

FINSMAKARE

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	42

Índice

Informações de segurança	4	Funções adicionais	23
Instruções de segurança	6	Sugestões e dicas	25
Instalação	10	Manutenção e limpeza	30
Descrição do produto	10	Resolução de problemas	35
Painel de comandos	11	Dados técnicos	37
Antes da primeira utilização	13	Eficiência energética	37
Utilização diária	14	Preocupações ambientais	39
Funções de relógio	20	GARANTIA IKEA	39
Programas automáticos	21		
Utilizar os acessórios	21		

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.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.
- 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.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.

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)	580 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	589 mm
Altura da parte de trás do aparelho	571 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm

Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encaixe do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 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	4x25 mm

Ligação elétrica



AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas 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 elétrica.
- 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 elétrica. 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 elétrica 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 elétrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.

Utilização



AVISO! Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico 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.

 **AVISO!** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - 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.

Cozinhar a vapor

 **AVISO!** Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

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.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- 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.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Limpeza pirolítica

 **AVISO!** Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no modo pirolítico.

- Durante a limpeza pirolítica, são libertados fumos que não são prejudiciais para os seres humanos, incluindo bebés ou pessoas com problemas de saúde.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos. Os animais de estimação pequenos também podem ser muito

sensíveis às mudanças de temperatura perto dos fornos pirolíticos quando o programa de autolimpeza pirolítica está em funcionamento.

- Antes de executar a função de autolimpeza pirolítica ou da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - Todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
 - Todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras, calhas laterais/ telescópicas, etc. fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima são operações a altas temperaturas que podem libertar fumos dos resíduos de cozinhados e materiais de construção e, por isso, aconselha-se vivamente aos consumidores:
 - Garantir uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
 - Garantir uma boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Certifique-se de que todos os animais de estimação (especialmente as aves) são transportados o mais longe possível do local onde se encontra o aparelho durante e após a limpeza pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima. Mantê-los numa divisão diferente seria a opção preferida durante

o ciclo pirolítico e até o aparelho arrefecer novamente até à temperatura ambiente. Deve ser fornecida uma boa ventilação durante e após o ciclo pirolítico (até ao arrefecimento do aparelho) e o primeiro ciclo de utilização com a temperatura máxima.

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

i Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação elétrica

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

i 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

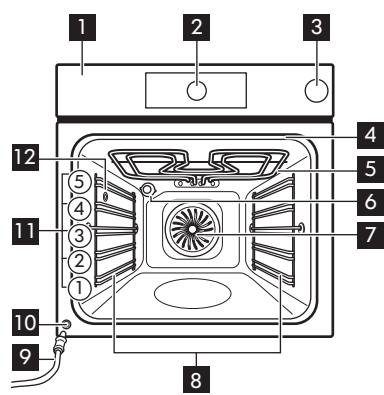
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

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

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

Descrição do produto

Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Programador eletrónico
- 3 Gaveta da água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Grelhador
- 6 Lâmpada
- 7 Ventoinha
- 8 Apoio para prateleiras, amovível
- 9 Tubo de escoamento
- 10 Válvula de escoamento da água
- 11 Posições de prateleira
- 12 Entrada de vapor

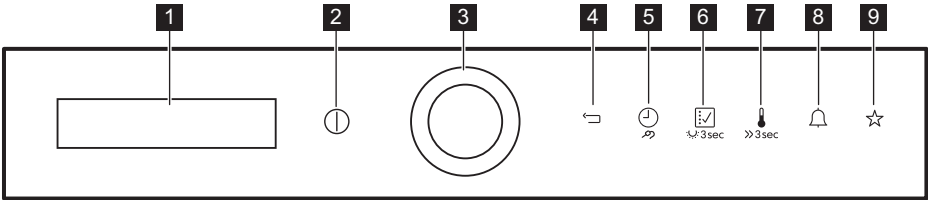
Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 2
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar** x 1
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Sonda térmica** x 1
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas** x 2 conjuntos
Para prateleiras e tabuleiros.

Painel de comandos

Programador eletrónico

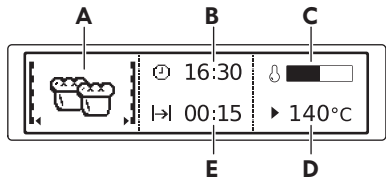


Utilize os campos do sensor para controlar o forno.

	Campo do sensor	Função	Descrição
1	-	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
2		ON/OFF	Para ativar e desativar o forno.
3		OK e rotativo	Para confirmar a seleção ou definição. Rode o botão rotativo para navegar.
4		Botão de voltar	Para retroceder um nível no menu. Prima durante 3 segundos para ver o menu principal.
5		Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver uma função de aquecimento a funcionar, prima o campo do sensor para regular o temporizador ou selecionar as funções: Bloqueio de funções, Favoritos, Aquecer + Manter Quente, Definir + Iniciar. Também pode alterar as definições da Sonda Térmica.

	Campo do sensor	Função	Descrição
6		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.
7		Seleção da temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura atual no forno. Prima durante 3 segundos para ativar ou desativar a função: Aquecimento rápido.
8		Conta-minutos	Para selecionar a função: Conta-minutos.
9		Favoritos	Para guardar os seus programas favoritos e aceder a eles.

Visor



- A. Função de aquecimento
- B. Hora do dia
- C. Indicador de aquecimento
- D. 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.
	Cálculo	O forno calcula o tempo de cozedura.

Símbolo	Função	
	Indicador de aquecimento	O visor apresenta a temperatura do forno.
	Aquecimento rápido	A função está ativa. Diminui o tempo de aquecimento.
	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.

Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

Volte a colocar os acessórios e os suportes removíveis da prateleira na sua posição inicial.

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. Utilize o botão rotativo para definir os valores.
2. Prima **OK** 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.

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.

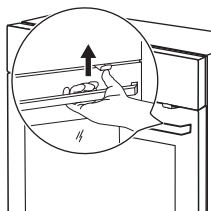
Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

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.

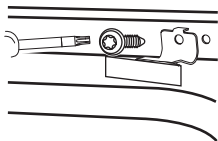
Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças ativado:

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. Utilize o botão rotativo para a direita ou para a esquerda para selecionar a opção do menu.
3. Prima **OK** para entrar no submenu ou para aceitar a definição.

i Pode voltar ao menu principal em qualquer momento com **↶**.

