

KULINARISK



Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS 4

ESPAÑOL 25

Índice

Informações de segurança	4	Funções adicionais	15
Instruções de segurança	6	Sugestões e conselhos úteis	16
Instalação	8	Manutenção e limpeza	17
Descrição do produto	9	O que fazer se...	20
Antes da primeira utilização	9	Dados técnicos	21
Utilização diária	10	Preocupações ambientais	22
Funções de relógio	12	GARANTIA IKEA	22
Utilizar os acessórios	13		

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 da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

⚠ Advertência Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Antes da limpeza por Pirólise, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para grelhas e tabuleiros, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para grelhas e tabuleiros, para fora da parede lateral. Instale os apoios para grelhas e tabuleiros na sequência inversa.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Instruções de segurança

Instalação

 **Advertência** A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarão ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica

 **Advertência** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- Não permita que os cabos eléctricos toquem na porta do aparelho, especialmente se 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 de alimentação eléctrica à tomada 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.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da UE.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.

Utilização

 **Advertência** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.

- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando ele estiver a funcionar.
- 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, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ Advertência Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando este estiver quente.
 - Não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos. Caso contrário, os sumos de fruta podem provocar manchas permanentes.

Manutenção e limpeza

⚠ Advertência Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- 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 a Assistência Técnica.
- 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

⚠ Advertência Risco de queimaduras.

- Antes de executar a função de auto-limpeza por Pirólise ou a função Primeira Utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - Todos os resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura.
 - Todos os objectos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc. fornecidos com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirólise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza por pirólise estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente.
- A limpeza por pirólise é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:

- Providencie boa ventilação durante e após a limpeza por pirólise.
- Providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos com pirólise.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos com pirólise durante o funcionamento do programa de auto-limpeza por pirólise.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza por pirólise dos fornos com pirólise, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.

- Os fumos libertados pelos fornos com pirólise/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

Luz interior

- O tipo de lâmpada normal ou de halogénio utilizado neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

 Advertência Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Eliminação

 Advertência Risco de ferimentos e asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

Instalação

 Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

 Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação eléctrica

 Advertência A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

 O fabricante não é responsável pelo não cumprimento das precauções de segurança do capítulo “Informações de segurança”.

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

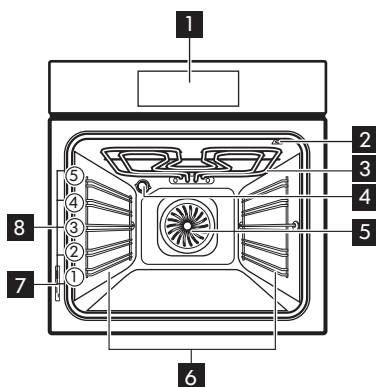
Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total (na placa de características) e a tabela:

Potência total	Secção do cabo
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

Descrição do produto



- 1** Programador eletrónico
- 2** Tomada para a sonda térmica
- 3** Grelhador
- 4** Lâmpada do forno

- 5** Ventoinha
- 6** Apoio para prateleiras, amovível
- 7** Placa de características
- 8** Posições das prateleiras

Acessórios do forno

- **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 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**
Para prateleiras e tabuleiros.

Antes da primeira utilização

⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

- Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

Importante Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Acertar e alterar a hora

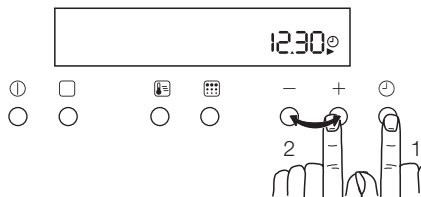
i É necessário acertar a hora antes de utilizar o forno.

Quando ligar o forno à alimentação eléctrica ou depois de um corte de energia, o símbolo da hora ⌚ fica intermitente.

Prima o botão + ou - para acertar a hora.

Alterar a hora

1. Prima ⌚ várias vezes até que o símbolo ⌚ fique intermitente.
2. Prima o botão + ou - para acertar a hora.



Após cerca de 5 segundos, o indicador deixa de piscar e o display indica a hora do dia definida.

Pré-aquecimento

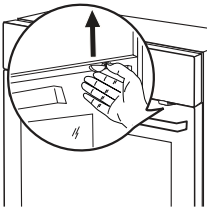
Pré-aqueça o aparelho vazio para queimar a gordura restante.

- 1. Selecione a função [] e a temperatura máxima.
- 2. Deixe o aparelho funcionar durante 45 minutos.
- 3. Selecione a função [] e a temperatura máxima.
- 4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

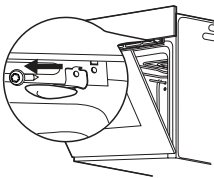
Segurança para crianças mecânica

O aparelho é entregue com a segurança para crianças instalada e activada. Encontra-se debaixo do painel de comandos, no lado direito.



Para abrir a porta do forno com a segurança para crianças instalada, puxe a pega da segurança para crianças para cima, como ilustrado na imagem.

Feche a porta do forno sem puxar a segurança para crianças.

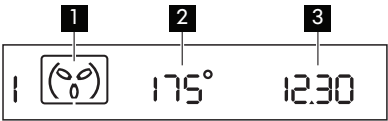


Para retirar a segurança para crianças, abra a porta do forno e retire a segurança para crianças com a chave torx. A chave torx encontra-se no saco de acessórios do forno.

Utilização diária

Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

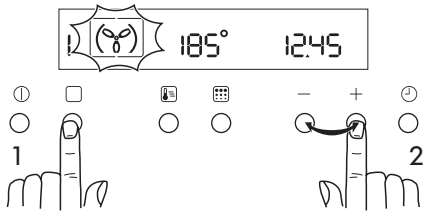
Display



- 1 Função de cozedura
- 2 Temperatura
- 3 Tempo

Botão	Função	Descrição
	On / Off	Para para activar ou desactivar o aparelho.
	Seleção	Para seleccionar uma função do forno.
	Aquecimento Rápido	Para activar a função de Aquecimento Rápido.
	Pirólise	Para iniciar a limpeza pirolítica.
	Relógio	Para definir uma função de relógio.
	Menos, mais	Para definir o tempo e a temperatura.

