

KULINARISK

pt

es



Design and Quality
IKEA of Sweden



PORTUGUÊS

Consulte a lista completa de Fornecedores de Serviços Pós-venda nomeados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais na última página deste manual.



ESPAÑOL

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los proveedores de servicio técnico posventa autorizados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

PORTUGUÊS	4
ESPAÑOL	38

Índice

Informações de segurança	4	Funções adicionais	21
Instruções de segurança	7	Sugestões e dicas	23
Instalação	10	Manutenção e limpeza	31
Descrição do produto	11	Resolução de problemas	32
Painel de comandos	12	Dados técnicos	34
Antes da primeira utilização	14	Eficiência energética	34
Utilização diária	14	Preocupações ambientais	35
Funções de relógio	19	GARANTIA IKEA	35
Programas automáticos	20		
Utilizar os acessórios	20		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer ação de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Não ative o aparelho quando estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.

- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

Instruções de segurança

Instalação



AVISO! A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize

sempre luvas de proteção e calçado fechado.

- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encaixe do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Ligação eléctrica



AVISO! Risco de incêndio e choque eléctrico.



AVISO! Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.

- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.



AVISO! Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

Manutenção e limpeza



AVISO! Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Utilização de peças de vidro

Manusear peças de vidro sem o cuidado adequado pode resultar em quebras, libertação de lascas, rachaduras e riscos profundos:

- Não derrame água fria ou outros líquidos frios sobre peças de vidro quentes porque uma descida súbita da temperatura pode fazer com que o vidro quebre imediatamente. Os pedaços de vidro partido podem ser extremamente aguçados e difíceis de detetar.
- Não coloque uma peça de vidro sobre uma superfície molhada ou fria, por exemplo, diretamente no balcão da cozinha, na banca ou noutra superfície metálica, nem manuseie os vidros quentes com um pano molhado.
- Não utilize nem tente reparar qualquer peça de vidro que tenha perdido uma lasca, que se tenha partido ou que tenha ficado riscada.
- Não deixe as peças de vidro cair, não bata com elas em objetos rígidos, nem bata com utensílios nelas.
- Não aqueça uma peça de vidro vazia ou quase vazia no micro-ondas, nem sobreaqueça óleo ou manteiga no micro-ondas (utilize o tempo de cozedura mínimo).

Permita que as peças de vidro arrefeçam num suporte próprio para arrefecimento, numa base isolante para tacho ou sobre um pano seco. Certifique-se de as peças de vidro estão suficientemente frias antes de as lavar ou de as meter no frigorífico ou no congelador.

Evite manusear as peças de vidro quentes (incluindo as peças que tenham pegadas de silicone) sem utilizar bases de tacho secas.

Evite utilizar o micro-ondas incorretamente (por exemplo, colocar o micro-ondas em funcionamento sem alimentos ou com poucos alimentos).

Iluminação interna

 **AVISO!** Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Eliminação

 **AVISO!** Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova a porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.
- **Material da embalagem:**
O material da embalagem é reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

Instalação

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Montagem

 Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação elétrica

 **AVISO!** A instalação elétrica tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

 O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este forno é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

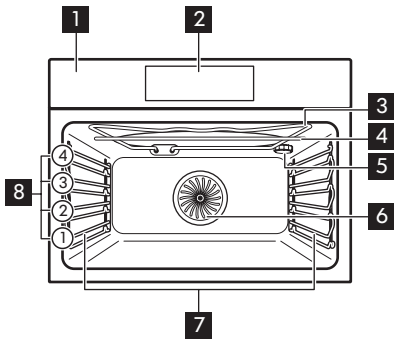
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

Descrição do produto

Visão geral



-  Painel de controlo
-  Programador eletrónico
-  Grelhador
-  Gerador de micro-ondas
-  Lâmpada
-  Ventoinha
-  Apoio para prateleiras, amovível
-  Posições de prateleira

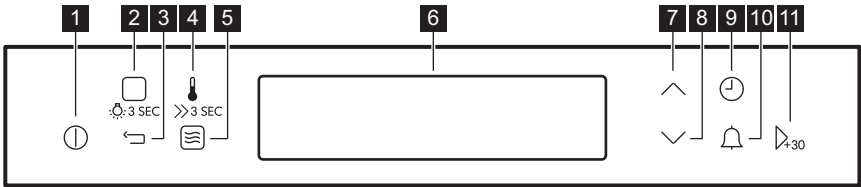
Acessórios

- **Prateleira em grelha x 1**
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

- **Tabuleiro para assar x 1**
Para bolos e biscoitos.
- **Prato de vidro do fundo do micro-ondas x 1**
Para utilizar no modo de micro-ondas.

Painel de comandos

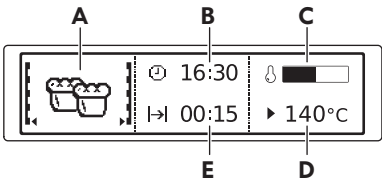
Programador eletrônico



	Símbolo	Função	Comentário
1		ON/OFF	Para ativar e desativar o aparelho.
2		Funções de aquecimento ou Cozedura Assistida	Prima uma vez para entrar no menu Funções de aquecimento. Prima novamente para mudar para o Cozedura Assistida. Para ligar ou desligar a luz, toque em durante 3 segundos.
3		Botão de voltar	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, toque no símbolo durante 3 segundos.
4		Seleção da temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura atual no aparelho.
5		Função de micro-ondas	Para ativar a função de micro-ondas. Quando utilizar a função de micro-ondas com a função: Duração por mais de 7 minutos e no modo Combi, a potência do micro-ondas não pode exceder os 600 W.
6	-	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
7		Botão de subir	Para subir no menu.
8		Botão de descer	Para descer no menu.
9		Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver uma função de aquecimento a funcionar, toque no símbolo para regular o temporizador ou selecionar as funções: Bloqueio de funções, Favoritos, Aquecer + Manter Quente, Definir + Iniciar.

	Símbolo	Função	Comentário
10		Conta-minutos	Para selecionar a função: Conta-minutos.
11		OK / Início rápido do micro-ondas	Para confirmar a seleção ou definição. Para ativar a função de micro-ondas. Pode utilizá-lo quando o aparelho estiver desativado.

Visor



- A. Função de aquecimento ou função de micro-ondas
- B. Hora do dia
- C. Indicador de aquecimento
- D. Potência do micro-ondas ou temperatura
- E. Duração ou hora de fim de uma função

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função	
	Conta-minutos	A função está ativa.
	Hora do dia	O visor apresenta a hora atual.
	Duração	O visor apresenta o tempo de cozedura necessário.
	Hora de fim	O visor apresenta a hora do fim do tempo de cozedura.
	Temperatura	O visor apresenta a temperatura.
	Indicação Do Tempo	O visor apresenta o tempo decorrido com a função de aquecimento. Prima  e  ao mesmo tempo para reiniciar o tempo.
	Indicador de aquecimento	O visor apresenta a temperatura do forno.
	Peso Automático	O visor mostra que o sistema de peso automático está ativo ou que o peso pode ser alterado.
	Aquecer + Manter Quente	A função está ativa.