Descrição geral dos menus

Menu principal

Símbolo / Item do menu	Aplicação
Funções de aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
Receitas	Contém uma lista de programas automáticos. As receitas para estes programas encontram-se no livro de receitas.

Símbolo / Item do menu	Aplicação
Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.
Limpeza	Limpeza pirolítica.
Definições básicas	Serve para definir a configuração do aparelho.
Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.

Símbolo / Item do menu	Aplicação
 Cozedura Assistida	Contém regulações do forno recomendadas para uma grande variedade de receitas. Seleccione uma receita e inicie o processo de cozedura. A temperatura e o tempo são valores de referência para um bom resultado e podem ser ajustados. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. Pode encontrar no Livro de Receitas o sub-menu de: Cozedura Assistida.

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.
 Aquecimento rápido	Se estiver ON (ligada), esta função diminui o tempo de aquecimento.
 Definir + Iniciar	Para seleccionar uma função e activá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo do painel de comandos.

Símbolo / Item do menu	Descrição
 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.
 Aviso de limpeza	Avisa quando for necessário limpar o aparelho.
 Modo DEMO	Apenas para utilização em lojas.
 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 três 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.
 Ventilado + Resistência Circ + Vapor	Para cozer pratos a vapor. Utilize esta função para diminuir o tempo de cozedura e preservar as vitaminas e os nutrientes dos alimentos. Selecione a função e uma temperatura entre 130 °C e 230 °C.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Função Piza	Para cozer piza. Para alourar com mais intensidade e deixar a base estaladiça. Selecione a função e uma temperatura entre 130 °C e 230 °C.
 Aquecimento a baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.

Função de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Ventilador com resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo “Sugestões e dicas”, Ventilador com resistência. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. Esta função pode contribuir para que a potência de aq Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte “Poupança de energia” no capítulo “Eficiência energética”. Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.

Função de aquecimento	Aplicação
 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.
 Regeneração a vapor	O reaquecimento de alimentos com vapor impede que as superfícies sequem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave que permite a recuperação dos sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. É possível reaquecer mais do que um prato de cada vez utilizando vários níveis de prateleira.

Especiais

Função de aquecimento	Aplicação
 Pão	Para cozer pão.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para gratinar e alourar.

Função de aquecimento	Aplicação
 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).
 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. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Funções de aquecimento.
3. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecione uma função de aquecimento.
5. Prima **OK** para confirmar.
6. Defina a temperatura.

7. Prima **OK** para confirmar.

Preparação para uma função de vapor

A tampa da gaveta da água encontra-se no painel de comandos.

AVISO! Utilize água fria da torneira. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis alcoólicos na gaveta da água.

1. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir.
2. Encha a gaveta da água com 900 ml de água.
O fornecimento de água é suficiente para cerca de 55 - 60 minutos.
3. Coloque a gaveta da água na respetiva posição inicial.
4. Ligue o forno.
5. Selecione a função de cozedura a vapor e a temperatura.
6. Se necessário, selecione a função:
Duração **→|** ou: Hora de fim **→|**.

i Quando o gerador de vapor estiver vazio, é emitido um sinal sonoro.

São emitidos sinais sonoros no fim do tempo de cozedura.

7. Desligue o forno.
8. Esvazie a gaveta da água quando concluir a cozedura a vapor. Consulte a função de limpeza:Esvaziamento do depósito.

AVISO! O forno está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar o depósito de água.

9. É possível que algum vapor condense no fundo da cavidade após a cozedura a vapor. Seque sempre o fundo da cavidade quando o forno estiver frio.

Permita que o forno seque totalmente com a porta aberta.

AVISO! Aguarde pelo menos 60 minutos após cada utilização da função de cozedura a vapor para evitar a saída de água quente pela válvula de saída da água.

Indicador de depósito vazio

O visor apresenta: Aparece Falta água e é emitido um sinal sonoro quando o depósito estiver vazio e for necessário reabastecê-lo.

Consulte “Preparação para uma função de vapor” no capítulo “Utilização diária”.

Indicador de depósito cheio

Quando o visor apresenta: Depósito de água cheio, pode utilizar a cozedura a vapor.

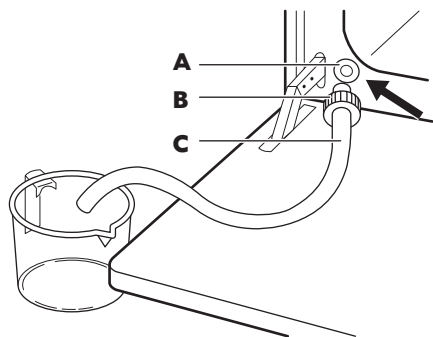
É emitido um sinal sonoro quando o depósito está cheio.

i Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoo o excesso de água para a parte inferior do forno.
Retire a água com uma esponja ou um pano.

Esvaziar o depósito de água

AVISO! Certifique-se de que o forno está frio antes de iniciar o escoamento do depósito de água.

1. Prepare o tubo de escoamento (C), incluído na embalagem do manual do utilizador. Coloque o conector (B) numa das extremidades do tubo de escoamento.



2. Coloque a segunda extremidade do tubo de escoamento (C) num recipiente. Coloque o recipiente mais baixo do que a válvula de saída (A).
3. Abra a porta do forno e coloque o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Pressione o conector repetidamente para esvaziar o depósito de água.



O depósito pode ter alguma água se o visor apresentar:
Falta água.
Aguarde até que o fluxo de água originário da válvula de saída da água pare.

5. Remova o conector da válvula quanto já não passar mais água.



Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito de água.

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. Prima  para ativar a função. Utilize o botão rotativo para definir os minutos e OK 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.
As funções: Duração e Hora de fim não funcionam quando utilizar a sonda térmica.

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
3. Utilize o botão rotativo para definir o tempo necessário.
4. Prima **OK** 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  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.
Não se aplica a funções de aquecimento com sonda térmica.

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo.
- O visor apresenta a mensagem.
2. Prima  para ativar ou  para cancelar.
3. Defina a duração da função.
4. Prima .

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.

Receitas

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

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Receitas. Prima  para confirmar.
3. Selecione a categoria e o prato. Prima  para confirmar.
4. Selecione uma receita. Prima  para confirmar.