Selecção uma função do forno



- 1. Active o aparelho.
- 2. Prima  várias vezes até que o símbolo da função do forno necessária fique intermitente.
O display mostra a temperatura seleccionada. Se não alterar a temperatura em aproximadamente cinco segundos, o aparelho começa a funcionar.

- 3. Para alterar a temperatura, prima + ou -.

Alterar a temperatura

Para alterar a temperatura quando o aparelho está a funcionar:

- 1. Prima o botão . O símbolo ° fica intermitente.
 - 2. Prima o botão + ou - para alterar a temperatura.
-  Quando seleccionar uma função do forno, o símbolo da temperatura  fica intermitente. O símbolo indica que a temperatura no aparelho está a aumentar. Quando o aparelho alcança a temperatura definida, ouve-se um sinal sonoro e o símbolo da temperatura deixa de piscar.

Funções do forno

Função do forno		Aplicação
	Luz	Para acender a lâmpada do forno sem ter uma função de cozedura activa.
	Cozedura com ar forçado	Para cozer em mais do que uma posição da grelha em simultâneo. Para secar alimentos. Defina a temperatura do forno 20-40 °C mais baixa do que com o Aquecimento Convencional.
	Convencional (aquecimento superior e inferior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos no centro da prateleira. Para tostar.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças.
	Grelhador + ventilador	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
	Pão e Pizza	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Defina a temperatura do forno 20-40 °C mais baixa do que com o Aquecimento Convencional.
	Descongelar	Para descongelar alimentos.

Função do forno		Aplicação
	Aquecimento superior	Para terminar pratos cozinhados.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para tostar.
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que um nível com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Carne	Para preparar assados muito tenros e suculentos.
	Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
	Pirólise	Para limpar o forno. A alta temperatura queima a sujidade residual. Pode removê-la com um pano quando o forno estiver frio.

Função de calor residual

Com a função de Duração |→|, o forno desliga-se automaticamente alguns minutos antes do fim do período de tempo. O forno utiliza o calor residual para terminar a cozedura sem consumo de energia.

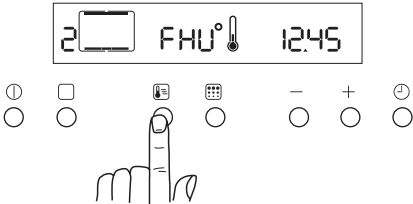
Importante A função de calor residual aplica-se apenas se a Duração |→| for superior a 15 minutos.

Função Aquecimento Rápido

Com a função Aquecimento Rápido, pode diminuir o tempo de pré-aquecimento. Pode utilizá-la com qualquer função do forno, excepto as funções Manter Quente e Descongelação. A função Aquecimento Rápido apenas funciona se a temperatura seleccionada for 100 °C superior à temperatura actual do forno.

Importante Não coloque os alimentos no forno enquanto a função Aquecimento Rápido não tiver terminado.

- 1. Selecciona uma função do forno. Se necessário, altere a temperatura.
- 2. Prima o botão . O visor apresenta **FHU**. A função Aquecimento Rápido começa a funcionar.



- 3. Quando a função Aquecimento Rápido terminar, é emitido um sinal sonoro. A indicação **FHU** apaga-se. A função do forno seleccionada continua a funcionar.
- 4. Coloque os alimentos no forno.

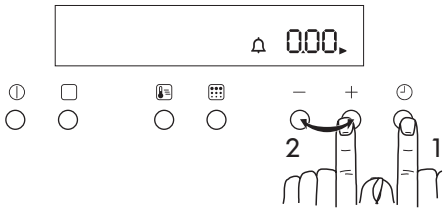
Funções de relógio

Função de relógio		Aplicação
	Hora do dia	Para acertar, alterar ou verificar a hora do dia.

Função de relógio		Aplicação
	Conta-Minutos	Para definir um tempo de contagem decrescente. Esta função não tem qualquer efeito no funcionamento do forno.
	Duração	Para definir quanto tempo o aparelho deve funcionar.
	Fim	Para definir quando o aparelho deve ser desactivado.

 Pode utilizar a função Duração  e a função Fim  em simultâneo para definir a hora a que o aparelho deve ser activado e a hora a que o aparelho deve ser desactivado. Comece por definir a função Duração  e defina depois a função Fim .

Regular as funções de relógio



1. Para a função Duração  e para a função Fim , defina uma função do forno e uma temperatura. Isto não é necessário para a função Cronómetro . Consulte “Seleccionar uma função do forno”.

2. Prima  várias vezes até que o símbolo da função de relógio necessária fique intermitente.
3. Prima + ou - para definir a função de relógio necessária. O display mostra o símbolo da função de relógio que definir. Quando o tempo definido terminar, o símbolo fica intermitente e é emitido um sinal sonoro durante dois minutos.

-  Com a função Duração  e a função Fim , o aparelho é desactivado automaticamente.
4. Prima um botão para desactivar o sinal.
5. Desactive o aparelho.

Cancelar as funções de relógio

1. Prima  várias vezes até que o símbolo da função de relógio necessária e o símbolo ► fiquem intermitentes no display.
2. Prima o botão - e mantenha-o premido até que a função de relógio se apague.

Utilizar os acessórios

 **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Sonda térmica

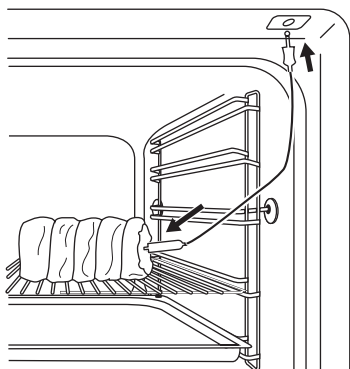
A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atingir a temperatura definida, o aparelho é desactivado.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- A temperatura do forno
- A temperatura de núcleo

Importante Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o aparelho ou peças de substituição genuínas.

Certifique-se de que a sonda térmica fica inserida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.