Antes da primeira utilização

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

i Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

Primeira ativação

Quando ligar o forno à energia elétrica, ou após um corte de energia, terá de seleccionar o idioma, o contraste do visor, o brilho do visor e a hora do dia.

1. Prima $\wedge$ ou $\vee$ para definir o valor.
2. Prima $\rightarrow_{30}$ para confirmar.

Pré-aquecimento

Antes da primeira utilização, pré-aqueça o forno apenas com as prateleiras em grelha e os tabuleiros para assar no interior. É necessário remover o prato de vidro do fundo do micro-ondas.

1. Selecione a função: Calor superior/inferior --- e a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função: Aquecimento ventilador --- e a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.

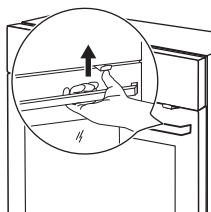
Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

Utilizar o bloqueio mecânico da porta

O forno é fornecido com o bloqueio de segurança para crianças instalado. Encontra-se debaixo do painel de comandos, no lado direito do forno.

Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças ativado:

1. Puxe e segure o manípulo do bloqueio para crianças conforme ilustrado na figura.



2. Abra a porta.

Feche a porta do forno sem puxar o bloqueio para crianças.

Para retirar o bloqueio para crianças, abra a porta do forno e retire o bloqueio para crianças com a chave torx. A chave torx encontra-se no saco de acessórios do forno.

Volte a apertar o parafuso no orifício após remover o bloqueio para crianças.

⚠ AVISO! Tenha cuidado para não riscar o painel de comandos.

Utilização diária

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Navegar pelos menus

1. Ligue o forno.

- 2. Prima  ou  para seleccionar a opção do menu.
- 3. Prima  para entrar no submenu ou para aceitar a definição.
-  Pode voltar ao menu principal em qualquer momento com .

Visão geral dos menus

Menu principal

Símbolo / Item do menu	Aplicação
 Funções de aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
 Cozedura Assistida	Contém uma lista de programas automáticos. As receitas para estes programas encontram-se no livro de receitas.
 Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.
 Definições básicas	Serve para definir a configuração do aparelho.
 Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.

Submenu para: Definições básicas

Símbolo / Item do menu	Descrição
 Definir a hora do dia	Regula a hora actual no relógio.
 Indicação do tempo	Se estiver ON (ligada), o visor mostra a hora actual quando o aparelho for desactivado.

Símbolo / Item do menu	Descrição
 Definir + Iniciar	Para seleccionar uma função e activá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo do painel de comandos.
 Aquecer + Manter Quente	Mantém os alimentos preparados quentes durante 30 minutos após a cozedura.
 Prolongar tempo	Activa e desactiva a função de prolongamento do tempo.
 Contraste do visor	Ajusta o contraste do visor em graus.
 Intensidade do visor	Ajusta o brilho do visor em graus.
 Definir idioma	Define o idioma para o visor.
 Volume do alarme	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais.
 Sons das teclas	Activa e desactiva o som dos campos de toque. Não é possível desactivar o som do campo de toque ON/OFF (ligar/desligar).
 Sons de alarme/erro	Activa e desactiva os sons de alarme.
 Assistência técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Símbolo / Item do menu	Descrição
 Definições de fábrica	Repõe todas as definições de fábrica.

Funções de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento ventilador	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura para 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Função Pizza	Para cozer piza. Para alourar com mais intensidade e deixar a base estaladiça.
 Aquecimento a baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.

Função de aquecimento	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.

Especiais

Função de aquecimento	Aplicação
 Pão	Para cozer pão.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para gratinar e alourar.
 Massa de pão	Para fazer a massa levedada crescer antes da cozedura. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Conservar	Para fazer conservas de legumes (por exemplo, pickles).

Função de aquecimento	Aplicação
 Secar	Para secar cogumelos, legumes e frutos fatiados secos.
 Manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.

Selecionar uma função de aquecimento

1. Retire o prato de vidro do micro-ondas.
2. Ligue o forno.
3. Selecione o menu: Funções de aquecimento.
4. Prima $\triangleright_{+30}$ para confirmar.
5. Selecione uma função de aquecimento.
6. Prima $\triangleright_{+30}$ para confirmar.
7. Defina a temperatura.
8. Prima $\triangleright_{+30}$ para confirmar.

Funções de micro-ondas

Funções	Descrição
Micro-ondas	Gera o calor diretamente nos alimentos. Utilize para aquecer bebidas e refeições, para descongelar carne ou fruta e para cozinhar legumes e peixe.
Combi	Para utilizar a função de aquecimento em conjunto com o modo de micro-ondas. Utilize para cozinhar alimentos mais rapidamente e alourá-los. A potência máxima para esta função é 600 W.
Início rápido	Utilize para ativar a função de micro-ondas com a potência máxima por um tempo curto com um toque no símbolo $\triangleright_{+30}$. 30 segundos.

Selecionar a função de micro-ondas

1. Remova todos os acessórios.
2. Introduza o prato de vidro do fundo do micro-ondas.
3. Ligue o forno.
4. Prima  para ativar a função de micro-ondas.
5. Prima $\triangleright_{+30}$. A função: Duração é regulada para 30 segundos e o micro-ondas começa a funcionar.



Cada pressão em $\triangleright_{+30}$ acrescenta 30 segundos ao tempo da função: Duração.



Se não premir $\triangleright_{+30}$, o aparelho desativa-se após 20 segundos.

6. Prima  para selecionar a função: Duração. Consulte "Regular as funções de relógio".

-  A definição máxima do tempo da função: Duração é 90 minutos.
 -  Pode alterar a potência do micro-ondas (prima  e depois  ou  e a função: Duração  em qualquer momento com a função de micro-ondas a funcionar.
7. Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A função de micro-ondas é desativada automaticamente. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.
-  Para desativar a função de micro-ondas, prima .
 -  Se premir  ou abrir a porta, a função para. Para iniciar novamente, prima .

Regular a função de Combi

1. Retire o prato de vidro do micro-ondas.
 2. Ative uma função de aquecimento. Consulte “Ativar uma função de aquecimento”.
 3. Prima  e execute os mesmos passos que executa quando seleciona a função de micro-ondas.
-  Em algumas funções, o micro-ondas inicia assim que a temperatura selecionada for atingida.

Funções que não estão disponíveis com a função Combi: Favoritos, Hora de fim, Definir + Iniciar, Aquecer + Manter Quente.

Selecionar a função de início rápido do micro-ondas

1. Se necessário, prima  para desativar o forno.

2. Prima  para ativar a função de início rápido.

Cada pressão em  acrescenta 30 segundos ao tempo de Duração.

-  Pode alterar a potência do micro-ondas (consulte “Regular a função de micro-ondas”).
3. Prima  para definir o tempo da função: Duração. Consulte “Regular as funções de relógio” no capítulo “Funções de relógio”.

Indicador de aquecimento

Quando ativar uma função de aquecimento, a barra acende no visor. A barra indica que a temperatura está a aumentar. Quando a temperatura for atingida, o alarme sonoro toca 3 vezes e a barra fica intermitente e depois desaparece.

Aquecimento rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento.

