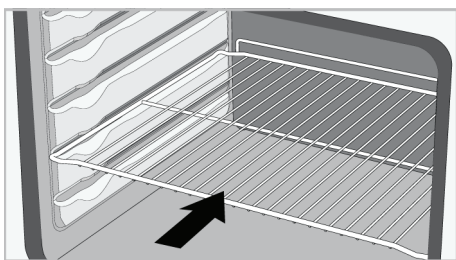
Estantes de cocción

Hai 5 niveles de posición dos estantes na área de cocción. Tamén podes ver a orde dos estantes nos números do marco frontal do forno.



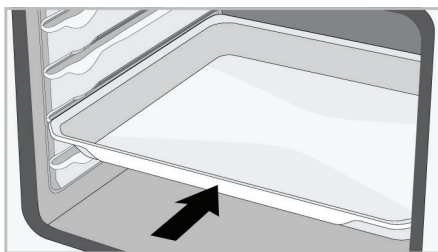
Colocar a grella nos estantes de cocción

É crucial colocar correctamente a grella nos estantes laterais. A grella ten unha dirección cando se coloca no estante. Mentres se coloca a grella no estante desexado, a sección aberta debe estar na parte frontal.



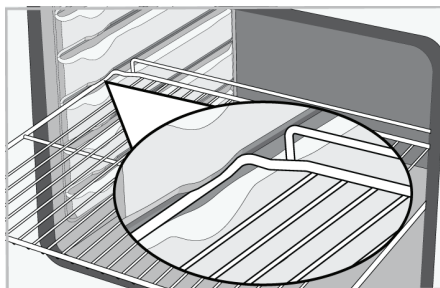
Colocar a bandexa nos estantes de cocción

Tamén é crucial colocar as bandexas nos estantes laterais de forma adecuada. A bandexa ten unha dirección ao colocala no estante. Mentres se coloca a bandexa no estante desexado, o lado de suxeición debe estar na parte frontal.



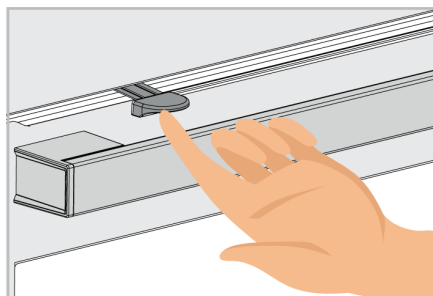
Función de tope da grella

Hai unha función de tope para evitar que a grella saia do estante. Con esta función, podes sacar os alimentos de forma fácil e segura. Mentres retiras a grella, podes tirar dela cara a adiante ata que chegue ao tope. Debe pasar por enriba do tope para retirala completamente.



Bloqueo para nenos

A porta do forno dispón dun sistema de bloqueo para cativos. Para abrir a porta do forno, tira do botón de plástico lixeiramente cara a arriba e tira da asa da porta. Ao pechar a porta, activarase o bloqueo para nenos automaticamente.



Información xeral sobre a cocción

Esta sección inclúe consellos para preparar e cociñar os alimentos. Ademais, tamén poderás atopar algúns dos alimentos probados como produtores e os axustes máis apropiados para estes alimentos. Tamén se indican os axustes e accesorios de forno apropiados para estes alimentos.

Advertencias xerais sobre a cocción no forno

- Mentres se abre a porta do forno durante ou despois da cocción, pode saír vapor quente. O vapor pode queimar a man, a cara e os ollos. Non te achegues ao abrir a porta do forno.
- O intenso vapor xerado durante a cocción pode formar pingas de auga condensada no interior e exterior do forno e nas partes superiores dos mobles debido á diferenza de temperatura. Isto é algo normal e físico.
- Os valores de temperatura e tempo de cocción indicados para os alimentos poden variar segundo a receita e a cantidade. Por esta razón, estes valores danse como rangos.
- Retira sempre do forno os accesorios non utilizados antes de comezar a cociñar. Os accesorios que permanecen no forno poden impedir que a comida se cociñe cos valores correctos.
- Para cociñar alimentos seguindo a túa propia receita, podes basearte nos alimentos similares que se inclúen nas táboas de cocción.
- Usar os accesorios subministrados garante un mellor rendemento da cocción. Ten en conta sempre

as advertencias e informacións do fabricante para os utensilios de cociña externos que vaias utilizar.

- Corta o papel antigraza que vaias utilizar en tamaños axeitados para o recipiente no que vas cociñar. Os papeis antigraza que rebordan do contedor poden crear un risco de queimaduras e afectar a calidade da cocción. Utiliza o papel antigraza que usarás no rango de temperatura especificado.
- Para un bo rendemento, coloca a comida no estante recomendado. Non cambies a posición do estante durante a cocción.