Utilizar os acessórios

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

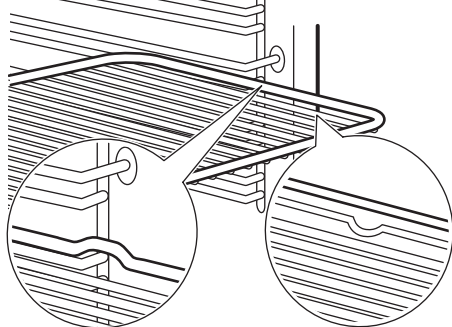
Inserir acessórios

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:

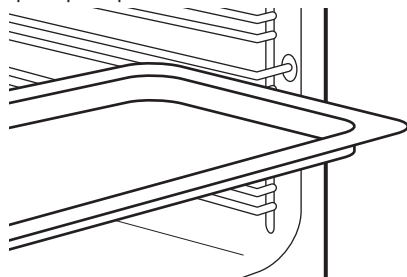
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de

que os pés de apoio ficam para baixo.



Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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



Sonda térmica

Existem duas temperaturas a serem reguladas: a temperatura do forno e a temperatura do centro.

A sonda térmica mede a temperatura do centro da carne. Quando a carne atingir a temperatura seleccionada, o forno é desactivado.

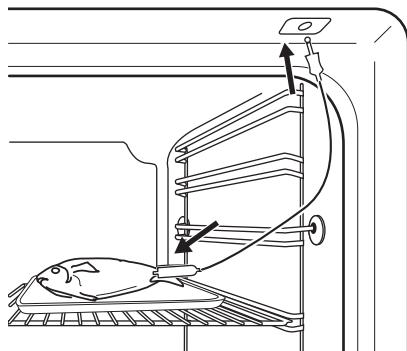


CAUIDADO! Utilize apenas a sonda térmica fornecida ou peças de substituição corretas.



A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.

1. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne.
2. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada na parte superior da cavidade.



3. Ligar o forno.
O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.
4. Utilize o botão rotativo no espaço de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo.
5. Defina um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
O forno calcula uma hora de fim aproximada. A hora de fim é diferente para as diferentes quantidades dos alimentos, as temperaturas do forno definidas (mínimo de 120 °C) e os modos de funcionamento. O forno calcula o tempo de fim em aproximadamente 30 minutos.
6. Para alterar a temperatura de núcleo do alimento, prima .
Quando a carne se encontra à temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro. O forno desliga automaticamente.
7. Premir em qualquer símbolo para desligar o sinal.
8. Remova a ficha da sonda térmica da respetiva tomada e retire a carne do forno.
9. Prima  para desligar o forno.



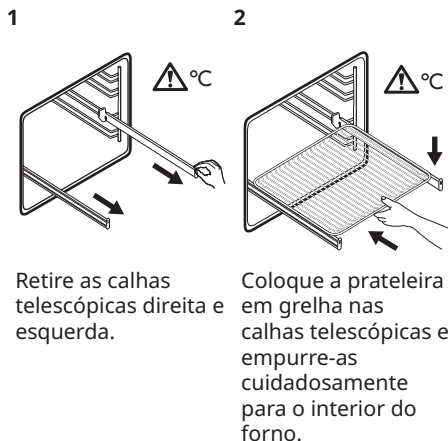
AVISO! A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras.

Utilizar as calhas telescópicas

-  Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras em grelha e os tabuleiros mais facilmente.

-  **CUIDADO!** Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.



Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

-  **AVISO!** Consulte o capítulo “Descrição do produto”.

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.

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 OK para confirmar.

O visor apresenta a primeira posição de memória livre.

5. Prima OK para confirmar.
6. Introduza o nome do programa. A primeira letra pisca.
7. Utilize o botão rotativo para alterar a letra.
8. Prima OK.
A letra seguinte pisca.
9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.
10. Mantenha OK premido para guardar. É possível substituir uma posição de memória. Quando o visor apresentar a

primeira posição de memória livre, utilize o botão rotativo e prima **OK** 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 **OK** para confirmar.
4. Selecione o nome do seu programa favorito.
5. Prima **OK** para confirmar.

Pode premir **☆** para ir diretamente para o menu: Favoritos.

Utilizar o Bloqueio para Crianças

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

-  Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada automaticamente. Aparece uma mensagem no visor quando premir algum símbolo.

1. Prima **⏸** para ativar o visor.
2. Prima continuamente **⏸** e **☆** em simultâneo até que o visor apresente uma mensagem.

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 **⏸** várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio de funções.
4. Prima **OK** para confirmar.

-  Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta um símbolo de chave.

Para desativar a função, prima **⏸**. O visor apresenta uma mensagem. Prima **⏸** novamente e depois **OK** 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 **⏸** várias vezes até o visor apresentar: Duração.
4. Para definir a hora.
5. Prima **⏸** várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.
6. Prima **OK** para confirmar.

Prima qualquer símbolo (exceto **⏸**) 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.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, 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 ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

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.

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 cinco 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

Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.

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

Ventilador com resistência

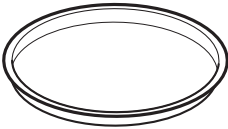
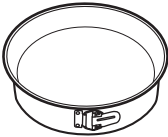
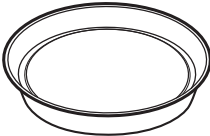
 Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

Alimento	Acessórios	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Tempo (min.)
Pãezinhos doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pãezinhos, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filetes de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Peixe escalfado, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45

Alimento	Acessórios	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Tempo (min.)
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Maçapão, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes escal-fados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes, mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

Ventilador com resistência - acessórios recomendados

Utilize formas e recipientes escuros e não refletores. Absorvem o calor melhor do que os recipientes de cores claras e refletores.

Acessórios	Tamanho	Imagem
Forma de pizza, escura, não refletora	28 cm de diâmetro	
Assadeira, escura, não refletora	26 cm de diâmetro	
Forma pequena, cerâmica	8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	
Forma de base de flan, escura, não refletora	28 cm de diâmetro	

Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

Alimento	Função	Acessórios	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Bolo pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Bolo pequeno	Aquecimento ventilador	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Bolo pequeno	Aquecimento ventilador	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Tarte de maçã	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâmetro), desfasadas diagonalmente.

Alimento	Função	Acessórios	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Tarte de maçã	Aquecimento ventilador	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâmetro), desfasadas diagonalmente.
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló sem gordura	Aquecimento ventilador	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló sem gordura	Aquecimento ventilador	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Desfasada diagonalmente. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Aquecimento ventilador	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Aquecimento ventilador	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

Alimento	Função	Acessórios	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Hambúrguer de vaca 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

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.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. 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.