-  Não coloque alimentos no forno quando a função Aquecimento Rápido estiver a funcionar.

Para ativar a função, prima  durante 3 segundos. O indicador de aquecimento rápido alterna.

Esta função não está disponível com algumas funções do forno.

Calor residual

Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

Funções de relógio

Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	Para definir uma contagem decrescente (máx. 2 h 30 m). Esta função não afeta o funcionamento do forno. Utilize  para ativar a função. Prima  ou  para definir os minutos e prima  para iniciar.
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno (máx. 23 h 59 min).
 Hora de fim	Para definir a hora de desativação para uma função de aquecimento (máx. 23 h 59 min).

Se definir o tempo para uma função de relógio, o tempo começa a contar após 5 segundos.



Se utilizar as funções de relógio: Duração e Hora de fim, o forno desativa os elementos de aquecimento após 90% do tempo definido. O forno utiliza o calor residual para continuar o processo de cozedura até o tempo terminar (3 - 20 minutos).

Regular as funções de relógio



Antes de utilizar as funções: Duração e Hora de fim, terá de selecionar a função de aquecimento e a temperatura. O forno desliga-se automaticamente. Pode utilizar as funções: Duração e Hora de fim em simultâneo se pretender ativar e desativar automaticamente o forno mais tarde.

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
3. Prima  ou  para definir o tempo necessário.
4. Prima  para confirmar. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. O forno desliga-se. O visor apresenta uma mensagem.
5. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.

Aquecer + Manter Quente

Condições para a função:

- A temperatura definida é superior a 80 °C.
- A função: Duração está selecionada.

A função: Aquecer + Manter Quente mantém os alimentos preparados quentes a 80 °C durante 30 minutos. A função fica ativa após o fim do processo de cozedura ou assar.

Pode ativar ou desativar a função no menu: Definições básicas.

1. Ligue o forno.
2. Selecione a função de aquecimento.
3. Selecione uma temperatura acima dos 80 °C.
4. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Aquecer + Manter Quente.

5. Prima $\triangleright_{+30}$ para confirmar. Quando a função terminar, é emitido um sinal sonoro.

Prolongar tempo

A função: Prolongar tempo faz com que a função de aquecimento continue após a função Duração terminar.

 Aplica-se a todas as funções de aquecimento com Duração ou Peso Automático.

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo.

O visor apresenta a mensagem.

2. Prima $\odot$ para ativar ou $\square$ para cancelar.

3. Defina a duração da função.

4. Prima $\triangleright_{+30}$.

Programas automáticos

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Receitas online

 Pode encontrar receitas para os programas automáticos específicos deste forno no website www.ikea.com. Para encontrar o Livro de Receitas adequado, utilize o número do artigo que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

Cozedura Assistida

Este forno possui um conjunto de receitas que pode utilizar. As receitas são fixas e não poderá alterá-las.

1. Ligue o forno.
2. Seleccione o menu: Cozedura Assistida. Prima $\triangleright_{+30}$ para confirmar.
3. Seleccione a categoria e o prato. Prima $\triangleright_{+30}$ para confirmar.
4. Seleccione uma receita. Prima $\triangleright_{+30}$ para confirmar.

Utilizar os acessórios

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Inserir acessórios

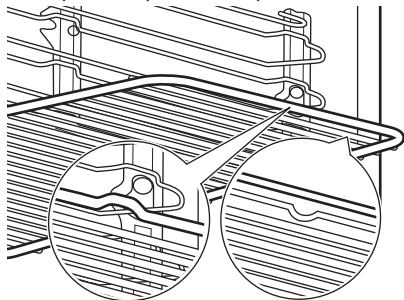
Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte "Recipientes e materiais adequados para micro-ondas" no capítulo "Sugestões e dicas".

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Indicador:

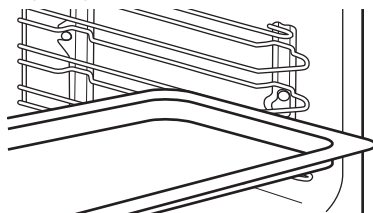
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de

que os pés de apoio ficam para baixo.



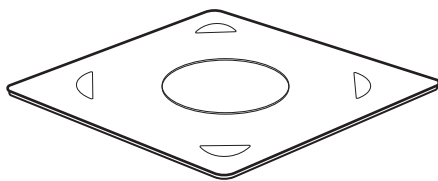
Tabuleiro para assar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prato de vidro do fundo do microondas:

Utilize o prato de vidro do fundo do micro-ondas apenas com a função de micro-ondas. Não é adequado para uma função de micro-ondas combinada (por exemplo, grelhador com micro-ondas). Coloque o acessório no fundo da cavidade. Pode colocar os alimentos diretamente na placa de vidro do fundo do micro-ondas.



Funções adicionais

Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a duração, a temperatura ou o tipo de aquecimento. Ficam disponíveis no menu: Favoritos. Pode guardar 20 programas.



Não é possível guardar as funções Microondas e Combi como programas favoritos.

Guardar um programa

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento ou um programa automático.
3. Prima várias vezes até o visor apresentar: GUARDAR.
4. Prima para confirmar. O visor apresenta a primeira posição de memória livre.

5. Prima para confirmar.
 6. Introduza o nome do programa. A primeira letra pisca.
 7. Prima ou para alterar a letra.
 8. Prima . A letra seguinte pisca.
 9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.
 10. Mantenha premido para guardar. É possível substituir uma posição de memória. Quando o visor apresentar a primeira posição de memória livre, prima ou e prima para substituir um programa existente.
- Pode alterar o nome de um programa no menu: Editar nome do programa.

Ativar o programa

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Favoritos.
3. Prima Δ_{30} para confirmar.
4. Selecione o nome do seu programa favorito.
5. Prima Δ_{30} para confirmar.

Utilizar o Bloqueio para Crianças

Quando o Bloqueio para Crianças está ativo, não é possível ativar o forno acidentalmente.

1. Prima $\odot$ para ativar o visor.
2. Prima continuamente $\odot$ e $\equiv$ em simultâneo até que o visor apresente uma mensagem e um símbolo de chave.

Para desativar a função Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental da função de aquecimento. Pode ativar a função apenas quando o forno estiver a funcionar.

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima $\odot$ várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio de funções.
4. Prima Δ_{30} para confirmar.

Para desativar a função, prima $\odot$. O visor apresenta uma mensagem. Prima $\odot$ novamente e depois Δ_{30} para confirmar.

-  Quando desativar o forno, a função também é desativada.

Definir + Iniciar

A função permite selecionar uma função de aquecimento (ou programa) e utilizá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo.

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento.
3. Prima $\odot$ várias vezes até o visor apresentar: Duração.

4. Para definir a hora.
5. Prima $\odot$ várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.
6. Prima Δ_{30} para confirmar.

Prima qualquer símbolo (exceto $\odot$) para iniciar a função: Definir + Iniciar. A função de aquecimento selecionada é iniciada.

Quando a função de aquecimento terminar, é emitido um sinal sonoro.



- Bloqueio de funções está ativo quando está uma função de aquecimento a funcionar.
- O menu: Definições básicas permite ativar e desativar a função: Definir + Iniciar.

Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desativação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5



- A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Duração, Hora de fim.

Brilho do visor

Existem dois modos do brilho do visor:

- Brilho noturno - quando o forno está desativado, o brilho do visor é menos intenso entre as 22h00 e as 06h00.
- Brilho diurno:
 - quando o forno está a funcionar.
 - Se tocar num símbolo durante o período de brilho noturno (exceto ON/OFF), o visor volta ao modo de

brilho diurno durante os 10 segundos seguintes.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

Sugestões e dicas

Recomendações para cozinhar

Quando pré-aquecer, remova as prateleiras em grelha e os tabuleiros da cavidade para obter o melhor desempenho.

O forno possui quatro posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo da cavidade.

O forno possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta durante a cozedura. Afaste-se sempre do forno quando abrir a porta.

Quando o forno arrefecer, limpe a cavidade com um pano macio.

Cozer bolos

Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.

Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no

Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

Recomendações para o micro-ondas

Coloque os alimentos no prato de vidro do micro-ondas, no fundo da cavidade.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de cozedura ou descongelação.

Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.

Quando aquecer líquidos em frasco ou copo, mexa o conteúdo com uma colher para distribuir melhor o calor.

Coloque os alimentos no forno sem as embalagens. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no forno apenas se as embalagens forem próprias para micro-ondas (consulte as indicações na embalagem).

Cozinhar no micro-ondas

Cozinhe os alimentos com tampa. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhe demasiado os pratos com potência e tempo em excesso. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

Não utilize o forno para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.

Perfure várias vezes com um garfo os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Após desligar o forno, retire os alimentos e deixe-os repousar durante alguns minutos.

Descongelar no micro-ondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado

ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa escoar.

Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do micro-ondas maior.

Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Recipiente / Material	Função de micro-ondas		Função combinada com micro-ondas
	Desconge-lar	Aquecer Cozinhar	
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações de prata, ouro, platina ou outro metal	✓	x	x
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/conge-lador	✓	✓	✓
Cerâmica ou barro sem componentes de metal ou quartzo, nem revestimen-tos metálicos	✓	✓	x
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifi-cios, por exemplo, nas pegas.	x	x	x
Plástico resistente ao calor até 200 °C (verifique sempre a especificação do recipiente de plástico antes de o utili-zar)	✓	✓	x
Cartão, papel	✓	x	x
Película aderente	✓	x	x

Recipiente / Material	Função de micro-ondas		Função combinada com micro-ondas
	Desconge-lar	Aquecer Cozinhar	
Película própria para assados com fecho seguro para micro-ondas (verifique sempre a especificação da película antes de a utilizar)	✓	✓	X
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	X	X	✓
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta (verifique sempre a especificação da assadeira antes de a utilizar)	X	X	✓
Tabuleiro para assar	X	X	X
Prateleira em grelha	X	X	✓
Prato de vidro do micro-ondas	✓	✓	X
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	X	✓	X

Descongelar no micro-ondas

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Bife (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Carne picada (0,5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Frango (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Peito de frango (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Pernas de frango (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Peixe inteiro (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filetes de peixe (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Manteiga (0,25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Queijo ralado (0,2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Bolo lêvedo (1 unidade)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 unidade)	100	2 - 4	15 - 20

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Bolo seco (por ex., bolo tipo pão-de-ló) (1 unidade)	200	2 - 4	15 - 20
Pão (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Pão fatiado (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Pãezinhos (4 unidades)	200	2 - 4	2 - 5
Fruta (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Reaquecer

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Comida de bebê em frasco (0,2 kg); mexa e verifique a temperatura	300	1 - 2	-
Leite de bebê (180 ml); coloque uma colher no biberão, mexa e verifique a temperatura	600	0:20 - 0:40	-
Refeições prontas (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Refeições prontas congeladas (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Leite (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Água (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Molho (200 ml)	600	1 - 3	-
Sopa (300 ml)	600	3 - 5	-

Derreter

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Chocolate / Cobertura de chocolate (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Manteiga (0,1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

Cozinhar no micro-ondas

Cozinhar

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Peixe inteiro (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filetes de peixe (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Legumes, frescos (0,5 kg + 50 ml de água)	600	5 - 15	-
Legumes, congelados (0,5 kg + 50 ml de água)	600	10 - 20	-
Batatas com casca (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Arroz (0,2 kg + 400 ml de água)	600	15 - 18	-
Pipocas	1000	1:30 - 3	-

Função combinada com micro-ondas

Utilize esta função para cozinhar alimentos mais rapidamente e alourá-los ao mesmo tempo.

Alimento	Função	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Batatas gratinadas (1,1 kg)	Grelhador ventilado + MO	400	180 - 190	40 - 45	1	Vire o recipiente meia volta a meio do tempo de cozedura. Tempo de espera: 2 - 5 min.
Bolo (0,7 kg)	Calor superior/inferior + MO	100	180 - 200	25 - 30	2	Vire o recipiente meia volta a meio do tempo de cozedura. Tempo de espera: 5 min.
Porco assado (1,5 kg)	Aquecimento ventilador + MO	200	180 - 190	85 - 90	1	Vire a carne de cima para baixo após 30 minutos de cozedura. Tempo de espera: 2 - 5 min.

Alimento	Função	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Lasanha	Calor superior/inferior + MO	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	Vire o recipiente meia volta a meio do tempo de cozedura. Tempo de espera: 2 - 5 min.
Frango (1 kg)	Grelhador ventilado + MO	400	210 - 230	35 - 40	2	Vire o recipiente meia volta a meio do tempo de cozedura. Tempo de espera: 2 - 5 min.

Dicas para utilizar o micro-ondas

Resultados de cozedura/descongelação	Causa possível	Solução
Os alimentos estão demasiado secos.	A potência foi demasiado elevada. O tempo foi demasiado longo.	Na próxima vez, selecione uma potência de micro-ondas menor e um tempo maior.
Após o tempo de cozedura, os alimentos ainda não descongelaram, aqueceram ou cozeram.	O tempo foi demasiado curto.	Selecione mais tempo. Não aumente a potência do micro-ondas.
As alimentos aqueceram demasiado nas extremidades, mas ainda não estão prontos no centro.	A potência foi demasiado elevada.	Na próxima vez, selecione uma potência de micro-ondas menor e um tempo maior.

Exemplos de regulações de potência para aplicações de cozinha

Os dados da tabela servem apenas como referência.

Regulação da potência	Utilização
• 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W	Aquecer líquidos Levar à fervura no início do processo de cozedura Cozer legumes
• 600 W • 500 W	Descongelar e aquecer refeições congeladas Aquecer pratos individuais Lume brando para estufados Cozer pratos com ovos
• 400 W • 300 W	Continuação da cozedura de alimentos Cozinhar alimentos sensíveis Aquecer comida de bebé Lume brando para arroz Aquecer alimentos sensíveis Derreter queijo, chocolate ou manteiga
• 200 W • 100 W	Descongelar carne ou peixe Descongelar queijo, natas, manteiga Descongelar fruta e bolos Descongelar pão

Informação para testes

Grelhador rápido

Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

Utilize a terceira posição de prateleira.