Pasteis e alimentos para o forno: información xeral

- Recomendamos utilizar os accesorios do aparello para un bo funcionamento. Se vas utilizar unha batería de cociña externa, escolle unha de cerámica escura, antiaderente e resistente á calor.
- Se se recomenda o prequecemento na táboa de cocción, asegúrate de poñer os alimentos no forno despois do prequecemento.
- Se vas cociñar usando utensilios de cociña na grella, colócaos no centro e non preto da parede traseira.
- Todos os ingredientes utilizados na elaboración de pasteis deben estar frescos e a temperatura ambiente.
- A cocción de cada receita pode variar dependendo da cantidade de alimentos e do tamaño dos utensilios de cociña.
- Os moldes de metal, cerámica e vidro prolongan o tempo de cocción e a superficie inferior dos alimentos de pastelería non se doura uniformemente.
- Se utilizas papel de cociña durante a cocción, pódese observar un pouco

de dourado na superficie inferior dos alimentos. Neste caso, é posible que debas estender o tempo de cocción uns 10 minutos.

- Os valores especificados nas táboas de cocción determínanse como resultado das probas realizadas nos nosos laboratorios. Os valores axeitados no teu caso poden diferir destes valores.
- Coloca a comida no estante recomendado na táboa de cocción. O estante inferior do forno denomínase estante 1.
- Cociña os alimentos recomendados na táboa de cocción cunha soa bandexa.

Consellos para enforñar pasteis

- Se o pastel está demasiado seco, aumenta a temperatura en 10 °C e reduce o tempo de cocción.
- Se o pastel está húmido, usa unha pequena cantidade de líquido ou reduce a temperatura en 10 °C.
- Se a parte superior do pastel está queimada, colócao no estante inferior, baixa a temperatura e aumenta o tempo de enforñado.
- Se se cociña ben por dentro, pero o

exterior está pegañento, usa unha cantidade menor de líquido, reduce a temperatura e aumenta o tempo de cocción.

Consellos para cociñar pasteis

- Se a masa está demasiado seca, aumenta a temperatura en 10 °C e reduce o tempo de cocción. Humedece as follas de masa cunha salsa composta de leite, aceite, ovo e iogur.
- Se a masa se está a cociñar lentamente, asegúrate de que non reborde a bandexa.
- Se se doura a superficie da masa, pero o fondo non está feito, asegúrate de que a cantidade de salsa que vas utilizar para a masa non sexa demasiado no fondo da masa. Para un dourado uniforme, intenta repartir a salsa de xeito uniforme entre as follas de masa e a masa.
- Enforna o pastel na posición e á temperatura axeitadas segundo a táboa de cocción. Se a parte inferior aínda non está dourada dabondo, colócao nun estante inferior para a próxima cocción.

Táboa de cocción para repostería e enfornado

| Comida | Accesorio necesario | Función de funcionamento | Posición do estante | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) (aprox.) |
|--------------------|--|--------------------------------|---------------------|------------------|---------------------------------|
| Pasteis en bandexa | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 3 | 180 | 30-40 |
| Tortas no molde | Molde de pastel na grella** | Quecemento superior e inferior | 2 | 180 | 30-40 |
| Pasteliños | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 3 | 160 | 25-35 |
| Biscoito | Molde redondo para tortas de 26 cm de diámetro con pinza na grella** | Quecemento superior e inferior | 2 | 160 | 30-40 |
| Galletas | Bandexa de repostería* | Quecemento superior e inferior | 3 | 170 | 25-35 |

| Comida | Accesorio necesario | Función de funcionamento | Posición do estante | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) (aprox.) |
|--------------------|---|--------------------------------|---------------------|------------------|---------------------------------|
| Masa de repostería | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 2 | 200 | 35-45 |
| Masa | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 2 | 200 | 20 . 30 |
| Pan integral | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 3 | 200 | 30-40 |
| Lasaña | Molde rectangular de vidro/metal na grella** | Quecemento superior e inferior | 2 ou 3 | 200 | 30-40 |
| Torta de mazá | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro na grella** | Quecemento superior e inferior | 2 | 180 | 50-70 |
| Pizza | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 2 | 200-220 | 10 . 20 |

Recoméndase prequecer todos os alimentos.

* É posible que estes accesorios non se inclúan no aparello.

