

PT

ES

SMAKSAK



Design and Quality
IKEA of Sweden



PORTUGUÊS

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



ESPAÑOL

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

PORTUGUÊS	4
ESPAÑOL	36

Índice

Informações de segurança	4	Funções adicionais	18
Instruções de segurança	6	Sugestões e dicas	19
Instalação	9	Manutenção e limpeza	25
Descrição do produto	10	Resolução de problemas	28
Painel de comandos	10	Dados técnicos	30
Antes da primeira utilização	11	Eficiência energética	31
Utilização diária	12	Preocupações ambientais	33
Funções de relógio	15	GARANTIA IKEA	33
Utilizar os acessórios	17		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

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

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efetuadas por uma pessoa qualificada.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer acção de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos eléctricos.

- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Instruções de segurança

Instalação

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Não puxe o aparelho pelo puxador.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.

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

Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encaixe do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

Ligação elétrica

⚠ AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricitista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.

- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela ou do nicho debaixo do aparelho, especialmente quando o aparelho estiver a funcionar ou a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

Utilização



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

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele 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.
- 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 objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO! Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

- Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

Manutenção e limpeza

 **AVISO!** Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não remova os botões do aparelho.

Luz interior

 **AVISO!** Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

Eliminação

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

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

disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

Instalação

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

Montagem

i Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação elétrica

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

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

Este forno é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

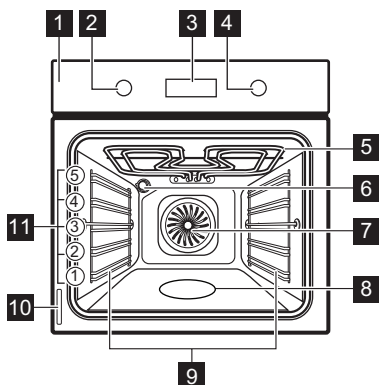
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

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

Descrição do produto

Descrição geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão das funções de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de comando
- 5** Resistência
- 6** Lâmpada
- 7** Ventoinha
- 8** Baixo relevo da cavidade
- 9** Apoio para prateleiras, amovível
- 10** Placa de características
- 11** Posições de prateleira

Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 1
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
Para bolos e biscoitos.

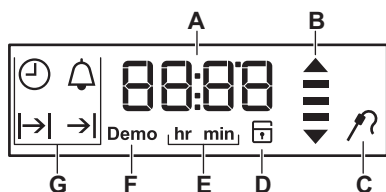
- **Tabuleiro para grelhar/assar** x 1
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas** x 1 conjunto
Para prateleiras e tabuleiros.

Painel de comandos

Botões

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
	OPÇÕES	Para regular as funções de relógio. Para verificar a temperatura do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento a funcionar.
START	INICIAR	Para iniciar uma função de aquecimento.
OK	OK	Para confirmar.

Visor



- A. Temporizador / Temperatura
- B. Indicador de calor residual e aquecimento
- C. Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- D. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- E. Horas / minutos
- F. Modo Demo (apenas alguns modelos)
- G. Funções de relógio

Antes da primeira utilização

- ⚠ AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.
- i** Para acertar a hora do dia, consulte o capítulo "Funções de relógio".

Limpeza inicial

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

Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

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

Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

- i** Para a função: Vapor Directo consulte "Definir a função", no capítulo "Utilização diária: Vapor Directo".

1. Definir a função . Definir a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.

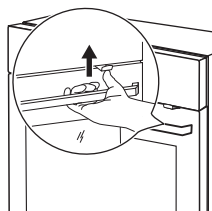
3. Defina a função . Definir a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
5. Desligue o forno e deixe-o arrefecer. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

Utilizar o bloqueio mecânico da porta

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

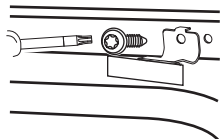
Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças ativado:

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



2. Abra a porta.

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





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




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





Utilização diária



⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Funções de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Posição Off	O forno está desligado.
 Cozedura com ar forçado	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura para 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Convencional (Aquecimento Inferior e Superior).