1. Coloque a ponta da sonda térmica (com o símbolo  no manípulo) no centro da carne.
2. Active o aparelho.
3. Selecciona uma função do forno.
4. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada da parte da frente do aparelho.
O visor apresenta a temperatura do forno predefinida. O símbolo "o" fica intermitente.
5. Prima $+$ ou $-$ para alterar a temperatura do forno. As definições serão automaticamente guardadas após 5 segundos.
6. O símbolo  fica intermitente e o visor apresenta a temperatura de núcleo predefinida. A temperatura é de 60 °C na primeira utilização e nas utilizações seguintes é o último valor definido.
7. Prima $+$ ou $-$ para definir a temperatura de núcleo. As definições serão automaticamente guardadas após 5 segundos.
8. O aparelho é iniciado. O visor apresenta a temperatura de núcleo actual.
9. Quando a carne atinge a temperatura de núcleo definida, a temperatura de núcleo e  ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos. Prima qualquer botão para desactivar o sinal sonoro.
10. Desactive o aparelho.

11. Desligue a sonda térmica da tomada e retire a carne do aparelho.

⚠ Advertência Tenha cuidado quando retirar a sonda térmica. Está quente. Existe o risco de queimaduras.

i Pode alterar as temperaturas definidas apenas quando o aparelho estiver a funcionar.

Alterar a temperatura do forno seleccionada

1. Prima .
2. Prima $+$ ou $-$ para definir a temperatura do forno.

Alterar a temperatura de núcleo definida

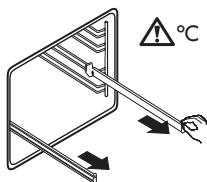
1. Prima  repetidamente até que o símbolo  fique intermitente no visor.
2. Prima $+$ ou $-$ para definir a temperatura de núcleo.

Calhas telescópicas

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

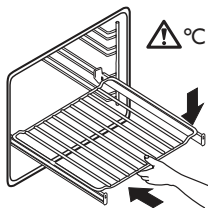
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.

1



Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.

2



Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do aparelho.

i Também pode utilizar as calhas telescópicas com os tabuleiros e recipientes fornecidos com o aparelho (consulte "Descrição do produto").

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

⚠ Cuidado Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

Funções adicionais

Bloqueio de Segurança para Crianças

i Quando o Bloqueio de Segurança para Crianças está activo, o aparelho não pode ser utilizado. A porta do forno fica bloqueada quando o Bloqueio de Segurança para Crianças está activo.

Activar a Segurança para crianças

1. Prima **ⓘ** para desactivar o aparelho.
2. Prima **□** e - ao mesmo tempo até que o display apresente **SAFE**. O Bloqueio de Segurança para Crianças está activado.

Desactivar a O Bloqueio de Segurança para Crianças

Para desactivar o Bloqueio de Segurança para Crianças, repita os mesmos passos.

Sinal sonoro de controlo

Desactivar o sinal sonoro de controlo

1. Prima **ⓘ** para desactivar o aparelho.
2. Prima os botões **□** e + ao mesmo tempo e mantenha-os premidos durante aproximadamente 2 segundos, até ser emitido um sinal sonoro.

O sinal sonoro de controlo está desactivado.

Activar o sinal sonoro de controlo

Para activar o sinal sonoro de controlo, repita os mesmos passos.

i Não é possível desactivar o som do botão ON / OFF (ligar/desligar).

Desactivação automática

Por razões de segurança, o aparelho desactiva-se após algum tempo:

- Se estiver alguma função do forno a funcionar.
- Se a temperatura do forno não for alterada.

Temperatura do forno	Tempo até à desactivação
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - °C máximos	3.0 h

Após uma desactivação automática, desactive totalmente o aparelho. Em seguida, pode activá-lo novamente.

Importante A desactivação automática funciona com todas as funções do forno, excepto Sonda térmica, Duração e Fim.

Código de erro

Se alguns parâmetros não estiverem correctos, a unidade de controlo pára as funções que estão activas e o display mostra o respectivo código de erro. Consulte o capítulo "O que fazer se".

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

Termóstato de segurança

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

Sugestões e conselhos úteis

- O aparelho possui cinco níveis para prateleiras. Conte os níveis para prateleiras a partir da parte inferior do aparelho.
- O aparelho 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 aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

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.
- Não corte a carne até que passem 15 minutos depois de a retirar do forno, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro. Para evitar a condensação do fumo, vá acrescentando água.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume. No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores definições (nível de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

Peso (kg)	Alimento	Função do forno	Nível	Temperatura do forno (°C)	Tempo de cozedura (min.)
1- 1,5	Porco		2	180	90 - 120
1- 1,5	Cordeiro		2	175	110 - 130
1	Carne de vaca		2	200	50 - 70
1- 1,5	Frango		2	200	70 - 85
1,2	Coelho		2	175	60- 80
1,5	Pato		2	220	120 - 150
4	Peru		2	180	210 - 240
1	Peixe		2	190	45 - 60

Peso (kg)	Alimento	Função do forno	Nível	Temperatura do forno (°C)	Tempo de cozedura (min.)
	Bolo de ameixa		2	160	50 - 60
1	Tartes		2	170	80 - 100
	Biscoitos		2 e 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasanha		2	180 - 190	25 - 40
1	Pão branco		1	190	60 - 70
1	Pizza		1	190 - 210	10 - 20

Manutenção e limpeza

⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um produto de limpeza.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um produto de limpeza habitual.
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, a sujidade não ficará queimada e poderá removê-la com mais facilidade.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um produto de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com produtos de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente.

i Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio:

Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio.

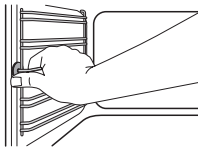
Não utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, pois podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Apoios para prateleiras

Pode retirar os apoios para prateleiras para limpar as paredes laterais.

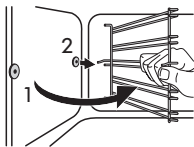
Remover os apoios para prateleiras

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.

Instalar os apoios para prateleiras

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

-  As extremidades arredondadas dos apoios para prateleiras têm de ficar viradas para a frente.