** Estes accesorios non están incluídos no aparello. Son accesorios dispoñibles no mercado.

Carne, peixe e aves de curral

Claves para o torrado

- Sazonar con zume de limón e pementa antes de cociñar todo o polo, pavo e anacos grandes de carne aumentará o rendemento da cocción.
- Tárdase de 15 a 30 minutos máis en cociñar a carne sen óso que o filete frito.
- Debes calcular uns 4 ou 5 minutos de tempo de cocción por cada centímetro de grosor da carne.
- Despois de que o tempo de cocción termine, deixa a carne no forno durante uns 10 minutos. O zume da carne distribúese mellor na carne frita e non sae cando se corta.
- O peixe debe colocarse nun estante de nivel medio ou baixo nun prato resistente á calor.
- Cociña os alimentos recomendados na táboa de cocción cunha soa bandexa.

Táboa de cocción para carne, peixe e aves

| Comida | Accesorio necesario | Función de funcionamento | Posición do estante | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) (aprox.) |
|-------------------------------|--|--------------------------------|---------------------|---|---------------------------------|
| Bisté (enteiro)/ Asado (1 kg) | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 3 | 15 min 250/máx., a continuación 180-190 | 60-80 |
| Xarrete de año (1,5-2 kg) | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 3 | 15 min 250/máx., a continuación 170 | 110-120 |
| Polo asado (1,8-2 kg) | Grella* Pon unha bandexa nun estante inferior | Quecemento superior e inferior | 2 | 15 min 250/máx., a continuación 190 | 60-80 |

| Comida | Accesorio necesario | Función de funcionamento | Posición do estante | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) (aprox.) |
|---------------|--|--------------------------------|---------------------|---|---------------------------------|
| Pavo (5,5 kg) | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 1 | 25 min 250/máx., a continuación 180-190 | 150-210 |
| Peixe | Grella* Pon unha bandexa nun estante inferior | Quecemento superior e inferior | 3 | 200 | 20-30 |

Recoméndase prequecer todos os alimentos.

* É posible que estes accesorios non se inclúan no aparello.

** Estes accesorios non están incluídos no aparello. Son accesorios dispoñibles no mercado.

Grella

A carne vermella, o peixe e as aves dóuranse rapidamente cando se asan á grella, adquiren unha textura crocante e non secan. Os filetes de carne, as espetadas de carne e as salchichas, así como as verduras zumarentas (tomates, cebolas, etc.) son especialmente axeitadas para a grella.

Advertencias xerais

- Os alimentos non aptos para asar á grella comportan un risco de incendio. Asa só a comida que é axeitada para o lume pesado da grella. Ademais, non coloques a comida demasiado lonxe na parte posterior da grella. Esta é a zona máis quente e os alimentos graxos poden incendiarse.
- Pecha a porta do forno durante o asado. Non ases nunca coa porta do forno aberta. As superficies quentes poden causar queimaduras!**

Claves da grella

- Prepara alimentos de grosor e peso similares na medida do posible para asalos á grella.
- Coloca as pezas que vas asar na grella ou na bandexa da grella distribuíndoas sen exceder as dimensións do quentador.
- Dependendo do grosor das pezas que vaias asar, os tempos de cocción indicados na táboa poden variar.
- Move a grella ou a bandexa da grella ata o nivel desexado no forno. Se vas a cociñar na grella, move a bandexa do forno ata o estante inferior para recoller os aceites. A bandexa do forno que vas mover debe ter un tamaño que cubra toda a área da grella. É posible que esta bandexa non se inclúa co aparello. Pon un pouco de auga na bandexa do forno para facilitar a limpeza.

Táboa da grella

| Comida | Accesorio necesario | Posición do estante | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) (aprox.) |
|----------------------------------|---------------------|---------------------|------------------|---------------------------------|
| Peixe | Grella | 4-5 | 250 | 20-25 |
| Anacos de polo | Grella | 4-5 | 250 | 25-35 |
| Albóndegas (tenreira) - 12 pezas | Grella | 4 | 250 | 20-30 |
| Costeletas de año | Grella | 4-5 | 250 | 20-25 |

| Comida | Accesorio necesario | Posición do estante | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) (aprox.) |
|-----------------------|---------------------|---------------------|------------------|---------------------------------|
| Carne (en toros) | Grella | 4-5 | 250 | 25-30 |
| Costeleta de tenreira | Grella | 4-5 | 250 | 25-30 |
| Verduras gratinadas | Grella | 4-5 | 220 | 20-30 |
| Pan torrado | Grella | 4 | 250 | 1-4 |

Recoméndase prequecer durante 5 minutos toda a comida á grella.

Dálles a volta aos anacos de comida unha vez transcorrida a metade do tempo total de cocción.