Alimento	Tempo de grelhador (min.)	
	1.º lado	2.º lado
Tosta	1 - 3	1 - 3

Função de micro-ondas

Alimento	Tempo de grelhador (min.)	
	1.º lado	2.º lado
Hambúr-gues	9 - 13	8 - 10

Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Alimento	Potência (W)	Quantidade (kg)	Posição de prateleira 1)	Tempo (min.)	Comentários
Pão-de-ló	600	0.475	Inferior	7 - 9	A meio do tempo de cozedura, vire o recipiente 1/4 de volta.

Alimento	Potência (W)	Quantidade (kg)	Posição de prateleira 1)	Tempo (min.)	Comentários
Rolo de carne	400	0.9	2	25 - 32	A meio do tempo de cozedura, vire o recipiente 1/4 de volta.
Prato de ovos no forno	500	1	Inferior	18	-
Descongelar carne	200	0.5	Inferior	8 - 12	Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

1) Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

Função combinada com micro-ondas

Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Alimento	Função	Potência (W)	Temperatura (°C)	Posição de prateleira 1)	Tempo (min.)	Comentários
Bolo (0,7 kg)	Aquecimento ventilado + MO	100	180	2	29 - 31	A meio do tempo de cozedura, vire o recipiente 1/4 de volta.
Batatas gratinadas (1,1 kg)	Grelhador ventilado + MO	400	180	1	40 - 45	A meio do tempo de cozedura, vire o recipiente 1/4 de volta.
Frango (1,1 kg)	Grelhador ventilado + MO	200	200	1	45 - 55	Coloque a carne no recipiente de vidro redondo e vire-a de cima para baixo após 20 minutos de cozedura.

1) Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

Tabelas de cozedura

Consulte as tabelas de cozedura adicionais no Livro de Receitas que pode encontrar no website www.ikea.com. Para encontrar o

Livro de Receitas adequado, utilize o número do artigo que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

Manutenção e limpeza

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

 Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.
 Utilização diária	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios. Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do forno.
	Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.
 Acessórios	Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça
	Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

Fornos de aço inoxidável ou alumínio

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio.

Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Limpar a junta da porta

Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o forno se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

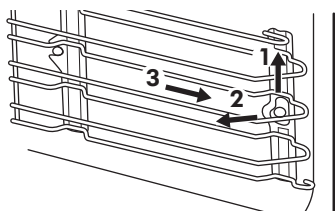
Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

Remover os apoios para prateleiras

Antes da manutenção, certifique-se de que o forno está frio. Existe o risco de queimaduras.

Para limpar o forno, retire os apoios para prateleiras.

1. Puxe cuidadosamente os apoios para cima e para fora do encaixe dianteiro.



2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Retire os apoios do suporte posterior. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do forno. Isto evita danos na proteção de vidro da lâmpada e na cavidade.

- ⚠ AVISO!** Perigo de eletrocussão!
Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.
A lâmpada e a proteção de vidro da lâmpada podem estar quentes.

- ⚠ CUIDADO!** Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

1. Desligue o forno.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.
3. Rode a proteção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
4. Limpe a tampa de vidro.
5. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada de forno de 25 W, 230 V (50 Hz), e resistente ao calor até 300 °C (tipo de ligação: G9).
6. Instale a tampa de vidro.

Resolução de problemas

- ⚠ AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desligado.	Ligue o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática está ativada.	Consulte "Desativação automática".
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Fecher totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	• Desligue o forno através do disjuntor do quadro elétrico da casa e ligue-o novamente. • Se o visor mostrar novamente o código de erro, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.

Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa

de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

Dados técnicos

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	480 mm 217 mm 411 mm
Volumes utilizáveis	43 l	
Área do tabuleiro para assar	1424 cm ²	
Resistência de aquecimento superior	1900 W	
Resistência de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	1900 W	
Anel	1650 W	
Potência nominal total	3000 W	
Voltagem	220 - 240 V	
Frequência	50 Hz	
Número de funções	17	

Eficiência energética

Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia, mas apenas quando utilizar uma função sem micro-ondas.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do

forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são

desativadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação

de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante um período de 5 anos a partir da data de compra original do Seu aparelho no IKEA. O comprovativo de compra original (fatura) é necessário como prova de compra. Caso sejam efetuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho.

Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo

reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.º 99/44/EG) e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a

entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.

- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
 - instalação geral da cozinha IKEA;
 - ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços



Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

- i** Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos telefonar, verifique se tem perto de si o número de artigo da IKEA (código de 8 dígitos) e o Número de Série (código de 8 dígitos que pode ser encontrado na placa de classificação) do equipamento para o qual pretende assistência.



GUARDE O RECIBO DE COMPRA!

Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad	38	Funciones adicionales	55
Instrucciones de seguridad	41	Consejos	57
Instalación	45	Mantenimiento y limpieza	65
Descripción del producto	45	Solución de problemas	66
Panel de control	46	Datos técnicos	68
Antes del primer uso	48	Eficacia energética	68
Uso diario	49	Aspectos medioambientales	69
Funciones del reloj	53	GARANTÍA IKEA	69
Programas automáticos	54		
Uso de los accesorios	54		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo personal cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- No encienda el aparato cuando esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.

- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA! Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera.	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

Conexión eléctrica

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

Uso



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.



ADVERTENCIA! Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que la cavidad y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco.

Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

Iluminación interna



ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Eliminación



ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- **Materiales de embalaje:**
Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

i Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

i El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

Este horno solo se suministra con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

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

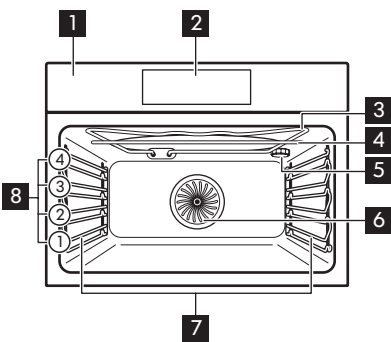
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

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

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

Descripción del producto

Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 programador electrónico
- 3 Grill
- 4 Generador de microondas
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Carril de apoyo, extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

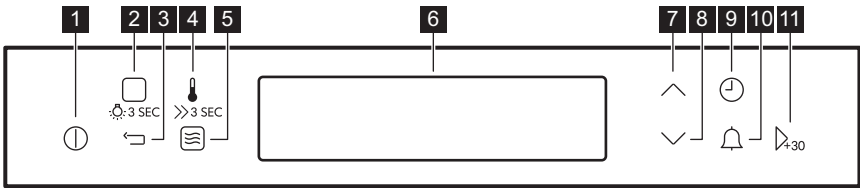
Accesorios

- **Parrilla** x 1
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
 - **Bandeja** x 1
- Para bizcochos y galletas.

 - **Plato inferior de cristal del microondas** x 1
Como soporte en el modo de microondas.