Pirólise

-  **Advertência** O aparelho fica muito quente. Existe o risco de queimaduras.

-  **Cuidado** Se tiver uma placa instalada em conjunto com o aparelho, não a utilize em simultâneo com a função de Pirólise do forno. Isso pode danificar o aparelho.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho. Consulte “Retirar os apoios para prateleiras”.

-  **Cuidado** Não deixe os apoios para prateleiras amovíveis ficar dentro do aparelho durante a Limpeza Pirolítica. Existe o risco de danos.

2. Remova os resíduos mais persistentes manualmente.
3. Feche totalmente a porta do forno.

-  O procedimento de limpeza não pode começar enquanto não fechar a porta do forno e não remover a sonda térmica da tomada.

4. Prima  várias vezes até o visor apresentar .

- O visor apresenta **P1** e , um após o outro.
- É emitido um sinal sonoro para lembrar que os acessórios devem ser removidos do forno.
- O relógio do visor apresenta **1:30**.
- A duração  pisca.

5. Quando  piscar, prima **+** ou **-** para definir o procedimento necessário:

- **P1** - se o forno não estiver muito sujo. O procedimento demora 1 h e 30 min.
- **P2** - se o forno estiver mais sujo. O procedimento demora 2 h e 30 min.

6. Prima  para iniciar o procedimento.

As barras do símbolo  acendem uma a uma para indicar que a temperatura do aparelho aumenta. O símbolo  fica intermitente.

Passados alguns minutos, a porta é desbloqueada. O visor apresenta o símbolo .

Quando a Pirólise termina, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada. Quando o aparelho estiver novamente frio, é emitido um sinal sonoro e a porta é desbloqueada.

-  Para parar a Pirólise antes de estar concluída, prima .

Definir o tempo de fim para a Pirólise

-  Pode utilizar a função Fim  para atrasar o início do procedimento.

1. Inicia o procedimento de Pirólise.
2. Prima  várias vezes até que o símbolo  fique intermitente. O visor apresenta a hora de fim da Pirólise.
3. Prima **+** ou **-** para ajustar a hora de fim da Pirólise.

Lâmpada do forno

-  **Advertência** Tenha cuidado quando substituir a lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

Antes de substituir a lâmpada do forno:

- Desactive o forno.
- Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

-  Coloque um pano no fundo do forno para proteger a luz do forno e a protecção de vidro.

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar que resíduos de gordura queimem na lâmpada.

1. Rode a protecção de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do forno de 40 W, 230 V (50 Hz) e resistente ao calor até 350 °C (Tipo de ligação: G9).
4. Instale a protecção de vidro.

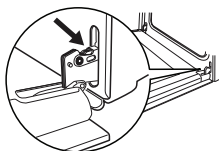
Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem quatro painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar.

(i) A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.

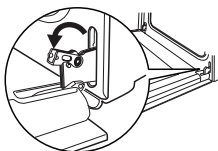
Remover a porta do forno e os painéis de vidro

1



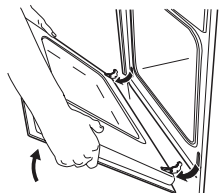
Abra a porta totalmente.

2



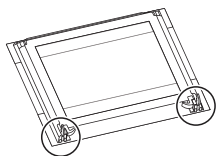
Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.

3



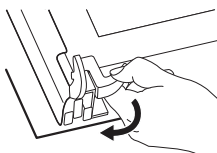
Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.

4



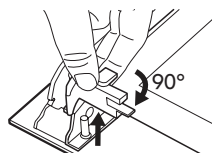
Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.

5



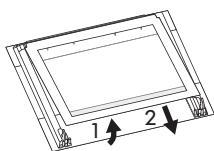
Liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.

6



Rode os dois fixadores 90° e remova-os dos respectivos lugares.

7



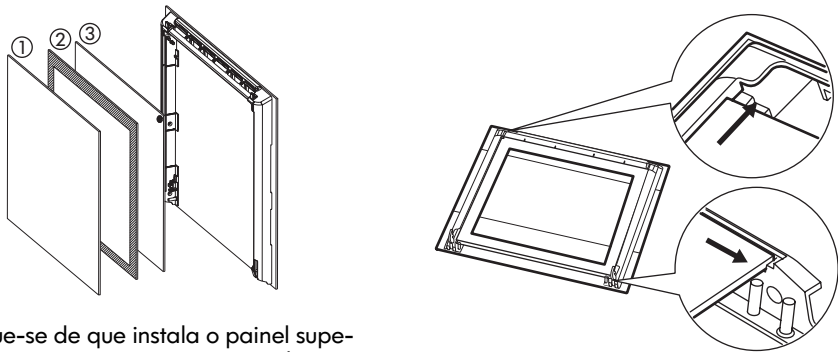
Com cuidado, levante (passo 1) e remova (passo 2) os painéis de vidro, um por um. Comece pelo painel superior.

Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro.

Instalar a porta e os painéis de vidro

Quando a limpeza estiver concluída, introduza os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência oposta.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (1, 2 e 3) pela ordem correcta. O painel do meio (2) possui uma moldura decorativa. 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 (2) na zona da serigrafia não é rugosa.



Certifique-se de que instala o painel superior correctamente nos respectivos alojamentos.

O que fazer se...

⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O aparelho está desligado.	Active o aparelho.
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 correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática está activada.	Consulte “Desactivação Automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio de Segurança para Crianças está activado.	Consulte “Desactivar o Bloqueio de Segurança para Crianças”.
O forno não aquece.	O disjuntor do quadro eléctrico está desligado.	Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não acende.	A lâmpada do forno está avariada.	Substitua a lâmpada do forno.
O visor apresenta um código de erro.	Existe uma falha electrónica.	1. Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico e ligue-o novamente. 2. Se o visor continuar a apresentar o código de erro, contacte o Centro de Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	Solução
A cozedura dos alimentos demora demasiado tempo ou os alimentos são cozinhados demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	• Ajuste a temperatura conforme necessário. • Siga os conselhos dados no manual.
Há vapor e água condensada nos alimentos e no forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não mantenha os pratos no aparelho por mais de 15 - 20 minutos após a conclusão da cozedura.