Alimentos de proba

- Os alimentos desta táboa de cocción prepáranse de acordo coa norma EN

60350-1 para facilitar as probas do aparello aos institutos de control.

- Cociña os alimentos recomendados na táboa de cocción cunha soa bandexa.

Táboa de cocción para alimentos de proba

| Comida | Accesorio necesario | Función de funcionamento | Posición do estante | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) (aprox.) |
|---------------------------|--|--------------------------------|---------------------|------------------|---------------------------------|
| Shortbread (galleta doce) | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 3 | 140 | 20-30 |
| Pasteliños | Bandexa estándar* | Quecemento superior e inferior | 3 | 160 | 25-35 |
| Biscoito | Molde redondo para tortas de 26 cm de diámetro con pinza na grella** | Quecemento superior e inferior | 2 | 150 | 30-40 |
| Torta de mazá | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro na grella** | Quecemento superior e inferior | 2 | 180 | 50-70 |

Recoméndase prequecer todos os alimentos.

* É posible que estes accesorios non se inclúan no aparello.

** Estes accesorios non están incluídos no aparello. Son accesorios dispoñibles no mercado.

Grella

| Comida | Accesorio necesario | Posición do estante | Temperatura (°C) | Tempo de cocción (min) (aprox.) |
|----------------------------------|---------------------|---------------------|------------------|---------------------------------|
| Pan torrado | Grella | 4 | 250 | 1-4 |
| Albóndegas (tenreira) - 12 pezas | Grella | 4 | 250 | 20-30 |

Xira a comida unha vez transcorrida a metade do tempo total de asado.

Recoméndase prequecer durante 5 minutos toda a comida á grella.

Coidado e limpeza

Información xeral de seguridade

Advertencias xerais

- Agarda a que o aparello arrefría antes de limpalo. As superficies quentes poden causar queimaduras!
- Non apliques os deterxentes de forma directa sobre as superficies quentes. Isto podería causar manchas permanentes.
- Despois de cada operación, o aparello débese limpar e secar a fondo. Deste xeito, os residuos de comida límpanse facilmente e evítase que estes residuos se queimen cando o aparello se volva utilizar máis tarde. Así, prolóngase a vida útil do aparello e redúcense os problemas que ocorren con frecuencia.
- Non utilices aparellos de limpeza a vapor.
- Algúns deterxentes ou axentes de limpeza poderían danar a superficie. Non utilices deterxentes abrasivos, pos de limpeza, cremas de limpeza, descalcificadores ou obxectos punzantes durante a limpeza.
- Non hai necesidade dun axente limpador especial para limpar despois de cada uso. Limpa o aparello utilizando xabón para pratos, auga tépeda e un pano suave ou unha esponxa e sécao utilizando un pano de microfibra seco.
- Asegúrate de limpar completamente calquera líquido restante despois da limpeza e limpa inmediatamente calquera alimento que salpique durante a cocción.
- Non laves ningún compoñente do aparello na lavalouza.

Superficies inoxidables

- Non utilices axentes de limpeza ácidos ou con cloro para limpar superficies e mangos inoxidables.
- A superficie inoxidable pode cambiar de cor co tempo. Isto é normal. Despois de cada operación, limpa cun deterxente apropiado para a superficie inoxidable.
- Limpa cun pano suave, xabón e deterxente líquido (que non raie) apropiado para a superficie inoxidable, tendo coidado de limpar nunha dirección.
- Elimina inmediatamente as manchas de cal, aceite, amidón, leite e proteínas sobre as superficies inoxidables e de vidro. As manchas poden oxidarse transcorrido un longo período de tempo.

Superficies esmaltadas

- Despois de cada uso, limpa as superficies esmaltadas con deterxente para pratos, auga tépeda e un pano suave ou unha esponxa e sécaas cun pano seco.
- Se o aparello ten unha función de limpeza con vapor fácil, podes realizar unha limpeza con vapor fácil para a sucidade lixeira non permanente. (Véxase o apartado "Limpeza fácil con vapor")
- En caso de manchas persistentes, pódese utilizar o limpador para fornos e grellas recomendado no sitio web da marca do produto e un pano que non raie. Non utilices un limpador de forno externo.
- O forno debe arrefriar para poder limpar a área de cocción. A limpeza sobre superficies quentes pode provocar risco de incendio e danos na superficie esmaltada.