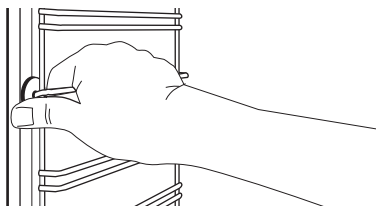
Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Remover os apoios para prateleiras

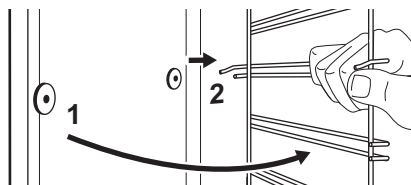
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.

⚠ CUIDADO! Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

1. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



2. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.

- i** Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.

Limpeza

⚠ CUIDADO! Antes de iniciar a limpeza, certifique-se de que o depósito de água está vazio. Consulte em "Utilização diária" o capítulo "Esvaziar o depósito de água".

⚠ AVISO! Certifique-se de que todos os animais de estimação (especialmente as aves) são transportados o mais longe possível do local onde se encontra o aparelho durante e após a limpeza pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima. Mantê-los numa divisão diferente seria a opção preferida durante o ciclo pirolítico e até o aparelho arrefecer novamente até à temperatura ambiente. Deve ser fornecida uma boa ventilação durante e após o ciclo pirolítico (até ao arrefecimento do aparelho) e o primeiro ciclo de utilização com a temperatura máxima.

⚠ AVISO! Antes de executar a função de autolimpeza pirolítica ou da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:

- Todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
- Todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras, calhas laterais/telescópicas, etc. fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.

⚠ CUIDADO! Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar a função: Limpeza. Isso pode danificar o aparelho.

A limpeza não pode iniciar:

- se a sonda térmica do núcleo não for retirada.
 - se a porta do forno não estiver fechada.
1. Remover todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
 2. Limpe a cavidade do forno apenas com água quente e detergente suave. Limpe o vidro interno da porta apenas com água quente e um pano macio.
 3. Ligue o forno.
 4. Aceda ao Menu e selecione a função: Limpeza. Prima **OK**.
 5. Defina a duração da limpeza:

Opção	Descrição
Rápido	Para uma limpeza simples: 1 h.
Normal	Para uma limpeza padrão: 1 h 30 min.
Intensivo	Para uma limpeza profunda: 2 h 30 min.

6. Premir **OK**.

Quando a limpeza pirolítica iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada não funciona.

Para parar a limpeza antes de estar concluída, desligue o forno.

⚠ AVISO! Após a função estar concluída, o forno está muito quente. Há o risco de queimaduras.

A porta permanece fechada e algumas das funções do forno não estão disponíveis após a limpeza estar concluída até a temperatura no forno descer.

Limpar o depósito de água

⚠ AVISO! Não coloque água no depósito de água durante o procedimento de limpeza.

i Durante o procedimento de limpeza, pode cair alguma água da entrada de vapor na cavidade do forno. Coloque o tabuleiro de recolha de gordura no nível de prateleira mesmo abaixo da entrada de vapor, para evitar que a água caia diretamente na parte inferior da cavidade do forno.

Após algum tempo, podem surgir depósitos de calcário no forno. Para evitar isto, limpe as peças do forno que geram o vapor. Esvazie o depósito após cada cozedura a vapor.

Tipos de água

- **Água macia com baixo teor de calcário** - o fabricante recomenda este tipo de água porque reduz a quantidade de procedimentos de limpeza.
- **Água da torneira** - pode utilizá-la se possuir um purificador ou descalcificador de água.
- **Água dura com elevado teor de calcário** - não afeta o desempenho do forno, mas aumenta a quantidade de procedimentos de limpeza.

TABELA DE QUANTIDADE DE CÁLCIO INDICADA PELA OMS (Organização Mundial de Saúde)

Depósito de cálcio	Dureza da água		Classificação da água	Realizar descalcificação a cada
	(Graus franceses)	(Graus alemães)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Macia ou suave	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Dureza média	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura ou calcária	40 ciclos - 1,5 meses
superior a 180 mg/l	superior a 18	superior a 10	Muito dura	30 ciclos - 1 mês

1. Encha o depósito de água com 850 ml de água e 50 ml de ácido cítrico (cinco colheres de chá). Desligue o forno e aguarde aproximadamente 60 minutos.
2. Ligue o forno e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Selecione a temperatura de 230 °C. Desligue o forno após 25 minutos e deixe arrefecer durante 15 minutos.
3. Ligue o forno e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Defina uma temperatura entre 130 e 230 °C. Desative o forno após 10 minutos.

Deixe-o arrefecer e prossiga com a remoção do conteúdo do depósito. Consulte "Esvaziar o depósito de água".

4. Enxagúe o depósito de água algumas vezes e limpe os resíduos de calcário do interior do forno com um pano.
5. Limpe o tubo de escoamento à mão com água quente e detergente. Para evitar danos, não utilize ácidos, sprays ou agentes de limpeza semelhantes.

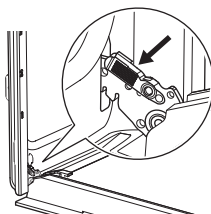
Remover e instalar a porta

A porta do forno tem quatro painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

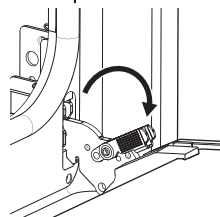


CUIDADO! Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

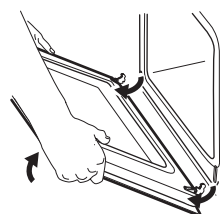
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



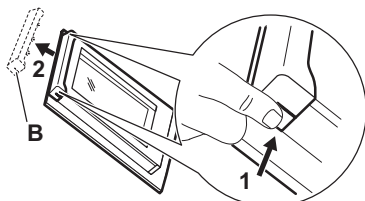
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



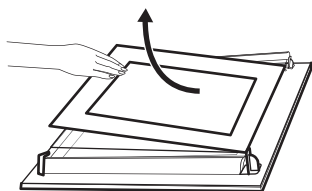
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
5. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
7. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



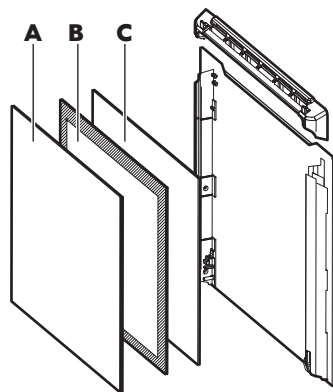
8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Depois de limpar, instale os painéis de vidro, o friso da porta e a porta do forno e feche os trincos das duas dobradiças.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos. Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A, B e C) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

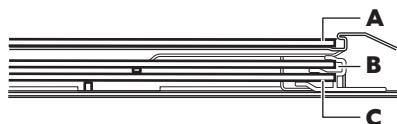
A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta.

Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas com a impressão em relevo não é rugosa.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



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 40 W, 230 V (50 Hz),
- e resistente ao calor até 350 °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”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche 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.
Existe água no interior do forno.	Colocou demasiada água no depósito.	Desligue o forno e limpe a água com um pano ou esponja.
A cozedura a vapor não funciona.	Não existe água no depósito.	Encha o depósito de água.
A cozedura a vapor não funciona.	O orifício está obstruído com calcário.	Verifique a abertura de entrada de vapor. Remova o calcário.

Problema	Causa possível	Solução
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura da entrada de vapor.	Existem depósitos de calcário no forno.	Limpe o depósito de água. Consulte “Limpar o depósito de água”.
O visor apresenta F111.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
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.
A lâmpada está desligada.	A função Ventilador com resistência está ativa.	Comportamento normal da função Ventilador com resistência. Consulte o capítulo “Utilização diária”, secção “Funções do aquecimento”.
A porta é bloqueada.	Houve uma falha de corrente elétrica.	Verifique a alimentação elétrica.

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 361 mm 416 mm
Área do tabuleiro para assar	1438 cm ²	
Resistência de aquecimento superior	2300 W	
Resistência de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	2300 W	
Anel	1900 W	
Potência nominal total	3390 W	
Voltagem	220 - 240 V	
Frequência	50 - 60 Hz	
Número de funções	20	

Eficiência energética

Informações sobre o produto e folha de informações do produto *

Nome do fornecedor	IKEA
Identificação do modelo	FINSMAKARE 504.117.30
Índice de eficiência energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.69 kWh/ciclo
Número de compartimentos	1
Fonte de aquecimento	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Massa	38.0 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

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.

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 aquecimento 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.

Ventilador com resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

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.

- i** **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	42	Funciones adicionales	61
Instrucciones de seguridad	44	Consejos	63
Instalación	48	Mantenimiento y limpieza	67
Descripción del producto	49	Solución de problemas	72
Panel de control	49	Datos técnicos	74
Antes del primer uso	51	Eficacia energética	74
Uso diario	52	Aspectos medioambientales	76
Funciones del reloj	57	GARANTÍA IKEA	76
Programas automáticos	58		
Uso de los accesorios	59		

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.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.
- 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.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

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)	580 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	589 mm
Altura de la parte trasera del aparato	571 mm

Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 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	4x25 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.
 - Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

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.

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - 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.

Cocción al vapor

 **ADVERTENCIA!** Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

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.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- 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.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Limpieza Piroclítica

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones/Incendio/Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Durante la limpieza piroclítica se liberan humos que no son perjudiciales para los seres humanos, incluidos lactantes o personas con afecciones de salud.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos

emitidos durante el proceso de limpieza de todos los hornos pirolíticos. Las mascotas pequeñas también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos pirolíticos cuando se realiza la limpieza pirolítica.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o usar la función Primer uso, elimine del interior del horno:
 - Restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - Todos los objetos extraíbles (incluidos los estantes suministrados con el producto) y, en especial, todos los recipientes, bandejas, utensilios, sartenes con superficies antiadherentes, etc.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica y el primer uso a máxima temperatura son modos de funcionamiento que pueden liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - Proporcionar la ventilación adecuada durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - Aplicar la ventilación adecuada durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- Asegúrese de que cualquier animal doméstico (especialmente las aves) permanezca lo más lejos posible del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y del primer uso a temperatura máxima. La opción preferida durante el

ciclo pirolítico y hasta que el aparato se enfríe de nuevo a temperatura ambiente sería cambiarlos a una habitación diferente. Debe proporcionarse una buena ventilación durante y después de las operaciones que se realizan durante el ciclo pirolítico (hasta que el aparato se enfríe) y del primer ciclo de uso a temperatura máxima.

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

 Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

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

 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 aplicables para instalación o sustitución:

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

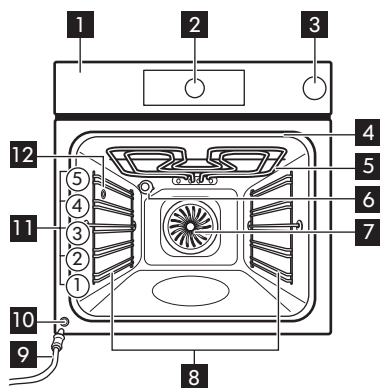
Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
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 ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

Descripción del producto

Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Grill
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Carril de apoyo, extraíble
- 9 Tubo de desagüe
- 10 Válvula de desagüe
- 11 Posiciones de los estantes
- 12 Entrada del vapor

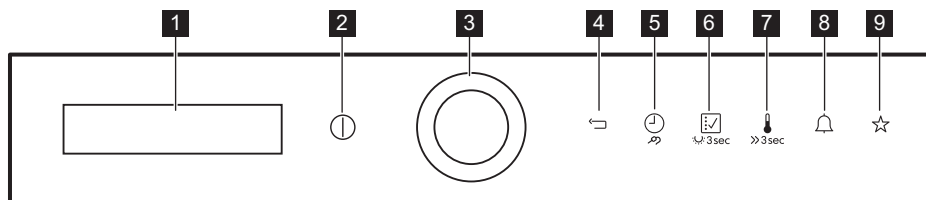
Accesorios

- **Parrilla** x 2
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja** x 1
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda** x 1
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

- **Sonda térmica** x 1
Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos** x 2 juegos
Para parrillas y bandejas.