Função de aquecimento	Aplicação
 Convencional (Aquecimento Inferior e Superior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Função de aquecimento	Aplicação
 <p>Grelhador + ventilador</p>	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.
 <p>Pão e Pizza</p>	Para cozer piza. Para alourar com mais intensidade e deixar a base estaladiça.
 <p>Descongelar</p>	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.
 <p>Vapor Directo</p>	Para adicionar humidade à cozedura. Para bolos e assados com belas cores e crostas estaladiças. Para deixar os alimentos mais suculentos quando forem reaquecidos.

Função de aquecimento	Aplicação
 <p>Aquecimento Ventilado Eco</p>	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo “Sugestões e dicas”, Aquecimento Ventilado Eco. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. Esta função pode contribuir para que a potência de aq Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte “Poupança de energia” no capítulo “Eficiência energética”. Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.
 <p>Luz</p>	Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura ativa. Pode ser utilizada com o calor residual no fim da cozedura para poupar energia.

Selecionar uma função de aquecimento

1. Rode o botão das funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de comando para selecionar a temperatura. Prima **START** para confirmar.
A lâmpada acende quando o forno está a funcionar.
3. Para desligar o forno, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
Rode o botão de comando para alterar a temperatura durante a cozedura. Rode o botão das funções de aquecimento para alterar a função de aquecimento durante a cozedura e prima **START** para confirmar.

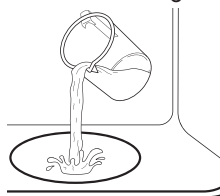
Selecionar a função: Vapor Directo

Esta função aumenta a humidade durante a cozedura.


⚠ AVISO! Risco de queimaduras e danos no aparelho.

A humidade libertada pode causar queimaduras. Não abra a porta do forno quando a função estiver a funcionar. Após a utilização da função, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

1. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água fria da torneira.




A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água apenas com o forno frio.

3. **⚠ CUIDADO!** Não encha a área de baixo relevo da cavidade com água durante a cozedura, nem com o forno quente.
2. Coloque os alimentos no forno e feche a porta do forno.
Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.
3. Selecione a função: Vapor Directo .
4. Rode o botão de comando para regular uma temperatura. Prima **START** para confirmar.
5. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado para desligar o forno.
6. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.






⚠ AVISO! Certifique-se de que o forno está frio antes de retirar a água restante da cavidade.

Indicador de aquecimento

Se ligar uma função do forno, as barras no visor  acendem uma a uma para indicar o aumento da temperatura do forno e desaparecem quando a temperatura diminui.

Funções de relógio


Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 HORA DO DIA	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
 DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 FIM	Para definir quando o forno será desligado. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 INÍCIO DIFERIDO	Combinação das funções DURAÇÃO e FIM.
 CONTA-MINUTOS	Utilizado para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.


Função de relógio	Aplicação
00:00 TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE	Se não selecionar qualquer outra função de relógio, o TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE indica automaticamente o tempo de funcionamento do forno. A contagem inicia imediatamente quando o forno começar a aquecer. O Temporizador da Contagem Crescente não pode ser utilizado em conjunto com as funções: DURAÇÃO, FIM.

Acertar e alterar a hora



Quando o aparelho for ligado à corrente elétrica pela primeira vez, o visor apresenta **hr** e "**12:00**". "**12**" está intermitente.

1. Rode o botão de comando para acertar as horas.
2. Prima  para confirmar e definir os minutos.



O visor apresenta **min** e a hora definida. "**00**" está intermitente.

3. Rode o botão de comando para acertar os minutos.
4. Prima  para confirmar ou a hora do dia definida será guardada automaticamente após 5 segundos.

O visor apresenta a nova hora.

Para alterar a hora do dia, prima  repetidamente até o indicador da hora do dia  ficar intermitente no visor.

Definir a função DURAÇÃO



1. Selecione uma função de aquecimento.
Prima **START** para confirmar.
2. Prima  várias vezes até que **|→|** fique intermitente.
3. Rode o botão de comando para definir os minutos e prima  para confirmar.
Rode o botão de comando para definir as horas e prima **OK** para confirmar.

Quando o tempo de Duração terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e **|→|** e o tempo definido ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

4. Prima qualquer botão para parar o sinal.
5. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

Esta função não está disponível com algumas funções do forno.

Definir a função FIM




1. Selecione uma função de aquecimento.
Prima **START** para confirmar.
2. Prima  várias vezes até que **→|** fique intermitente.
3. Rode o botão de comando para definir as horas e prima  para confirmar.
Rode o botão de comando para definir os minutos e prima **OK** para confirmar.