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o Centro de Assistência Técnica.

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 aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.).....

Número do produto (PNC).....

Número de série (S.N.).....

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	480 355 417
Volumes utilizáveis	71 l	
Área do tabuleiro para assar	1438 cm²	
Aquecimento superior	2300 W	
Aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	2300 W	
Ventoinha	2400 W	
Potência nominal total	3480 W	
Voltagem	230 V	
Frequência	50 Hz	
Número de funções	12	
Consumo de energia com uma carga normal, Aquecimento Convencional (aquecimento superior e inferior)	0.89 kWh	

Consumo de energia com uma carga normal, Cozedura com ar forçado	0.79 kWh
--	----------

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 de 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.

Material da embalagem

O material utilizado na embalagem é ecológico e 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.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco (5) anos a partir da data de compra original do Aparelho no IKEA, a não ser que o aparelho receba a denominação LAGAN, sendo que nesse caso apenas se aplicam dois (2) anos de garantia. O recibo de compra original é necessário como prova de compra. Caso sejam efectuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho nem para as novas peças.

Que aparelhos não são abrangidos pela garantia IKEA de cinco (5) anos?

A gama de aparelhos com a denominação LAGAN e todos os aparelhos adquiridos no IKEA antes do dia 1 de Agosto de 2007.

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.

Importante 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 contactar, certifique-se de que tem acesso ao número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) relativo ao aparelho para o qual necessita de assistência.

Importante 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.

Índice de materias

Información sobre seguridad	25	Funciones adicionales	36
Instrucciones de seguridad	26	Consejos útiles	37
Instalación	29	Mantenimiento y limpieza	38
Descripción del producto	30	Qué hacer si...	41
Antes del primer uso	30	Datos técnicos	42
Uso diario	31	Aspectos medioambientales	43
Funciones de reloj	33	GARANTÍA IKEA	43
Uso de los accesorios	34		

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

-  **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
 - No deje que los niños jueguen con el aparato.
 - Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
 - Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
 - Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.

- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Los restos de derrames deben retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.

Instrucciones de seguridad

Instalación

 **Advertencia** Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.

- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre que lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

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 las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- 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. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente 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 alimentación. 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 apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato cumple las directivas europeas.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Uso

 **Advertencia** Existe riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras funciona.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.

- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

 Advertencia Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.

Mantenimiento y limpieza

 Advertencia Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar daños al 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.
- 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 pirolítica

 Advertencia Existe riesgo de quemaduras.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - Cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - Todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El horno se calienta mucho.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - Asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - Asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
 - Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del horno durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.

- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.

Instalación

-  **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.
-  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 del capítulo “Información sobre seguridad”.
- El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

 **Advertencia** Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas con las mismas especificaciones.

Desecho

 **Advertencia** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

Cable

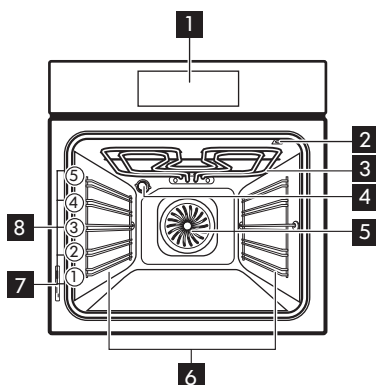
Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total (que figura en la placa de características) y la tabla:

Potencia total	Sección del cable
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

Descripción del producto



- 1** Programador electrónico
- 2** Toma de la sonda térmica
- 3** Grill
- 4** Bombilla del horno

- 5** Ventilador
- 6** Carril de apoyo, extraíble
- 7** Placa de características
- 8** Posiciones de las parrillas

Accesorios del horno

- **Parrilla x 2**
Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Bandeja x 1**
Para tartas y galletas.
- **Grill / Bandeja de asar 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.

Antes del primer uso

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

- Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.
- Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Importante Consulte el capítulo “Mantenimiento y limpieza”.

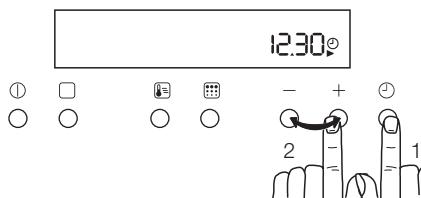
Ajuste y modificación de la hora

- i** Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Cuando conecte el horno al suministro de red o después de un corte del mismo, el símbolo  parpadea. Pulse la tecla + o - para ajustar la hora correcta.

Cambio de la hora

1. Pulse  repetidamente hasta que parpadee el símbolo .
2. Pulse la tecla + o - para ajustar la hora correcta.



Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla muestra la hora ajustada.

Calentamiento previo

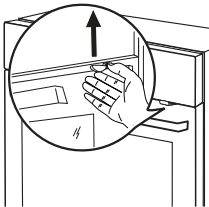
Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

- 1. Ajuste la función [] y la temperatura máxima.
- 2. Deje que el aparato funcione durante 45 minutos.
- 3. Ajuste la función [] y la temperatura máxima.
- 4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

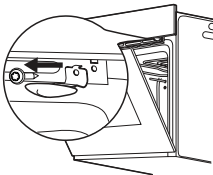
Dispositivo mecánico de seguridad para niños

El aparato tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado y activado. Se encuentra debajo del panel de control, en el lado derecho.



Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad para niños instalado, levante la pestaña como se muestra en la imagen.

Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.

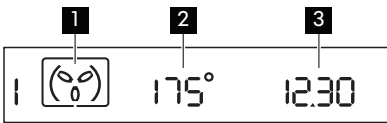


Para quitar el bloqueo de seguridad para niños, abra la puerta del horno y retire el bloqueo con la llave hexagonal. La llave hexagonal se encuentra en la bolsa de accesorios.