Panel de control

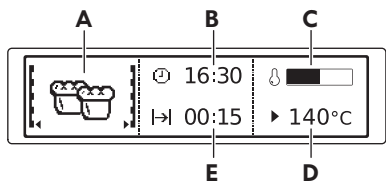
Programador electrónico



Utilice los sensores para accionar el horno.

	sensor	Función	Descripción
1	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
2		ENCENDIDO/ APAGADO	Conecta y desconecta el horno.
3		OK y selector	Para confirmar la selección o el ajuste. Gire el selec- tor para desplazarse.
4		Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Pulse durante 3 segundos para acceder al menú principal.
5		Funciones adiciona- les y de tiempo	Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, pulse el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de blo- queo, Favoritos, Calentar y mantener, Ajustar + Em- pezar. También puede cambiar los ajustes de la son- da térmica.
6		Funciones de coc- ción o Cocción Asis- tida	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 du- rante 3 segundos.
7		Selección de la tem- peratura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatu- ra actual en el horno. Pulse 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento rápido.
8		Avisador	Para ajustar la función: Avisador.
9		Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.

Pantalla



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

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función	
	Avisador	Se usa la función.

Símbolo	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.
	Cálculo	El horno calcula el tiempo de cocción necesario.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del horno.
	Calentamiento rápido	Se usa la función. Reduce el tiempo de calentamiento.
	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. Utilice el mando selector para ajustar los valores.
- 2. Pulse **OK** para confirmar.

Precalentamiento

Antes del primer uso, precaliente el horno solamente con los estantes de rejilla y las bandejas dentro.

- 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.

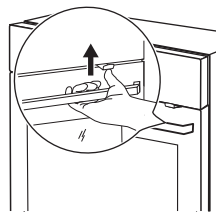
Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

Uso del bloqueo de seguridad de la puerta

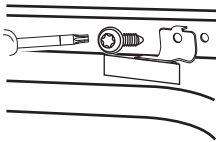
El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el lado derecho del horno, bajo el panel del control.

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. Gire el selector hacia la derecha o la izquierda para seleccionar la opción del menú.
 - 3. Pulse **OK** para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.
- i** 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.
 Recetas	Contiene una lista de los programas automáticos. Las recetas de estos programas se encuentran en el libro de recetas.

Símbolo / Elemento del menú	Aplicación
 Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
 Limpieza	Limpieza pirolítica.
 Ajustes básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.
 Platos especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.
 Cocción Asistida	Contiene los ajustes del horno recomendados para una amplia selección de platos. Seleccione un plato e inicie el proceso de cocción. La temperatura y los tiempos son orientativos para obtener un mejor resultado y se pueden ajustar. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso. En el libro de recetas se encuentra submenú de: Cocción Asistida.

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.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 Calentamiento rápido	Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.
 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.
 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.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 Aviso De limpieza	Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.
 Modo DEMO	Para uso exclusivo del distribuidor.
 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 3 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.
 Turbo + Vapor	Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir la duración de la cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
 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 Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.

Función de cocción	Aplicación
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual.La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética".Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.

Función de cocción	Aplicación
 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.
 Regenerar con vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato a la vez usando diferentes posiciones de bandeja.

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.
 Descongelar	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. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Funciones de cocción.
3. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione la función de cocción.
5. Pulse **OK** para confirmar.
6. Ajuste la temperatura.
7. Pulse **OK** para confirmar.

Ajuste de una función de vapor

La tapa del compartimento de agua está en el panel de control.

⚠ ADVERTENCIA! Use únicamente agua de grifo filtrada. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

1. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
2. Llene el compartimento de agua con 900 ml de agua.
La reserva de agua es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
4. Encienda el horno.
5. Ajuste una función de cocción al vapor y la temperatura.
6. De ser necesario, ajuste la función:
Duración $\rightarrow$ | o: Hora de fin $\rightarrow$ |.

i Una señal indica que el generador de vapor está vacío.

La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.

7. Apague el horno.
8. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor. Consulte la función de limpieza: Vaciado del depósito.

⚠ PRECAUCIÓN! El horno está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado cuando vacíe el depósito de agua.

9. Tras la cocción al vapor, este puede condensarse en la base de la cavidad. Seque siempre la base de la cavidad cuando el horno esté frío.

Deje que el horno se seque completamente con la puerta abierta.

⚠ ADVERTENCIA! Después de cada cocción al vapor, espere un mínimo de 60 minutos para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.

Indicador de depósito vacío

La pantalla muestra: Falta agua y cuando el depósito está vacío y debe llenarse suena una señal.

Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Ajuste de funciones de vapor.

Indicador de depósito lleno

Cuando la pantalla muestra: Depósito de agua lleno, puede utilizar la cocción por vapor.

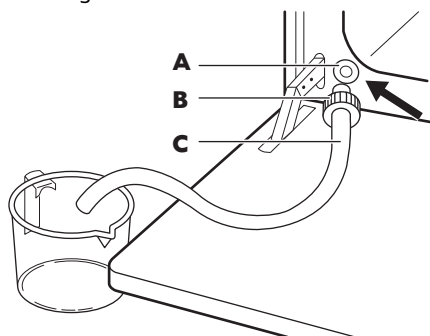
Cuando el depósito está lleno suena una señal.

i Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad.
Retire el agua con una esponja o un paño.

Cómo vaciar el depósito de agua

⚠ PRECAUCIÓN! Asegúrese de que el horno está frío antes de vaciar el depósito de agua.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.



2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo en

una posición más baja que la válvula de salida (A).

3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua.

 El tanque puede contener algo de agua cuando la pantalla indica: Falta agua. Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula de desagüe.

5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.

 No utilice el agua drenada para rellenar el depósito de agua.

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. Pulse  para activar la función. Utilice el mando selector para ajustar los minutos y pulse OK para empezar.
 Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento del horno (máx. 23 h 59 min).

función de reloj	Aplicación
 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. Las funciones: Duración y Hora de fin no funcionan cuando se usa la sonda térmica.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que busca y el símbolo correspondiente.
3. Utilice el selector para ajustar el tiempo necesario.
4. Pulse **OK** 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  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y mantener.
5. Pulse **OK** 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.
No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

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 **OK**.

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.