Panel de control

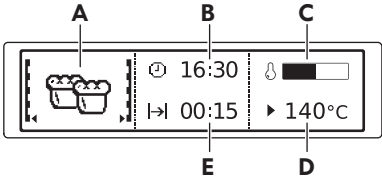
Programador electrónico



	Símbolo	Función	Comentario
1		ENCENDIDO/ APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.
2		Funciones de cocción o Cocción Asistida	Pulse una vez para acceder al menú Funciones de cocción. Pulse de nuevo para cambiar a Cocción Asistida. Para activar o desactivar la luz, toque durante 3 segundos.
3		Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
4		Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato.
5		Función de microondas	Para activar la función de Microondas. Cuando utilice la función de microondas con la función: Duración durante más de 7 minutos y en modo Combi, la potencia del microondas no puede superar los 600 W.
6	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
7		Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8		Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.

	Símbolo	Función	Comentario
9		Funciones adicionales y de tiempo	Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el símbolo para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de bloqueo, Favoritos, Calentar y mantener, Ajustar + Empezar.
10		Avisador	Para ajustar la función: Avisador.
11		OK/Inicio rápido del microondas	Para confirmar la selección o los ajustes. Para activar la función de Microondas. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado.

Pantalla



- A. Función de cocción o función de Microondas
- B. Hora actual
- C. Indicador de calentamiento
- D. Temperatura o potencia del microondas
- E. Tiempo de duración u hora de finalización de una función

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función	
	Avisador	Se usa la función.
	Hora actual	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación Tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse $\vee$ y $\wedge$ simultáneamente para restablecer la hora.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del horno.

Símbolo	Función	
	Peso automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático funciona o que el peso puede cambiarse.
	Calentar y mantener	Se usa la función.

Antes del primer uso

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.

 Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.
Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

Primera conexión

Al conectar el horno a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

- 1. Pulse  o  para ajustar el valor.
- 2. Pulse  para confirmar.

Precalentamiento

Antes del primer uso, precaliente el horno solamente con los estantes de rejilla y las bandejas dentro. Debe retirar el plato inferior de cristal para microondas.

- 1. Ajuste la función: Cocción convencional  y la temperatura máxima.
- 2. Deje funcionar el horno 1 hora.
- 3. Ajuste la función: Aire caliente  y la temperatura máxima.
- 4. Deje funcionar el horno 15 minutos.

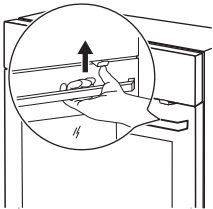
Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

Uso del bloqueo de seguridad de la puerta

El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el lado derecho del horno, bajo el panel del control.

Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

- 1. Tire y mantenga la manilla de bloqueo de seguridad como se indica en la imagen.



- 2. Abra la puerta.
Cierre la puerta del horno sin tirar del bloqueo de seguridad para niños.
Para quitar el bloqueo de seguridad para niños, abra la puerta del horno y retire el bloqueo con la llave hexagonal. La llave hexagonal se encuentra en la bolsa de accesorios.

Vuelva a atornillar este tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad.

 **ADVERTENCIA!** Tenga cuidado de no arañar el panel de control.

Uso diario

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Desplazamiento por los menús

- 1. Encienda el horno.
 - 2. Utilice  o  para seleccionar la opción de menú.
 - 3. Pulse  para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.
-  Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando .

Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo / Elemento del menú	Aplicación
 Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
 Cocción Asistida	Contiene una lista de los programas automáticos. Las recetas de estos programas se encuentran en el libro de recetas.
 Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
 Ajustes básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.
 Platos especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.

Submenú para: Ajustes básicos

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
 Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
 Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
 Calentar y mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
 Añadir tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
 Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
 Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
 Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
 Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 Tonos de las teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de ENCENDIDO/APAGADO no se puede desactivar.
 Tonos alarma/error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
 Asistencia técnica	Muestra la configuración y la versión del software.
 Ajustes de fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.

Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	Para hornear en hasta 2 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Cocción convencional.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.

Función de cocción	Aplicación
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.

Platos especiales

Función de cocción	Aplicación
 Horneado de pan	Para hornear pan.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratenes y dorar.
 Leudar masas	Para levantar la masa antes de hornear. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Función de cocción	Aplicación
 Calientaplatos	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para conservar verduras (por ejemplo, encurtidos).
 Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.

Función de cocción	Aplicación
 Descongela	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Ajuste de una función de cocción

1. Retire el plato inferior de cristal del microondas
2. Encienda el horno.
3. Ajuste el menú: Funciones de cocción.
4. Pulse 30 para confirmar.
5. Seleccione la función de cocción.
6. Pulse 30 para confirmar.
7. Ajuste la temperatura.
8. Pulse 30 para confirmar.

Funciones de microondas

Funciones	Descripción
Microondas	Crea el calor directamente en el alimento. Utilícelo para calentar platos y bebidas, para descongelar carne o fruta y para cocer verdura y pescado.
Combi	Utilícelo para usar conjuntamente la función de cocción y el modo microondas. Utilícelo para cocinar alimentos en el tiempo más corto y dorarlos. La potencia máxima para esta función es de 600 W.
Inicio rápido	Utilícelo para activar la función del microondas tocando el símbolo  30 con la máxima potencia del microondas y un breve tiempo de funcionamiento: 30 segundos.

Ajuste de la función del microondas

1. Retire todos los accesorios.
2. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas
3. Encienda el horno.
4. Pulse  para activar la función de microondas.
5. Pulse 30. La función: Duración se ajusta en 30 segundos y el microondas empieza a funcionar.

-  Cada vez que se pulsa  se añaden 30 segundos a la función: Duración.
-  Si no pulsa , el aparato se apaga transcurridos 20 segundos.
- 6. Pulse  para seleccionar la función: Duración. Consulte "Ajuste de las funciones del reloj".
-  El ajuste máximo de tiempo para la función: Duración es de 90 minutos.
-  Puede cambiar la potencia de microondas (pulse  y después $\vee$ o $\wedge$) y la función: Duración  en cualquier momento mientras la función de microondas opera.
- 7. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La función del microondas se apaga automáticamente. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
-  Para desactivar una función de microondas, pulse .
-  Si pulsa  o abre la puerta, se detiene la función. Para volver a empezar, pulse .

Ajuste de la función Combi

1. Retire el plato inferior de cristal del microondas
 2. Active una función de cocción. Consulte "Ajuste de una función de cocción".
 3. Pulse  y realice los mismos pasos que para ajustar la función de microondas.
-  Para algunas funciones, el microondas empieza en cuanto se alcanza la temperatura ajustada.

Funciones no disponibles para la función Combi: Favoritos, Hora de fin, Ajustar + Empezar, Calentar y mantener.

Ajuste de la función Inicio rápido del microondas

1. Si fuera necesario, pulse  para desactivar el aparato.
2. Pulse  para activar la función Inicio rápido.

Cada vez que se pulsa  se añaden 30 segundos al tiempo de Duración.

-  Puede cambiar la potencia de microondas (consulte "Ajuste de la función del microondas").
- 3. Toque  para ajustar el tiempo de la función: Duración. Consulte capítulo "Funciones de reloj", Ajuste de las funciones del reloj.

Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta. La señal acústica suena 3 veces cuando se alcanza la temperatura y la barra parpadea y a continuación desaparece.

Calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.

-  No coloque alimentos en el horno cuando esté en uso la función de calentamiento rápido.

Para activar la función, mantenga pulsado  3 segundos. El indicador de calentamiento alterna.