Superficies de vidro

- Cando limpes as superficies de vidro, non uses rascadeiras de metal duro e materiais de limpeza abrasivos. Poden danar a superficie de vidro.
- Limpa o aparello utilizando deterxente para pratos, auga tépeda e un pano de microfibra especial para superficies de vidro e sécao cun pano de microfibra seco.
- Se hai residuos de deterxente despois da limpeza, límpaos con auga fría e sécaos cun pano de microfibra limpo e seco. Os residuos de deterxente poden danar a superficie do vidro a próxima vez.
- Nunca limpes os residuos secos da superficie do vidro con coitelos dentados, la de arame ou ferramentas de raspado similares.
- Podes eliminar as manchas de calcio (manchas amarelas) da superficie do vidro cun axente descalcificador dispoñible no mercado, cun axente descalcificador como o vinagre ou zume de limón.
- En caso de que a superficie estea excesivamente sucia, aplica o axente limpador na mancha por medio dunha esponxa e agarda un tempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpa a superficie de vidro cun pano húmido.
- As descoloracións e manchas na superficie do vidro son normais e non defectos.

Pezas de plástico e superficies pintadas

- Limpa as pezas de plástico e as superficies pintadas con deterxente para pratos, auga tépeda e un pano suave o unha esponxa e sécaas cun pano seco.

- Non utilices rascadeiras de metal duro nin limpadores abrasivos. Poden danar as superficies.
- Asegúrate de que as xuntas dos compoñentes do aparello non quedan húmidas nin con deterxente. En caso contrario, poden corroerse.

Limpeza dos accesorios

A menos que se indique o contrario no manual de instrucións, non laves os accesorios do aparello na lavalouza.

Limpar o panel de control

- Cando limpes o panel de control, limpa o panel e as perillas cun pano húmido e suave e sécaos cun pano seco. Non quites as perillas e as xuntas de debaixo para limpar o panel de control. O panel de control e as perillas poden danarse.
- Cando limpes os paneis de aceiro inoxidable co control de perillas, non utilices produtos de limpeza para aceiro inoxidable ao redor das perillas. Os indicadores situados ao redor das perillas poden borrarse.
- Limpa os paneis de control táctil cun pano suave húmido e sécaos cun pano seco. Se o aparello dispón de bloqueo de teclas, actívalo antes de realizar a limpeza do panel de control. En caso contrario, pode producirse unha detección incorrecta nas teclas.

Limpar o interior do forno (área de cocción)

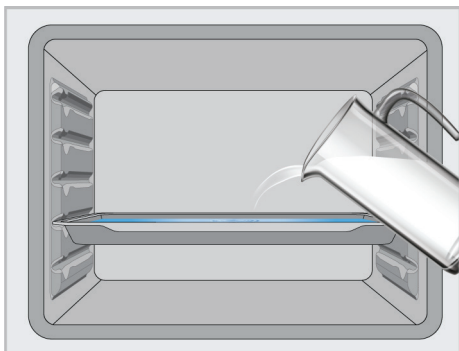
Sigue os pasos de limpeza descritos na sección "Información xeral de limpeza" segundo os tipos de superficie do forno.

Limpeza fácil con vapor

Asegura unha limpeza fácil porque a sucidade (sen agardar demasiado

tempo) amolece co vapor que se forma no interior do forno e as pingas de auga condénsanse nas superficies internas do forno.

1. Retira todos os accesorios do interior do forno.
2. Verte 500 ml de auga na bandexa do forno e coloca a bandexa sobre a segunda bandexa do forno.



3. Pon o forno en modo de limpeza fácil con vapor e déixao funcionar a 100 °C durante 15 minutos.

Abre a porta inmediatamente e limpa as superficies internas do forno cunha esponxa ou un pano húmido. Ao abrir a porta, sairá vapor. Isto pode crear un risco de queimaduras. Ten coidado ao abrir a porta do forno. Utiliza auga tépeda con líquido para lavar os pratos, un pano suave ou unha esponxa para limpar a sucidade persistente e límpaa cun pano seco.

- i** Durante o modo de limpeza fácil con vapor, a auga que está na piscina na base do forno evaporarase e condensarase na cavidade do forno e no vidro interior da porta do forno para amolecer os residuos/sucidade levemente formados dentro da cavidade do forno, polo que a auga pode gotear cando se abre a porta do forno. Limpa a condensación tan pronto como se abra a porta do forno.

Despois da condensación no forno, pode haber auga ou humidade na canle da piscina debaixo do forno. Despois do seu uso, limpa a canle da piscina cun pano húmido e sécaa.