Recetas

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

Uso de los accesorios

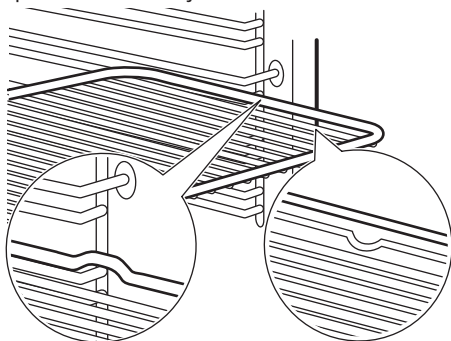
 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de accesorios

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:

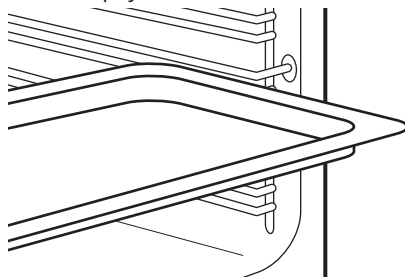
Inserte el estante entre las barras guía de su soporte y asegúrese de que las patas apunten hacia abajo.



Bandeja / Bandeja honda:

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

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Sonda térmica

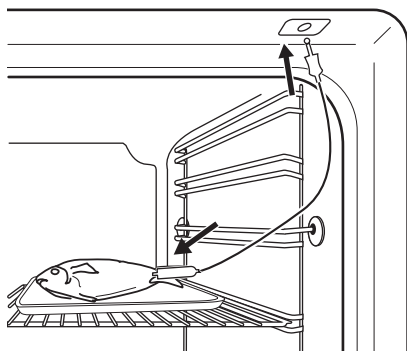
Existen dos temperaturas para establecer: la temperatura del horno y la temperatura interna.

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.

 **PRECAUCIÓN!** Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o repuestos correctos.

- i** La sonda térmica debe permanecer dentro de la carne y conectada al enchufe durante la cocción.

1. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
2. Inserte el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte superior de la cavidad.



3. Encienda el horno.
La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.
4. Acciones el selector en menos de 5 segundos para ajustar la temperatura interna.
5. Seleccione una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
El horno calcula una hora de fin aproximada. La hora de fin es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El horno calcula la hora de fin en unos 30 minutos.
6. Pulse  para cambiar la temperatura interna.
Cuando la carne alcanza la temperatura programada, suena la señal. El horno se apaga automáticamente.
7. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.

9. Pulse  para apagar el horno.

⚠ ADVERTENCIA! La sonda térmica está caliente. Existe riesgo de quemaduras.

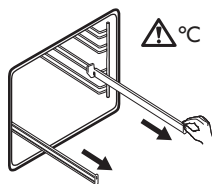
Utilización de los carriles telescópicos

- i** Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las parrillas y bandejas fácilmente.

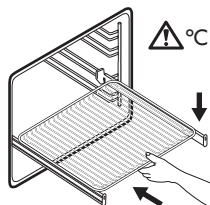
⚠ PRECAUCIÓN! No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1



Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.

2



Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno.

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

⚠ ADVERTENCIA! Consulte el capítulo "Descripción del producto".

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.

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. Utilice el mando selector 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 y de memoria, use el selector 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.

Puede pulsar  para ir directamente al menú: Favoritos.

Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

-  La puerta se bloquea automáticamente durante la función de pirólisis. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar cualquier símbolo.

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

-  Si la función de pirólisis está activa, la puerta se bloquea y se ilumina el símbolo de una llave en la pantalla.

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.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no se aplica a las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, 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 cinco 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

Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

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.

Horneado húmedo + ventilador



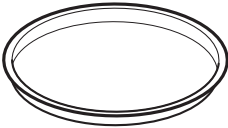
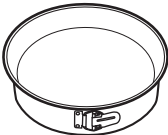
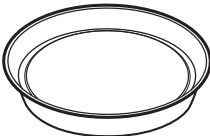
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Panecillos, 12 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Panecillos, 9 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Macarons, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas hojaldradas, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verdura pochada, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verdura mediterránea, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

**Horneado húmedo + ventilador.
accesorios recomendados**

Utilice molde y recipientes oscuros y mates.
Tiene mejor absorción del calor que los
platos de color claro y brillantes.

Accesorios	Tamaño	Imagen
Bandeja de pizza, oscura, mate	28 cm de diámetro	
Bandeja de hornear, oscura, mate	26 cm de diámetro	
Ramekins, cerámicos	8 cm de diámetro, 5 cm de altura	
Molde para base, oscuro, mate	28 cm de diámetro	

Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Alimento	Función	Accesorios	Posi- ción de la parrilla	Tempe- ratura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel pe- queño	Cocción con- vencional	Bandeja	3	170	20 - 30	Coloque 20 paste- litos por bandeja.
Pastel pe- queño	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 paste- litos por bandeja.
Pastel pe- queño	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 paste- litos por bandeja.

Alimento	Función	Accesorios	Posi- ción de la parrilla	Tempe- ratura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Tarta de manzana	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.
Tarta de manzana	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). En posición diagonal. Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas 4 - 6 piezas	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.

Alimento	Función	Accesorios	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Hamburguesa de vacuno 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

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.
	La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. 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.

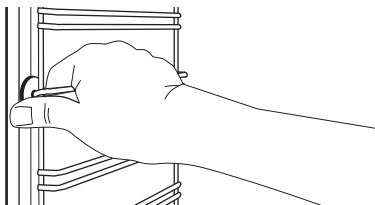
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Extracción de los carriles de apoyo

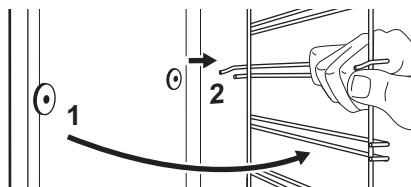
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

⚠ PRECAUCIÓN! Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

1. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared.



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared y extráigalo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

i Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.

Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN! Antes de iniciar la limpieza, asegúrese de que el depósito de agua esté totalmente vacío. Consulte el capítulo "Uso diario", Como vaciar el depósito de agua.

⚠ ADVERTENCIA! Asegúrese de que cualquier animal doméstico (especialmente las aves) permanezca lo más lejos posible del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y del primer uso a temperatura máxima. La opción preferida durante el ciclo pirolítico y hasta que el aparato se enfríe de nuevo a temperatura ambiente sería cambiarlos a una habitación diferente. Debe proporcionarse una buena ventilación durante y después de las operaciones que se realizan durante el ciclo pirolítico (hasta que el aparato se enfríe) y del primer ciclo de uso a temperatura máxima.

⚠ ADVERTENCIA! Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o usar la función Primer uso, elimine del interior del horno:

- Restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
- Todos los objetos extraíbles (incluidos los estantes suministrados con el producto) y, en especial, todos los recipientes, bandejas, utensilios, sartenes con superficies antiadherentes, etc.