Esta función no está disponible para algunas funciones del horno.

Calor residual

Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

Funciones del reloj

Tabla de funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Use  para activar la función. Pulse $\wedge$ o $\vee$ para ajustar los minutos y pulse $\triangleright_{30}$ para empezar.
 Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento del horno (máx. 23 h 59 min).
 Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

Si programa la duración de una función de reloj, la cuenta atrás comienza al cabo de 5 segundos.



Si utiliza las funciones de reloj Duración, Hora de fin, el horno apaga las resistencias al transcurrir el 90 % del tiempo programado. El horno hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

Ajuste de las funciones del reloj



Cuando utilice la función: Duración, Hora de fin, tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. El horno se apaga automáticamente. Puede utilizar las funciones: Duración y Hora de fin simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el horno a una hora determinada.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse $\odot$ repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que busca y el símbolo correspondiente.
3. Pulse $\wedge$ o $\vee$ para programar la hora correspondiente.
4. Pulse $\triangleright_{30}$ para confirmar.
Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal. El horno se apaga. La pantalla muestra un mensaje.
5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

Calentar y mantener

Condiciones para que la función se active:

- Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
- La función: Duración se ha ajustado.

La función: Calentar y mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Se activa al terminarse el proceso de horneado o asado.

Se puede activar o desactivar la función en el menú: Ajustes básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Pulse $\odot$ repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y mantener.
5. Pulse $\triangleright_{30}$ para confirmar.

Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal.

Añadir tiempo

La función: Añadir tiempo hace que la función de cocción continúe tras el final de Duración.

-  Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático.

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a su fin, sonará una señal. Pulse cualquier tecla.

La pantalla muestra el mensaje.

2. Pulse  para activar o  para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse .

Programas automáticos

-  **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Recetas online

-  Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este horno en nuestra página web www.ikea.com. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de artículo situado en la placa de datos en el marco frontal de la cavidad del aparato.

Cocción Asistida

Este horno tiene una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Cocción Asistida. Pulse  para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse  para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse  para confirmar.

Uso de los accesorios

-  **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

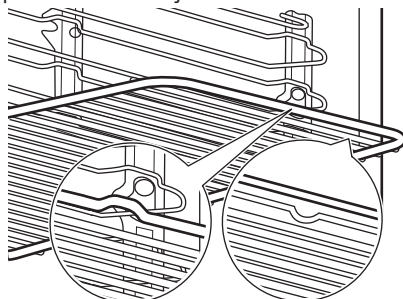
Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

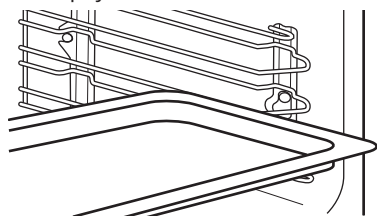
Parrilla:

Inserte el estante entre las barras guía de su soporte y asegúrese de que las patas apunten hacia abajo.



Bandeja:

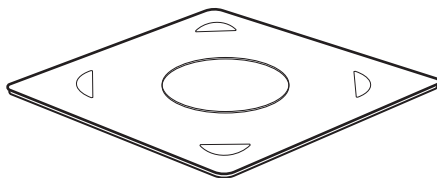
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Plato inferior de cristal para microondas:

Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función

de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad. Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.



Funciones adicionales

Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.

- i** No se pueden guardar funciones de microondas y de microondas combi como programas favoritos.

Guardar un programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse para confirmar. La pantalla mostrará la primera posición libre de la memoria.
5. Pulse para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
7. Pulse o para cambiar la letra.
8. Pulse . La siguiente letra parpadeará.
9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
10. Mantenga pulsado para guardar.

Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, pulse o y pulse para sobrescribir un programa existente.

Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

Activación del programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Favoritos.
3. Pulse para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse para confirmar.

Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.

1. Pulse para encender la pantalla.
2. Pulse y simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en pantalla y un símbolo de llave.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

Tecla de bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Se puede activar únicamente cuando el horno esté funcionando.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla de bloqueo.
4. Pulse  para confirmar.

Para desactivar la función, pulse . La pantalla muestra un mensaje. Pulse  repetidamente y después  para confirmar.

-  Al apagar el horno, la función también se desactiva.

Ajustar + Empezar

La función le permite definir una función (o programa) y utilizarla después pulsando una vez el sensor.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione una función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
4. Ajuste el tiempo deseado.
5. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.
6. Pulse  para confirmar.

Pulse un símbolo (excepto ) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.

- 
 - Tecla de bloqueo se encuentra activo mientras la función de cocción está activada.
 - El menú: Ajustes básicos permite activar y desactivar la función Ajustar + Empezar.

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva automáticamente transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

-  La desconexión automática no se aplica a las funciones: Luz, Duración, Hora de fin.

Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el horno está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
 - cuando el horno está encendido.
 - si toca cualquiera de los símbolos durante el brillo nocturno (aparte de ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la

alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

Consejos

Recomendaciones de cocción

Cuando precaliente, retire las rejillas y bandejas de la cavidad para conseguir un rendimiento más rápido.

El horno tiene cuatro niveles. Cuente las posiciones de las parrillas desde la parte inferior.

El horno está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal durante la cocción. Aléjese del horno cuando abra la puerta.

Cuando se enfríe el horno, limpie el interior con un paño suave.

Repostería

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Recomendaciones para microondas

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Introduzca la comida en el horno sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el microondas si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).

Cocción por microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No cocine en exceso los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el horno para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Después de apagar el horno, saque la comida y déjela reposar unos minutos.

Descongelación en el microondas
Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.

Retire las piezas después de descongeladas.
Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Material / Recipiente	Función de microondas		Función de microondas combi
	Desconge-lar	Calentar, Cocinar	
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	x	x
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	x
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas.	x	x	x
Plástico resistente al calor hasta 200 °C (compruebe siempre las especificaciones del utensilio de plástico antes de usarlo)	✓	✓	x
Cartón, papel	✓	x	x
Película para alimentos	✓	x	x
Película de asado con cierre apto para microondas (compruebe siempre las especificaciones de la película plástico antes de usarla)	✓	✓	x
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	x	x	✓

Material / Recipiente	Función de microondas		Función de microondas combi
	Desconge- lar	Calentar, Cocinar	
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona (consulte siempre las especificaciones de los moldes antes de usarlos)	X	X	✓
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X

Descongelación en el microondas

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Bistec (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Carne picada (0,5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Pollo (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Pechuga de pollo (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Muslos de pollo (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Pescado entero (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filetes de pescado (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Mantequilla (0,25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Queso rallado (0,2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Bizcocho de levadura (1 unidad)	200	2 - 3	15 - 20
Tarta de queso (1 unidad)	100	2 - 4	15 - 20
Pastel seco (p. ej. pan de huevos) (1 unidad)	200	2 - 4	15 - 20
Pan (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Pan cortado (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Panecillos (4 unidades)	200	2 - 4	2 - 5
Fruta (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Recalentar

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Alimentos infantiles en tarros (0,2 kg), remueva y compruebe la temperatura	300	1 - 2	-
Leche infantil (180 ml); coloque la cuchara en el biberón, remueva y compruebe la temperatura	600	0:20 - 0:40	-
Comida precocinada (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Platos preparados congelados (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Leche (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Agua (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Salsa (200 ml)	600	1 - 3	-
Sopa (300 ml)	600	3 - 5	-

Fundir

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Chocolate / cobertura (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Mantequilla (0,1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

Cocción por microondas

Cocción

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pescado entero (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filetes de pescado (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Verdura, fresca (0,5 kg + 50 ml de agua)	600	5 - 15	-
Verdura, congelada (0,5 kg + 50 ml de agua)	600	10 - 20	-
Patatas gratinadas (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Arroz (0,2 kg + 400 ml de agua)	600	15 - 18	-
Palomitas de maíz	1000	1:30 - 3	-

Función de microondas combi

Utilice esta función para cocinar alimentos en poco tiempo y para dorarlos.

Alimento	Función	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Patatas gratinadas (1,1 kg)	Grill turbo + microondas	400	180 - 190	40 - 45	1	Dele la vuelta al recipiente hacia la mitad del tiempo. Tiempo de reposo: 2 - 5min.
Pastel (0,7 kg)	Cocción convencional + microondas	100	180 - 200	25 - 30	2	Dele la vuelta al recipiente hacia la mitad del tiempo. Tiempo de reposo: 5min.
Cerdo asado (1,5 kg)	Aire caliente + microondas	200	180 - 190	85 - 90	1	De la vuelta a la carne tras 30 minutos del tiempo de cocción. Tiempo de reposo: 2 - 5min.

Alimento	Función	Poten- cia (va- tios)	Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)	Posi- ción de la pa- rrilla	Comentarios
Lasaña	Cocción convencio- nal + microondas	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	Dele la vuelta al re- cipiente hacia la mi- tad del tiempo. Tiempo de reposo: 2 - 5min.
Pollo (1 kg)	Grill turbo + mi- croondas	400	210 - 230	35 - 40	2	Dele la vuelta al re- cipiente hacia la mi- tad del tiempo. Tiempo de reposo: 2 - 5min.

Consejos para el microondas

Resultado de cocción/ descongelación	Posible causa	Solución
La comida está dema- siado seca.	La potencia era demasiado alta. El tiempo era excesivo.	La próxima vez seleccione una poten- cia de microondas más baja y un tiem- po más largo.
El alimento aún no se ha descongelado, ca- lentado o cocinado al final del tiempo de cocción.	El tiempo era insuficiente.	Seleccione un tiempo mayor. No au- mente la potencia de microondas.
El alimento se ha so- brecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La potencia era demasiado alta.	La próxima vez seleccione una poten- cia de microondas más baja y un tiem- po más largo.

Ejemplos de aplicaciones de cocción
para los ajustes de potencia

Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste de potencia	Uso del aparato
• 1.000 vatios • 900 vatios • 800 vatios • 700 vatios	Calentar líquidos Llevar a ebullición al inicio de un proceso de cocción Cocinar verdura

Ajuste de potencia	Uso del aparato
• 600 vatios • 500 vatios	Descongelar y calentar platos congelados Calentar platos individuales Terminar de preparar cocidos Cocer platos con huevos
• 400 vatios • 300 vatios	Cocer alimentos después del primer hervor Cocinar alimentos delicados Calentar alimentos para bebé Hinchar arroz Calentar alimentos delicados Fundir queso, chocolate, mantequilla
• 200 vatios • 100 vatios	Descongelar carne, pescado Descongelar queso, nata, mantequilla Descongelar fruta y pasteles Descongelar pan

Información para los institutos de pruebas

Grill rápido

Precaliente el horno vacío 3 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo

Use el tercer nivel.

Alimento	Periodo en grill (min.)	
	1ª cara	2ª cara
Tostadas	1 - 3	1 - 3

Función de microondas

Alimento	Periodo en grill (min.)	
	1ª cara	2ª cara
Hamburguesas	9 - 13	8 - 10

Pruebas conforme a IEC 60705.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Posición de la parrilla 1)	Tiempo (min)	Comentarios
Bizcocho	600	0.475	Base	7 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pastel de carne	400	0.9	2	25 - 32	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Posición de la parrilla 1)	Tiempo (min)	Comentarios
Pudding de huevo	500	1	Base	18	-
Descongelar carne	200	0.5	Base	8 - 12	De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.

1) Utilice la parrilla salvo que se indique lo contrario.

Función de microondas combi

Pruebas conforme a IEC 60705.

Alimento	Función	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla 1)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel (0,7 kg)	Aire caliente + microondas	100	180	2	29 - 31	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Patatas gratinadas (1,1 kg)	Grill turbo + microondas	400	180	1	40 - 45	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pollo (1,1 kg)	Grill turbo + microondas	200	200	1	45 - 55	Coloque la carne en el recipiente de cristal redondo y déle la vuelta tras 20 minutos del tiempo de cocción.

1) Utilice la parrilla salvo que se indique lo contrario.

Tablas de cocción

Para tablas de cocción adicionales, consulte el libro de recetas en nuestro sitio web www.ikea.com. Para encontrar el libro de

recetas adecuado, compruebe el número de artículo situado en la placa de datos del marco frontal de la cavidad del horno.

Mantenimiento y limpieza

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.
 Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del horno.
	No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.
 Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpieza de la junta de la puerta

Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el horno si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

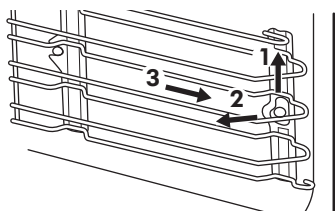
Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

Extracción de los carriles de apoyo

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el horno está totalmente frío. Corre el riesgo de quemarse.

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



- 2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
- 3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.

⚠ ADVERTENCIA! ¡Peligro de electrocución! Desconecte el fusible antes de cambiar la lámpara.
La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

⚠ PRECAUCIÓN! Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

- 1. Apague el horno.
- 2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.
- 3. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
- 4. Limpie la tapa de cristal.
- 5. Sustituya la bombilla del horno por otra de 25 W, 230 V (50 Hz), resistente al calor hasta 300 °C (tipo de conexión: G9).
- 6. Coloque la tapa de cristal.

Solución de problemas

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de

características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Datos técnicos

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 217 mm 411 mm
Volúmenes aplicables	43 l	
Área de bandeja	1424 cm ²	
Resistencia superior	1900 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	1900 W	
Anillo	1650 W	
Potencia total	3000 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funciones	17	

Eficacia energética

Ahorro de energía



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el horno funciona. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético, pero solo cuando utilice una función de horno no microondas.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del

horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las

resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione

el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?" Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento,

siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por

reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.

- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de

servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
 - la instalación general de la cocina IKEA;
 - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable),

hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.

3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?



Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

- i** Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el Número de Serie (Código de 8 dígitos que puede encontrarse en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.

i ¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!

Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

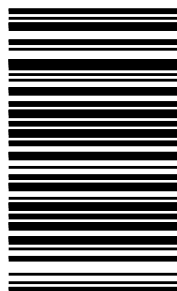
Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Necesita más ayuda?

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867370172-C-262023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2048551-5