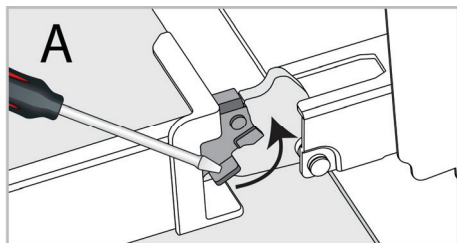
Limpar a porta do forno

- i** Non utilices limpadores abrasivos duros, rascadeiras de metal, la de arame ou materiais branqueadores para limpar a porta do forno e o vidro.

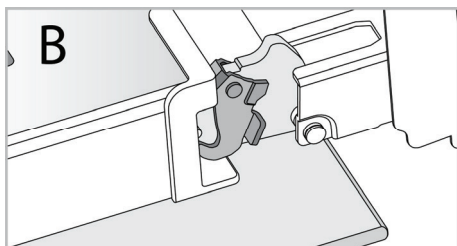
Podes quitar a porta do forno e os vidros da porta para limpalos. A forma de retirar as portas e ventás explícase nas seccións "Retirar a porta do forno" e "Retirar os vidros interiores da porta". Despois de quitar os vidros interiores da porta, límpaos cun deterxente para pratos, auga tépeda e un pano suave ou unha esponxa e sécaos cun pano seco. Limpa o vidro con vinagre e enxáugao para eliminar os residuos de cal que poidan quedar no vidro do forno.

Quitar a porta do forno

1. Abre a porta do forno.
2. Abre as pinzas da bisagra da porta dianteira á dereita e esquerda premendo cara a abaixo como se mostra na ilustración.

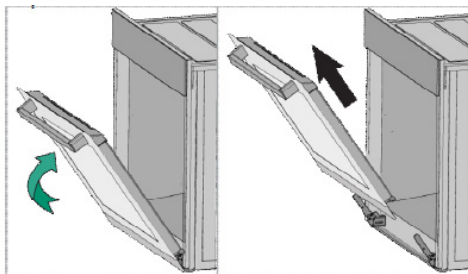


A - Bloqueo da bisagra - posición pechada



B - Bloqueo da bisagra - posición aberta

3. Leva a porta do forno a unha posición semiaberta.



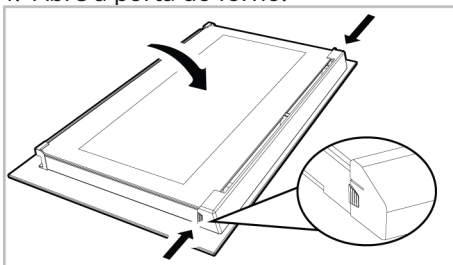
4. Tira da porta retirada cara a arriba para liberala das bisagras dereita e esquerda e retíraa.

i Para volver montar a porta, os procedementos aplicados para desmontala deben repetirse dende o final ata o principio, respectivamente. Ao instalar a porta, asegúrate de pechar as abrazadeiras do zócolo da bisagra.

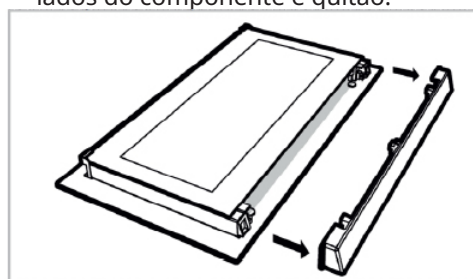
Quitar o vidro interior da porta do forno

O vidro interno da porta de entrada do aparello pode quitarse para a súa limpeza.

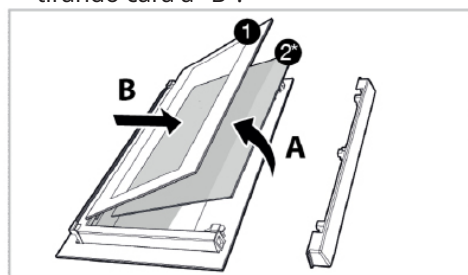
1. Abre a porta do forno.



2. Tira do compoñente de plástico fixado na parte superior da porta dianteira cara a ti premendo simultaneamente os puntos de presión de ambos os lados do compoñente e quítao.



3. Como se mostra na ilustración, levanta suavemente o vidro máis interno (1) cara a "A" e, logo, retírao tirando cara a "B".



1 Panel de vidro máis interno

2* Panel de vidro interior (pode que non exista no aparello)

4. Se o aparello ten un vidro interior (2), repite o mesmo proceso para quitalo (2).

5. O primeiro paso para volver montar a porta é montar de novo o vidro interior (2). Coloca o bordo biselado do vidro

para que coincida co bordo biselado da rañura de plástico. (se o aparello ten un vidro interior).

O vidro interior (2) debe ser fixado á rañura de plástico máis próxima ao vidro interior (1).

6. Ao volver montar o vidro interior (1), ten coidado de colocar a cara impresa do vidro sobre o vidro interior. É crucial colocar as esquinas inferiores do vidro interior (1) para que se atopen coas rañuras de plástico inferiores.
7. Empurra o compoñente plástico cara ao marco ata que se oia un "clic".

Limpar a lámpada do forno

En caso de que se ensucie a porta de vidro da lámpada do forno na área de cocción, límpaa con deterxente para pratos, auga tépeda e un pano suave ou unha esponxa e sécaa cun pano seco. En caso de que falle a lámpada do forno, podes substituíla seguindo as seccións que siguen.

Substituír a lámpada do forno

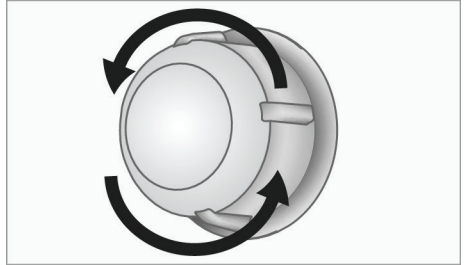
⚠ Advertencias xerais

- Para evitar o risco de descarga eléctrica antes de substituír a lámpada do forno, desconecta o conector eléctrico e agarda a que o forno arrefría. As superficies quentes poden causar queimaduras!
- Neste forno utilízase unha lámpada incandescente cunha potencia inferior a 40 W, unha altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm ou unha lámpada halóxena con casco tipo G9 e unha potencia inferior a 60 W. As lámpadas son axeitadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 °C. As lámpadas do forno pódense obter dos axentes de servizo autorizados ou dun técnico con licencia.

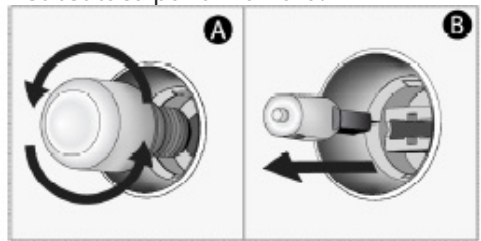
- A posición da lámpada pode diferir da que se mostra na ilustración.
- A lámpada utilizada neste aparello non é axeitada para o seu uso na iluminación das habitacións do fogar. O propósito desta lámpada é axudar o usuario a ver a comida.
- As lámpadas utilizadas neste aparello deben soportar condicións físicas superiores a 50 °C.

Se o forno ten unha lámpada redonda

1. Desconecta o aparello da electricidade.
2. Retira a cuberta de vidro xirándoa en sentido contrario ás agullas do reloxo.



3. Se a lámpada do forno é do tipo (A) que se mostra na ilustración de abaixo, xira a lámpada do forno como se mostra na ilustración e substitúea por unha nova. Se é do tipo (B), sácaa como se mostra na ilustración e substitúea por unha nova.



4. Volve colocar a cuberta de vidro, de vidro e os estantes de reixa.

Que facer se...

Consulta co axente do servizo autorizado, un técnico con licencia ou o distribuidor onde mercaches o aparello se non puidesches solucionar o problema a pesar de seguir as instrucións desta sección. Nunca intentes reparar un aparello defectuoso pola túa conta.

O forno emite vapor cando está en uso.

- É normal que o vapor se escape durante o funcionamento. >>>*Isto non é un fallo.*

Prodúcense pingas de auga durante a cocción.

- O vapor que se produce durante a cocción pode condensarse e formar pingas de auga ao entrar en contacto coas superficies frías do aparello. >>>*Isto non é un fallo.*

O aparello emite ruídos metálicos ao quecer e arrefriar.

- Cando as partes metálicas se queentan, poden expandirse e causar ruído. >>>*Isto non é un fallo.*

O aparello non funciona.

- Disparouse o fusible da rede eléctrica ou está defectuoso. >>>*Revisa os fusibles da caixa de fusibles. Se é necesario, substitúeos ou vólveos axustar.*
- O aparello non está conectado ao enchufe (con conexión a terra). >>>*Comproba a conexión do enchufe.*
- Os botóns/pomos/teclas do panel de control non funcionan. >>>*Se o aparello está equipado coa función de bloqueo de teclas, o bloqueo de teclas pode ser activado. Desactívalo.*

A luz do forno non funciona.

- A lámpada do forno está defectuosa. >>>*Cambia a lámpada do forno.*
- A enerxía está cortada. >>>*Comproba se hai enerxía. Comproba os fusibles da caixa de fusibles. Se é necesario, cambia ou reaxusta os fusibles.*

O forno non quece.




- Pode que non se axuste a unha determinada función de cocción ou temperatura. >>>*Pon o forno a unha determinada función de cocción ou temperatura.*
- A enerxía está cortada. >>>*Comproba se hai enerxía. Comproba os fusibles da caixa de fusibles. Se é necesario, cambia ou reaxusta os fusibles.*

Especificacións técnicas

Características técnicas xerais

| | |
|---|--|
| Dimensións externas do aparello (altura/anchura/profundidade) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimensións da instalación do forno (altura/anchura/profundidade) | 590 ou 600 mm/560 mm/en min. 550 mm |
| Tensión/frecuencia | 220-240 V ~50/60 Hz |
| Tipo de cable e sección transversal utilizados/aptos para o seu uso no aparello | en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Consumo total de enerxía | 2,3 kW |
| Tipo de forno | Forno encaixado |
| Clase de eficiencia enerxética | A |
| Volume útil (litros) | 74 |
| Masa do electrodoméstico (M) (peso neto) kg | 25,5 |
| Índice de eficiencia enerxética por cavidade IEE cavidade | 95,3 |

Información básica: A información na etiqueta de enerxía dos fornos eléctricos proporciónase de acordo coa norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Estes valores determínanse baixo carga estándar con funcións de quecemento de abaixo cara a arriba ou de quecemento asistido por ventilador (se hai un). A clase de eficiencia enerxética determínase de acordo coa seguinte orde de prioridade, dependendo de se as funcións pertinentes existen ou non no aparello: 1-Quecemento "eco" por ventilador, 2-Quecemento por ventilador 3-Grella baixa asistida por ventilador 4-Quecemento superior e inferior.

-  As especificacións técnicas poden modificarse sen previo aviso para mellorar a calidade do aparello.
-  As cifras deste manual son esquemáticas e poden non coincidir exactamente co aparello.
-  Os valores indicados nas etiquetas dos aparellos ou na documentación que os acompañan obtéñense en condicións de laboratorio de acordo coas normas pertinentes. Estes valores poden variar en función das condicións operativas e ambientais do aparello.

Instrucións ambientais

Regulación en materia de residuos

Conformidade coa normativa WEEE e eliminación do aparello ao final da súa vida útil



Este produto é conforme coa directiva da UE sobre residuos de aparellos eléctricos e electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este produto incorpora o símbolo de clasificación selectiva para os residuos de aparellos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este aparello fabricouse con pezas e materiais de primeira calidade, que poden ser reutilizados e son aptos para reciclar. Non te desfagas do produto xunto con residuos domésticos normais e doutros tipos ao final da súa vida útil. Lévalo a un centro de reciclaxe de dispositivos eléctricos e electrónicos. Solicita ás autoridades locais información acerca dos centros de recollida dispoñibles.

A eliminación apropiada do aparello usado axuda a previr posibles consecuencias negativas no medio e a saúde humana.

Cumprimento da directiva RoHS:

O produto que mercaches é conforme coa directiva da UE sobre a restrición de substancias perigosas (RoHS) (2011/65/UE). Non contén ningún dos materiais nocivos ou prohibidos especificados na directiva.

Eliminación do material de embalaxe

- Os materiais de embalaxe son perigosos para os nenos. Garda os

materiais de embalaxe nun lugar seguro e lonxe do alcance dos nenos. Os materiais de embalaxe do aparello fabricáronse con materiais reciclables. Desfaite deles de forma axeitada e clasifícaos segundo as instrucións para a reciclaxe de residuos. Non os botes ao lixo xunto cos residuos domésticos normais.

Recomendacións para o aforro de enerxía

A información sobre a eficiencia enerxética de acordo coa UE 66/2014 pódese atopar na ficha do produto fornecida co produto. As seguintes suxestións axudarán a utilizar o aparello de xeito ecolóxico e eficiente en termos de enerxía:

- Desconxela a comida conxelada antes de cocinála.
- No forno, utiliza recipientes escuros ou esmaltados que transmitan mellor a calor.
- Apaga o aparello de 5 a 10 minutos antes do final da cocción para unha cocción prolongada. Así, podes aforrar ata un 20% de electricidade usando a calor.
- Se se especifica na receita ou no manual de instrucións, prequece o forno sempre. Non abras a porta do forno con frecuencia durante a cocción.
- Intenta cocíñar máis dun prato á vez no forno. Podes cocíñar ao mesmo tempo colocando dous recipientes de cocción no estante de reixa. Ademais, se cocíñas as comidas unha tras outra, aforrarás enerxía porque o forno non perderá a calor.

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