⚠ PRECAUCIÓN! Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que la función: Limpieza. El aparato podría dañarse.

La limpieza no puede comenzar:

- si no se retira la sonda térmica.
 - si la puerta del horno no está cerrada.
1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.
 2. Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el interior del horno. Utilice agua templada y un paño suave para limpiar el cristal interior de la puerta.
 3. Encienda el horno.
 4. Entre en el menú y seleccione la función: Limpieza. Pulse **OK**.
 5. Ajuste la duración de la limpieza:

Opción	Descripción
Rápido	Para una limpieza ligera: 1 h.
Normal	Para una limpieza estándar: 1 h 30 min.
Intensivo	Para una limpieza completa: 2 h 30 min.

6. Pulse **OK**.

Cuando empiece la limpieza, se bloqueará la puerta del horno y la lámpara no funcionará. Para detener la limpieza antes de que termine, apague el horno.

⚠ ADVERTENCIA! Cuando la limpieza pirolítica termina, el horno está muy caliente. Existe riesgo de quemaduras.

La puerta permanece cerrada y algunas de las funciones del horno no están disponibles después de la limpieza hasta que la temperatura en el horno disminuye.

Limpieza del depósito de agua

⚠ ADVERTENCIA! No rellene el depósito de agua durante el procedimiento de limpieza.

i Durante el procedimiento de limpieza, puede derramarse agua desde la entrada de vapor en el interior del horno. Coloque una bandeja en el nivel inmediatamente inferior a la entrada del vapor para evitar que caiga agua en la solera del horno.

Después de cierto tiempo, puede que se formen depósitos de cal en el horno. Para evitarlo, se recomienda limpiar las piezas del horno que generan el vapor. Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

Tipos de agua

- **Agua blanda con bajo contenido de cal:** recomendada por el fabricante, ya que reduce la cantidad de ciclos de limpieza.
- **Agua del grifo:** puede usarla si dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua.
- **Agua dura con gran contenido de cal:** no tiene un efecto negativo en el rendimiento del horno, pero aumenta la cantidad de ciclos de limpieza.

TABLA DE CONTENIDOS DE CALCIO INDICADA POR LA OMS (Organización Mundial de la Salud)

Depósito de calcio	Dureza agua		Clasificación del agua	Descalcifique cada
	(grados franceses)	(grados alemanes)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Blanda	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Dureza media	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcárea	40 ciclos - 1,5 meses
más de 180 mg/l	más de 18	más de 10	Muy dura	30 ciclos - 1 mes

1. Llene el depósito de agua con 850 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere unos 60 minutos.
2. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apáguelo transcurridos 25 minutos y déjelo enfriar durante 15 minutos.
3. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo transcurridos 10 minutos.

Espere a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito. Consulte "Cómo vaciar el depósito de agua".

4. Enjuague el depósito de agua y elimine con un paño los restos de cal del horno.
5. Limpie a mano el tubo de desagüe con agua caliente y jabón. No utilice ácidos, aerosoles ni agentes de limpieza similares para evitar daños.

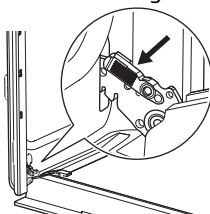
Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

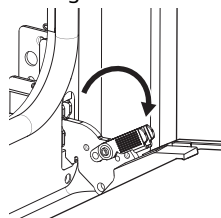


PRECAUCIÓN! No utilices el horno sin los paneles de cristal.

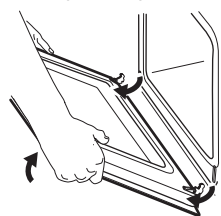
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



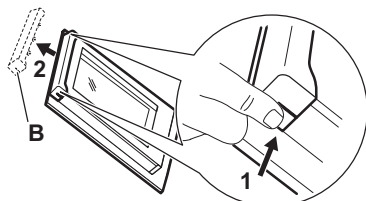
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



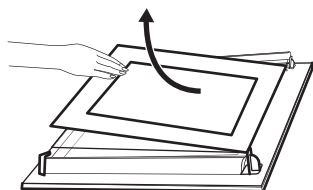
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

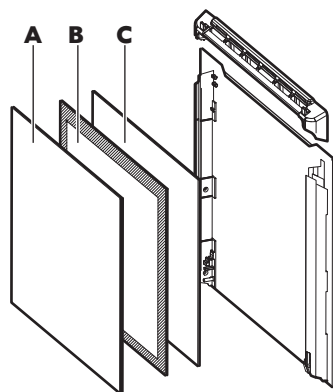


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Tras la limpieza instale los paneles de vidrio, el borde de la puerta y la puerta del horno, cerrando después los pestillos de ambas bisagras.

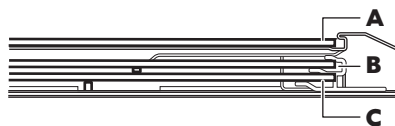
Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.



Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



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 40 W, 230 V (50 Hz), resistente al calor hasta 350 °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".
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.
Hay agua dentro del horno.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el horno y limpie el agua con un paño o una esponja.
La cocción al vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
La cocción al vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de cal.

Problema	Posible causa	Solución
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el horno.	Limpie el depósito de agua. Consulte “Limpieza del depósito de agua”.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
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.
La bombilla está apagada.	La función Horneado húmedo + ventilador está activada.	Comportamiento normal de la función Horneado húmedo + ventilador. Consulte el capítulo “Uso diario”, Funciones de cocción.
La puerta está bloqueada.	Ha habido un corte de alimentación.	Compruebe la fuente de alimentación.

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 361 mm 416 mm
Área de bandeja	1438 cm ²	
Resistencia superior	2300 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Anillo	1900 W	
Potencia total	3390 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 - 60 Hz	
Número de funciones	20	

Eficacia energética

Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	FINSMAKARE 504.117.30
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	38.0 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

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.

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.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

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.

-  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.

-  **¡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.

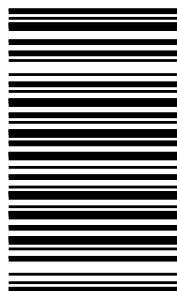
¿Necesita más ayuda?

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.

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 and +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 Werkstage
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 vred- nost, 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	



867368199-D-252023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2048792-7