Uso diario

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

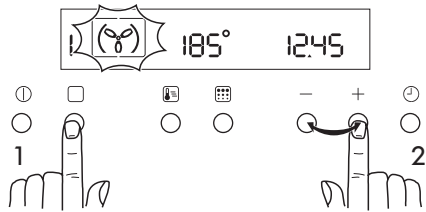
Pantalla



- 1 Funciones de cocción
- 2 Temperatura
- 3 Tiempo

Tecla	Función	Descripción
ⓘ	Encendido/Apagado	Para encender o apagar el aparato.
[]	Selección	Para ajustar una función del horno.
[]	Calentamiento rápido	Para activar la función de Calentamiento rápido.
[]	Pirólisis	Para iniciar la limpieza pirolítica.
[]	Reloj	Para ajustar una función de reloj.
- / +	Menos, más	Para ajustar la hora y la temperatura.

Ajuste de una función del horno



- 1. Active el aparato.
- 2. Pulse repetidamente hasta que parpadee el símbolo de la función necesaria del horno.
La pantalla muestra la temperatura predeterminada. Si no la cambia en unos cinco segundos aproximadamente, el horno comenzará a funcionar.

- 3. Para cambiar la temperatura, pulse + o -.

Cambio de la temperatura

- Para cambiar la temperatura cuando el aparato está funcionando:
- 1. Pulse la tecla . El símbolo ° parpadea.
 - 2. Pulse la tecla + o - para cambiar la temperatura.

- Cuando ajusta una función del horno, el símbolo de la temperatura parpadea. El símbolo muestra que la temperatura del aparato aumenta.
Cuando el aparato alcanza la temperatura seleccionada, suena una señal acústica y el símbolo de la temperatura deja de parpadear.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
	Cocción con aire forzado	Para hornear alimentos en más de una posición de la parrilla al mismo tiempo. Para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para la función Calor superior + inferior.
	Convencional (calor superior e inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
	Grill	Para asar alimentos de poco espesor situados en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente.
	Grill con convección	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
	Pan y pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para la función Calor superior + inferior.
	Descongelar	Para descongelar alimentos.
	Bóveda	Para terminar platos cocinados.

Función del horno		Aplicación
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor. Para hacer tostadas.
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Carne	Para preparar asados muy tiernos y jugosos.
	Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
	Pirólisis	Para limpiar el horno. La elevada temperatura quema la suciedad residual. Puede retirarla posteriormente con un paño cuando el aparato este frío.

Función de calor residual

En la función Duración $\rightarrow$, el horno se apaga automáticamente unos minutos antes de terminarse el periodo de tiempo establecido. El horno se sirve del calor residual para terminar de cocinar los alimentos sin consumir más energía.

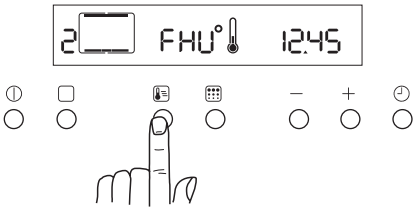
Importante La función de calor residual es aplicable tan solo si el periodo establecido para la Duración $\rightarrow$ es superior a 15 minutos.

Función de Calentamiento rápido

La función de Calentamiento rápido le permite reducir el periodo de precalentamiento. Puede usarla con todas las funciones del horno excepto Mantener caliente y Descongelar. La función de Calentamiento rápido funciona solo si la temperatura necesaria es 100 °C superior a la temperatura actual del horno.

Importante No coloque los alimentos en el horno hasta que haya finalizado la función de Calentamiento rápido.

1. Ajuste una función del horno. Si fuera necesario, cambie la temperatura.
2. Pulse la tecla . La pantalla muestra **FHU**. La función de Calentamiento rápido se inicia.



3. Cuando la función de Calentamiento rápido termina, suena una señal acústica. **FHU** desaparece. La función programada del horno sigue funcionando.
4. Coloque los alimentos en el horno.

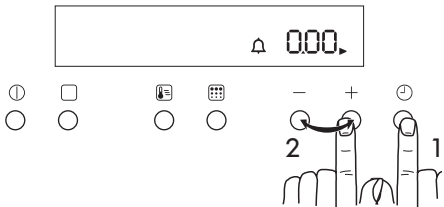
Funciones de reloj

Función de reloj		Aplicación
	Hora	Para programar, modificar o comprobar la hora.

Función de reloj		Aplicación
	Avisador	Para programar un temporizador. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
	Duración	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato.
	Fin	Para configurar cuándo se ha de desactivar el aparato.

 Puede utilizar Duración  y Fin  a la vez para ajustar la hora a la que debe encenderse y apagarse el aparato. Ajuste primero Duración  y después Fin .

Ajuste de las funciones del reloj



1. Para la Duración  y el Fin , ajuste una función y la temperatura. Esto no es necesario para el Avisador . Consulte "Ajuste de las funciones del horno".
2. Pulse  una y otra vez hasta que parpadee el símbolo de la función necesaria del reloj.

3. Pulse  o  para ajustar la función de reloj necesaria. La pantalla muestra el símbolo de la función ajustada. Al finalizar el tiempo programado, el símbolo parpadea y se emite una señal acústica durante dos minutos.

-  Con las funciones Duración  y Fin , el aparato se apaga automáticamente.
4. Pulse una tecla para parar la señal.
5. Apague el aparato.

Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse  una y otra vez hasta que el símbolo de la función necesaria del reloj y  parpadeen en la pantalla.
2. Mantenga pulsada la tecla  hasta que se apague la función del reloj.

Uso de los accesorios

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Sonda térmica

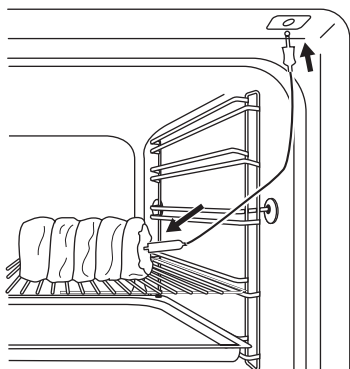
La sonda térmica mide la temperatura interior de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

Se deben ajustar dos temperaturas:

- La temperatura del horno
- La temperatura interna

Importante Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el aparato o repuestos correctos.

Asegúrese de que la sonda térmica permanece introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.