À hora de Fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e **→|** e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.



4. Prima qualquer botão para parar o sinal.
5. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

Esta função não está disponível com algumas funções do forno.

Definir a função INÍCIO DIFERIDO

1. Selecione uma função de aquecimento.
Prima **START** para confirmar.
2. Prima  várias vezes até que **|→|** fique intermitente.
3. Rode o botão de comando para definir os minutos para o tempo da DURAÇÃO e prima  para confirmar.
Rode o botão de comando para definir as horas para o tempo da DURAÇÃO e prima  para confirmar.

O visor apresenta **→|** intermitente.

4. Rode o botão de comando para definir as horas para a hora de FIM e prima  para confirmar.
Rode o botão de comando para definir os minutos para a hora de FIM e prima  para confirmar.
O visor apresenta **|→|→|** e a temperatura definida.

O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM definida.

À hora de FIM definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e **→|** e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se.







5. Prima qualquer botão para parar o sinal.
6. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

Pode alterar a função de aquecimento e a temperatura após definir a função ATRASO DE TEMPO:


Rode os botões para as posições Off para parar a função ATRASO DE TEMPO.

Regular o CONTA-MINUTOS


O Conta-Minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

1. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
2. Rode o botão de comando para acertar os segundos e depois os minutos.
 - Prima  mais uma vez para acertar os minutos.
 - Prima  mais duas vezes para acertar as horas.
3. Prima  para confirmar.
4. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
5. Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. "00:00" e  ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão para parar o sinal.

TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE

Prima  várias vezes até o visor apresentar o tempo sem quaisquer símbolos.

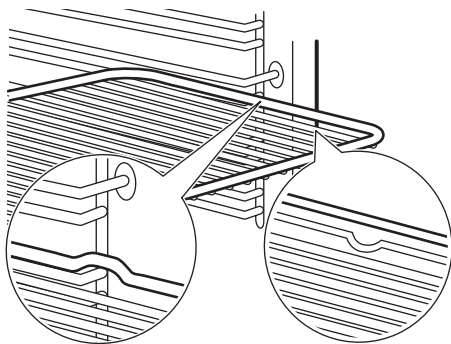
Utilizar os acessórios

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

Introduzir os acessórios

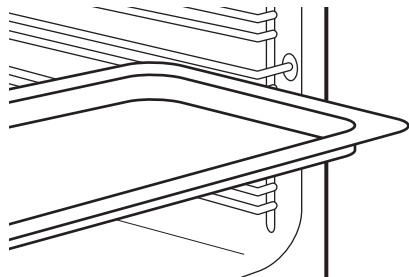
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



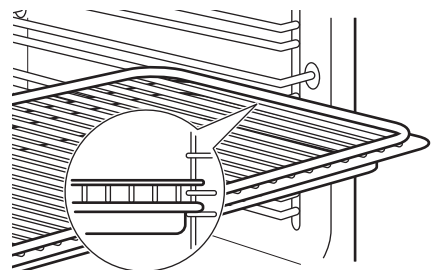
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para assar /tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para assar /tabuleiro para grelharem conjunto:

Introduza o tabuleiro para assar /tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras diretamente acima.



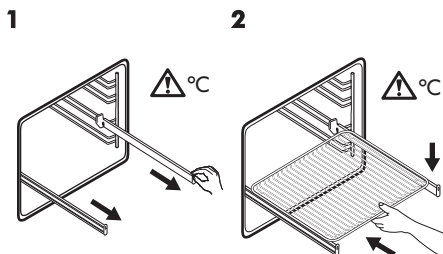
i Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Utilizar as calhas telescópicas

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

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

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



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 forno.

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

⚠ AVISO! Consulte o capítulo “Descrição do produto”.

Funções adicionais

Utilizar o Bloqueio para Crianças

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

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição Off (desligado).
2. Prima continuamente **START** e **OK** simultaneamente durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta **SAFE**. Para desativar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

Indicador de calor residual

Quando desligar o forno, o visor apresenta o indicador de calor residual **☒** se a

temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão de comando para a esquerda ou direita para ver a temperatura do forno.


Desativação automática

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

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

Temperatura (°C)	Tempo até à desativação (h)
200 - 245	5,5
250 - máximo	3


Após uma desativação automática, pressione qualquer botão para ativar o forno novamente.

-  A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Duração, Fim.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada

Sugestões e dicas

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

Recomendações para cozinhar

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

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

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

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

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

Termóstato de segurança

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

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

Cozer bolos

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

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

Cozinhar carne e peixe

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

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

Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.


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 regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura,

etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

Aquecimento Ventilado Eco

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


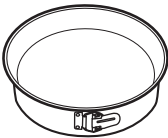

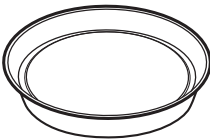
Alimento	Acessórios	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Tempo (min.)
Pãezinhos doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pãezinhos, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira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

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

Alimento	Acessórios	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Tempo (min.)
Legumes, mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

Aquecimento Ventilado Eco – acessórios recomendados

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

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

Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

Alimento	Função	Acessórios	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Bolo pequeno	Convencional (Aquecimento Inferior e Superior)	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Bolo pequeno	Cozedura com ar forçado	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Bolo pequeno	Cozedura com ar forçado	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Tarte de maçã	Convencional (Aquecimento Inferior e Superior)	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâmetro), desfasadas diagonalmente.
Tarte de maçã	Cozedura com ar forçado	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâmetro), desfasadas diagonalmente.
Pão-de-ló sem gordura	Convencional (Aquecimento Inferior e Superior)	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló sem gordura	Cozedura com ar forçado	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Alimento	Função	Acessórios	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Pão-de-ló sem gordura	Cozedura com ar forçado	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Desfada diagonalmente. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Cozedura com ar forçado	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Cozedura com ar forçado	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Convencional (Aquecimento Inferior e Superior)	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.


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

Tabelas de cozedura

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

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

Manutenção e limpeza

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

Notas sobre a limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.

Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.

Após cada utilização, limpe o interior do forno. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um

pano macio com água quente e um agente de limpeza. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.

Se tiver acessórios anti aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objetos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, ligue o forno pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar. Limpe a humidade da cavidade após cada utilização.

Fornos de aço inoxidável ou alumínio

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

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

Limpar o baixo relevo da cavidade

O procedimento de limpeza remove os resíduos de calcário da área de baixo relevo no fundo da cavidade após uma cozedura com vapor.

i Para a função: Vapor Directo é recomendável efetuar o procedimento de limpeza, pelo menos, a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

1. Coloque 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade no fundo do forno. Utilize vinagre a 6% no máximo e sem aditivos.
2. Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

Limpar a junta da porta

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

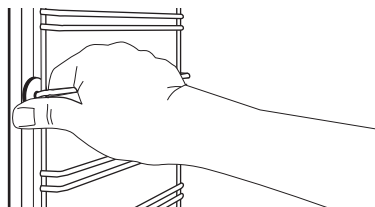
Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

Remover os apoios para prateleiras

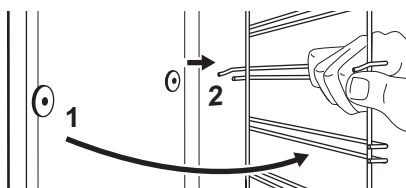
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.

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

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



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



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.

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

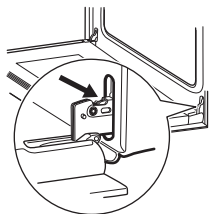
Retirar e instalar a porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia toda a secção de instruções “Retirar e instalar a porta” antes de retirar os painéis de vidro.

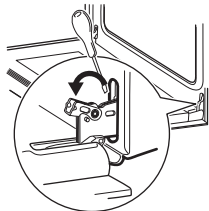
i A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro antes de remover a porta do forno.

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

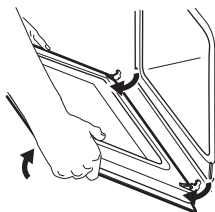
1. Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças.



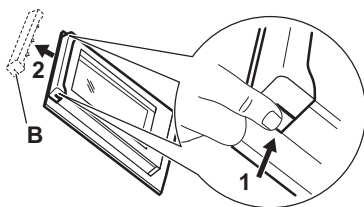
2. Levante e rode totalmente as alavancas nas duas dobradiças.



3. Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.