1. Coloque la punta de la sonda térmica (con  en el tirador) en el centro de la carne.
2. Encienda el horno.
3. Ajuste una función del horno.
4. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte frontal del aparato.

La pantalla mostrará la temperatura por defecto del horno. El símbolo “o” parpadea.

5. Pulse $+$ o $-$ para cambiar la temperatura del horno. Los ajustes se guardan automáticamente después de 5 segundos.
6. El símbolo  parpadea y la pantalla muestra la temperatura interior por defecto. La temperatura es de 60 °C durante el primer uso y el último valor ajustado para cada uso siguiente.
7. Pulse $+$ o $-$ para ajustar la temperatura interior. Los ajustes se guardan automáticamente después de 5 segundos.
8. Se inicia el aparato. La pantalla muestra la temperatura interior actual del horno.
9. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, ésta y  parpadean. Se emite una señal acústica durante dos minutos. Pulse cualquier tecla para desactivar la señal acústica.
10. Apague el aparato.

11. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del aparato.

⚠ Advertencia Tome las debidas precauciones cuando extraiga la sonda térmica. Está muy caliente. Corre el riesgo de quemarse.

i Puede cambiar las temperaturas ajustadas con el aparato en funcionamiento.

Modificar la temperatura seleccionada del horno

1. Pulse .
2. Pulse $+$ o $-$ para ajustar la temperatura del horno.

Modificación de la temperatura interior

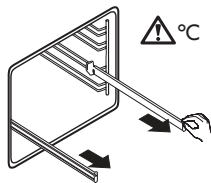
1. Pulse  repetidamente hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla.
2. Pulse $+$ o $-$ para ajustar la temperatura interior.

Carriles telescópicos

Importante Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

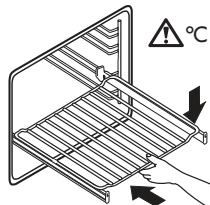
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

1



Saque los carriles telescópicos derecho e izquierdo.

2



Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirla en el aparato.

 También puede usar los carriles telescópicos con las bandejas o utensilios suministrados con el aparato (consulte "Descripción del producto").

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

 **Precaución** No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

Funciones adicionales

Bloqueo de seguridad para niños

 Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede utilizar el aparato. La puerta del horno se bloquea cuando el bloqueo de seguridad para niños está activado.

Activación del bloqueo de seguridad para niños

1. Toque  para desactivar el aparato.
2. Pulse  y - simultáneamente hasta que aparezca **SAFE** en la pantalla. El bloqueo de seguridad para niños está activado.

Desactivación del bloqueo de seguridad para niños

Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita los mismos pasos.

Señal acústica

Desactivación de la señal acústica

1. Toque  para desactivar el aparato.
2. Mantenga pulsados  y + al mismo tiempo durante unos dos segundos hasta que se emita una señal acústica.

La señal acústica está apagada.

Activación de la señal acústica

Para activar la señal acústica, repita los mismos pasos.

 No es posible desactivar el sonido de la tecla ON / OFF.

Apagado automático

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva después de un tiempo:

- Si está activada alguna función del horno.
- Si no cambia la temperatura del horno.

Temperatura del horno	Hora de desconexión
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - máximo °C	3.0 h

Tras una desconexión automática, apague el aparato completamente. Después podrá encenderlo de nuevo.

Importante El apagado automático funciona con todas las funciones del horno, excepto Sonda térmica, Duración y Fin.

Código de error

Cuando se detecta un parámetro incorrecto, la unidad de control detiene las funciones activas y muestra el código de error correspondiente en el indicador. Consulte el capítulo "Qué hacer si...".

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el aparato.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato 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 conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

Consejos útiles

- El horno tiene cinco niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato 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 aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

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 que se seque cada vez.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los mejores ajustes (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

Peso (kg)	Alimento	Función del horno	Nivel	Temperatura del horno (°C)	Tiempo de cocción (min.)
1- 1,5	Cerdo		2	180	90 - 120
1- 1,5	Cordero		2	175	110 - 130
1	Tenera		2	200	50 - 70
1- 1,5	Pollo		2	200	70 - 85
1,2	Conejo		2	175	60- 80
1,5	Pato		2	220	120 - 150

Peso (kg)	Alimento	Función del horno	Nivel	Temperatura del horno (°C)	Tiempo de cocción (min.)
4	Pavo		2	180	210 - 240
1	Pescado		2	190	45 - 60
	Pastel de ciruelas		2	160	50 - 60
1	Pasteles (de carne o pescado)		2	170	80 - 100
	Galletas		2 y 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasaña		2	180 - 190	25 - 40
1	Pan blanco		1	190	60 - 70
1	Pizza		1	190 - 210	10 - 20

Mantenimiento y limpieza

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con jabón neutro.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se queme.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.

i Aparatos de acero inoxidable o aluminio:

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. 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 control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

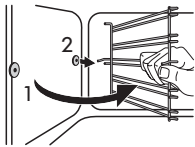
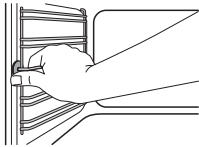
Carriles laterales

Puede extraer los carriles laterales para limpiar las paredes.

Extracción de los carriles laterales

1

2



Tire de la parte delantera del carril lateral para separarlo de la pared.

Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extraígallo.

Colocación de los carriles laterales

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

- ❗ Los extremos redondeados de los carriles de apoyo deben apuntar hacia la parte delantera.

Pirólisis

⚠ Advertencia El horno llega a calentarse mucho. Corre el riesgo de quemarse.

⚠ Precaución Si se instala una placa de cocción con el aparato, no la utilice al mismo tiempo que la función de pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato. Consulte la sección "Retirar los carriles de apoyo".

⚠ Precaución No deje los carriles de apoyo extraíbles en el aparato durante la limpieza pirolítica. Podrían producirse daños.

2. Elimine a mano la suciedad más gruesa.
3. Cierre completamente la puerta del horno.

❗ No puede comenzar el proceso de limpieza si no cierra la puerta del horno y si no retira la sonda térmica de la toma.

4. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre .
 - La pantalla muestra **P1** y  uno tras otro.
 - Suena una señal acústica para recordarle que retire todos los accesorios del horno.
 - La pantalla del reloj muestra **1:30**.
 - La Duración  parpadea.
5. Cuando  parpadea, pulse **+ o -** para ajustar el procedimiento necesario:
 - **P1** - si el horno no está muy sucio. El procedimiento tiene una duración de 1 hora y 30 minutos.

- **P2** - si el horno está más sucio. El procedimiento tiene una duración de 2 hora y 30 minutos.

6. Pulse  para iniciar el procedimiento. Las barras del símbolo  se iluminan una a una para mostrar que aumenta la temperatura del aparato. El símbolo  parpadea. La puerta se cierra transcurridos unos minutos. La pantalla muestra el símbolo .

Al final de la limpieza pirolítica, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el aparato se enfría de nuevo, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.

- ❗ Para detener la limpieza pirolítica antes de que termine, pulse .

Ajuste de la hora de fin de la pirólisis

- ❗ Puede utilizar la función Fin  para retrasar el inicio del proceso.
1. Inicie el procedimiento de pirólisis.
 2. Pulse  repetidamente hasta que parpadee el símbolo . La pantalla muestra el tiempo hasta el fin de la limpieza pirolítica.
 3. Pulse **+ o -** para ajustar la hora de fin de la limpieza pirolítica.

Bombilla del horno

⚠ Advertencia Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

- ❗ Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la bombilla y la tapa de cristal.

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

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Sustituya la bombilla del horno por otra de 40 vatios, 230 V (50 Hz) y resistente al calor hasta 350 °C (tipo de conexión: G9).
4. Coloque la tapa de cristal.

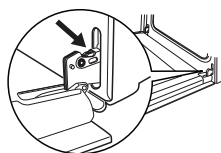
Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos.

i La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

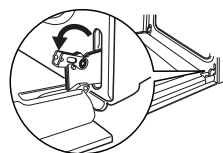
Extracción de la puerta del horno y de los paneles de cristal

1



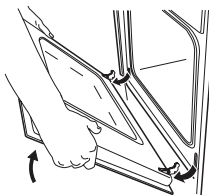
Abra la puerta completamente.

2



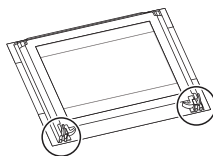
Levante y gire las palancas de las dos bisagras.

3



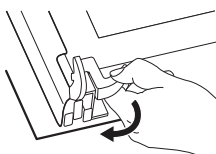
Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (hasta la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.

4



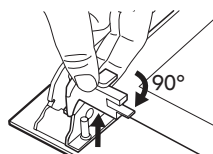
Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.

5



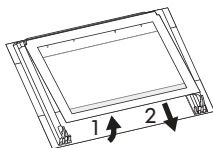
Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.

6



Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.

7



Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

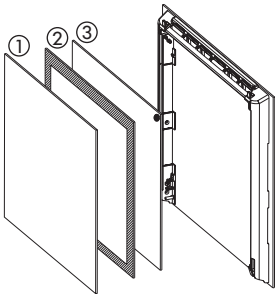
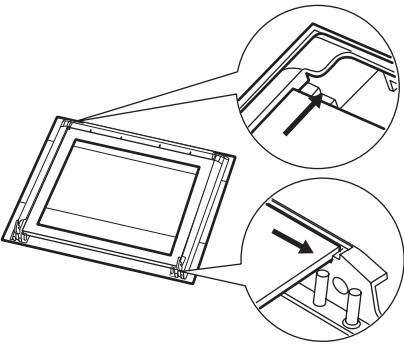
Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

Colocación de la puerta y los paneles de cristal

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (1, 2 y 3) en el orden correcto. El panel central (2) tiene un marco decorativo. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal (2) de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

Asegúrese de que coloca el panel superior en los soportes correctos.



Qué hacer si...

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

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 "Desactivación del bloqueo de seguridad para niños".

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	Ha saltado un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla del horno.
La pantalla muestra un código de error.	Hay un fallo electrónico.	1. Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. 2. Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	• Ajuste la temperatura según sea necesario. • Siga las instrucciones del manual.
Se acumulan en vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el aparato más de 15 o 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Si no lograra subsanar el problema, contacte con su distribuidor o con 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 características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.)
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

.....
.....
.....

Datos técnicos

Medidas (internas)	Anchura Altura Profundidad	480 355 417
Volúmenes aplicables	71L	
Área de bandeja	1438 cm²	

Resistencia superior	2300 W
Resistencia inferior	1000 W
Grill	2300 W
Ventilador	2400 W
Potencia total	3480 W
Tensión	230 V
Frecuencia	50 Hz
Número de funciones	12
Consumo de energía con carga estándar, Convencional (calor superior e inferior)	0.89 kWh
Consumo de energía con carga estándar y aire forzado	0.79 kWh

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.

Material de embalaje
El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, tales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?
La garantía tiene una validez de cinco (5) años a partir de la fecha de compra a IKEA, a menos que el aparato sea de la gama LAGAN, en cuyo caso se aplicará un periodo de garantía de dos (2) años. El recibo original es necesario como prueba de compra para validar la garantía. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato ni para las piezas nuevas.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía IKEA de cinco (5) años?
La gama de aparatos LAGAN y todos los demás aparatos comprados en IKEA con fecha anterior a 1 de agosto de 2007.

¿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.

Importante 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) del aparato para el que solicita asistencia.

Importante ¡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	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359 888 16 0 8	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 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. 09.00-16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 € / Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 € / Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
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	01 63 23 338	Lokalna cijena poziva	pon. - pet. 8:00 - 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	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 έως 20 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
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 and/or 0900 BEL IKEA	0,10 EUR/min (niet lokaal) Incl. BTW	ma-vr 9.00-21.00 zat 9.00-20.00 zon 9.00-18.00
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	zum Ortstarif	8 bis 20 Werktage
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	arkipäivisin 8.00-20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30-20.00 lör-sön 9.30-18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays