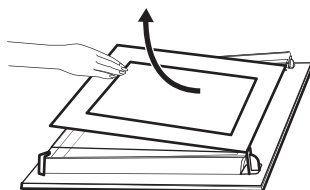


4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.
5. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

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



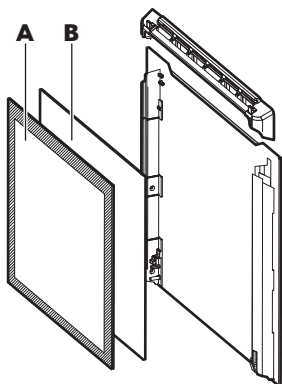
8. Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os painéis de vidro na máquina de lavar loiça.

Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro, o friso da porta e a porta do forno e feche as alavancas em ambas as dobradiças.

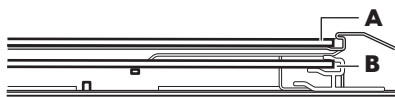
Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correta. Preste atenção ao símbolo / à impressão no lado do painel de vidro. Os painéis de vidro são diferentes para facilitar a desmontagem e a montagem.

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas da impressão em relevo não é rugosa.

O friso da porta emite um clique ao ser bem instalado.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente no respetivo local.



Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do forno. Isto evita danos na

proteção de vidro da lâmpada e na cavidade.

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

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

1. Desligue o forno.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.
3. Rode a proteção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
4. Limpe a tampa de vidro.
5. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada de forno de 40 W, 230 V (50 Hz), e resistente ao calor até 350 °C (tipo de ligação: G9).
6. Instale a tampa de vidro.

Resolução de problemas

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática foi acionada.	Consulte “Desativação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor mostrar novamente o código de erro, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O desempenho da cozedura não é bom com a função: Vapor Directo.	Não ativou a função: Vapor Directo.	Consulte “Ativar a função: Vapor Directo”.
O desempenho da cozedura não é bom com a função: Vapor Directo.	Não encheu a área de baixo relevo da cavidade com água.	Consulte “Ativar a função: Vapor Directo”.
A água na área de baixo relevo da cavidade não ferve.	A temperatura é demasiado baixa.	Regule a temperatura para 110 °C ou mais.

Problema	Causa possível	Solução
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Colocou demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.	Desligue o forno e aguarde até ter a certeza de que o aparelho está frio. Limpe a água com uma esponja ou um pano. Coloque a quantidade correta de água na área de baixo relevo da cavidade. Consulte as instruções do procedimento.
A lâmpada está desligada.	A função Aquecimento Ventilado Eco está ativa.	Comportamento normal da função Aquecimento Ventilado Eco. Consulte o capítulo “Utilização diária”, secção “Funções do aquecimento”.

Dados para a Assistência Técnica

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

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

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

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

Dados técnicos

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura	480 mm
	Altura	361 mm
	Profundidade	416 mm
Área do tabuleiro para assar	1438 cm ²	
Resistência de aquecimento superior	2300 W	

Resistência de aquecimento inferior	1000 W
Grelhador	2300 W
Anel	2400 W
Potência nominal total	2990 W
Voltagem	220 - 240 V
Frequência	50 - 60 Hz
Número de funções	9

Eficiência energética

Informações sobre o produto e folha de informações do produto *

Nome do fornecedor	IKEA	
Identificação do modelo	SMAKSAK 304.116.89 SMAKSAK 904.117.28	
Índice de eficiência energética	81.2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.69 kWh/ciclo	
Número de compartimentos	1	
Fonte de aquecimento	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	SMAKSAK 304.116.89	32.7 kg
	SMAKSAK 904.117.28	32.5 kg

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

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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

Poupança de energia



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

Sugestões gerais

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

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

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada


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


Aquecimento Ventilado Eco

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.

Preocupações ambientais

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

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

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

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

Quem executará as operações de assistência?

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

O que é abrangido por esta garantia?

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

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

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

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

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das

instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.

- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos

que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.

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

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

Como se aplica a legislação nacional

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

Área de validade

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

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

Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

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

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

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

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços



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

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

i GUARDE O RECIBO DE COMPRA!

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

Necessita de ajuda adicional?

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

Contenido

Información sobre seguridad	36	Funciones adicionales	50
Instrucciones de seguridad	38	Consejos	51
Instalación	41	Mantenimiento y limpieza	56
Descripción del producto	42	Solución de problemas	59
Panel de mandos	42	Datos técnicos	61
Antes del primer uso	43	Eficacia energética	62
Uso diario	44	Aspectos medioambientales	63
Funciones del reloj	47	GARANTÍA IKEA	63
Uso de los accesorios	49		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

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

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.

- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice 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.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.

- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

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

Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera.	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

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

Uso del aparato



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

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- 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.
- 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 utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.

- No ponga agua directamente en el aparato caliente.
- No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

Mantenimiento y limpieza

 **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones, incendios o 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 autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No retire los mandos del aparato.

Luces interiores

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia

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

Eliminación

 **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

i Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

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

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

Este horno solo se suministra con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

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

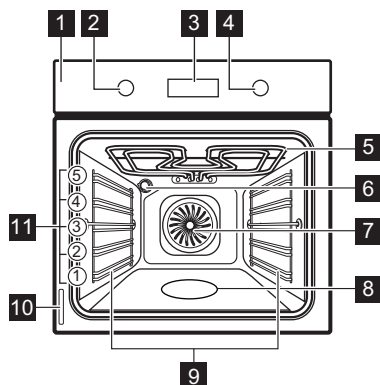
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

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

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

Descripción del producto

Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Relieve de la cavidad
- 9** Carril de apoyo, extraíble
- 10** Placa de características
- 11** Posiciones de los estantes

Accesorios

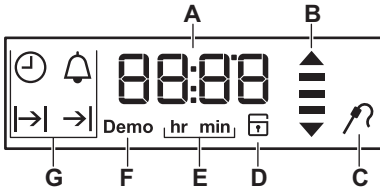
- **Parrilla** x 1
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja** x 1
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda** x 1
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Carriles telescópicos** x 1 juego
Para parrillas y bandejas.

Panel de mandos

Teclas



Sensor / tecla	Función	Descripción
	OPCIONES	Para ajustar las funciones de reloj. Para comprobar la temperatura del horno. Utilice únicamente si está activada una función de cocción.
START	INICIO	Para iniciar una función de cocción.
OK	OK	Para confirmar.

Pantalla



- A. Temporizador/Temperatura
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- D. Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
- E. Horas / minutos
- F. modo de demostración (solo los modelos seleccionados)
- G. Funciones de reloj

Antes del primer uso


-  **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.
-  Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".


Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
 Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".
 Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.
 Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

Precaentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

-  Para la función: Vapor Directo consulte el capítulo "Uso diario", Ajuste de la función: Vapor Directo".

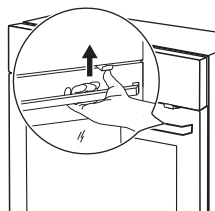
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Apague el horno y deje que se enfríe. Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

Uso del bloqueo de seguridad de la puerta

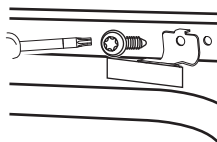
El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el lado derecho del horno, bajo el panel del control.

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

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



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





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





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




Uso diario



⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Cocción con aire forzado	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Convencional (calor superior e inferior).

Función de cocción	Aplicación
 Convencional (calor superior e inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Grill con convección	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.

Función de cocción	Aplicación
 Pan y piz- za	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
 Desconge- lar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
 Vapor Di- recto	Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el mejor color y un exterior crujiente con el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.

Función de cocción	Aplicación
 Turbo Eco	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo Eco. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética". Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
 Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción. Se puede utilizar con el calor residual en la fase final de cocción para ahorrar energía.

Ajuste de una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura. Pulse **START** para confirmar.

La luz se enciende cuando el horno está funcionando.

3. Para apagar el horno, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

Gire el mando de control para cambiar la temperatura durante la cocción. Gire el mando de la función de cocción para cambiar una función de cocción durante la cocción y pulse **START** para confirmar.

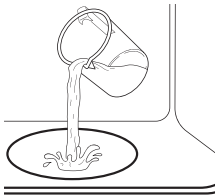
Ajuste de la función: Vapor Directo

Esta función aumenta la humedad durante la cocción.

⚠ ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

La humedad liberada puede causar quemaduras. No abra la puerta del horno cuando la función esté activa. Cuando se detenga la función, abra la puerta con cuidado.

1. Rellene el gofrado de la cavidad con agua.




La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml.

Rellene el gofrado de la cavidad con agua solo si el horno está frío.

⚠ PRECAUCIÓN! No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.

2. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.

Consulte el capítulo "Consejos".

3. Ajuste la función: Vapor Directo .


4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura. Pulse **START** para confirmar.

5. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado para apagar el horno.

6. Retire el agua del gofrado de la cavidad.






⚠ ADVERTENCIA! Asegúrese de que el horno esté frío antes de retirar el resto de agua del gofrado de la cavidad.

Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla  aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.

Funciones del reloj


Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 HORA AC-TUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.
 AVISADOR	Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.



Función de reloj	Aplicación
00:00 TIEMPO DE COCCIÓN	Si no ajusta otra función del reloj, TIEMPO DE COCCIÓN supervisa automáticamente el tiempo que funciona el horno. La cuenta empieza inmediatamente cuando el horno empieza a calentar. El Tiempo de cocción no se puede utilizar con las funciones: DURACIÓN, FIN.

Ajuste y modificación de la hora




Tras la primera conexión a la red eléctrica, espere hasta que en la pantalla aparezca **hr** y "12:00". "12" parpadea.


1. Gire el mando de control para ajustar las horas.
 2. Pulse  para confirmar y ajustar los minutos.
- La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "00" parpadea.
3. Gire el mando de control para ajustar los minutos actuales.
 4. Pulse **OK** para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora. Para cambiar la hora actual, pulse

repetidamente  hasta que parpadee el indicador  de la función de hora en la pantalla.

Ajuste de la función de DURACIÓN




1. Seleccione una función de cocción. Pulse **START** para confirmar.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de control para ajustar los minutos y pulse  para confirmar. Gire el mando de control para ajustar las horas y pulse **OK** para confirmar.


Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos.  y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

Esta función no está disponible para algunas funciones del horno.

Ajuste de la función de FIN





1. Seleccione una función de cocción. Pulse **START** para confirmar.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de control para ajustar las horas y pulse  para confirmar. Gire el mando de control para ajustar los minutos y pulse **OK** para confirmar.


A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y  y la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.




4. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

Esta función no está disponible para algunas funciones del horno.


Ajuste de la función TIEMPO DE RETARDO

1. Seleccione una función de cocción. Pulse **START** para confirmar.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de control para ajustar los minutos de DURACIÓN y pulse  para confirmar. Gire el mando de control para ajustar las horas de DURACIÓN y pulse  para confirmar.

La pantalla muestra  parpadearando.

4. Gire el mando de control para ajustar las horas de FIN y pulse  para confirmar. Gire el mando de control para ajustar los minutos de FIN y pulse  para confirmar. La pantalla muestra  y la temperatura ajustada.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN.



A la hora de FIN programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y  y la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga.




5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
6. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado. Puede cambiar la función de cocción y la temperatura después de ajustar el tiempo.



Gire los mandos hasta las posiciones de apagado para detener la función de tiempo.

Ajuste del AVISADOR


El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

1. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
2. Gire el mando de control para ajustar los segundos y después los minutos.

- Pulse  una vez más para ajustar los minutos.
 - Pulse  dos veces más para ajustar las horas
3. Pulse  para confirmar.
4. El AVISADOR empieza automáticamente después de 5 segundos.
Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.

5. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "00:00" y  y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

TIEMPO DE COCCIÓN

Pulse  repetidamente hasta que en la pantalla aparezca la hora sin ningún símbolo.

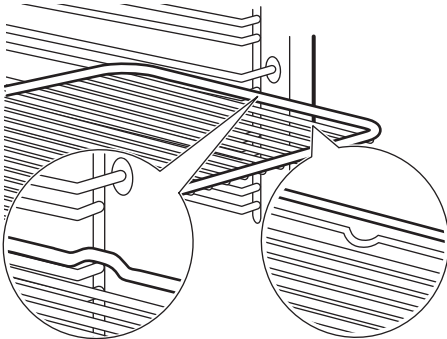
Uso de los accesorios

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

Inserción de los accesorios

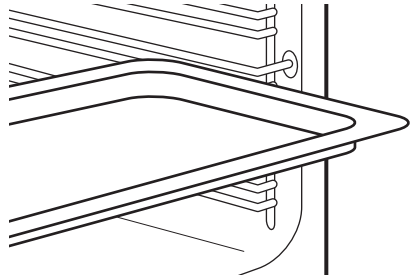
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



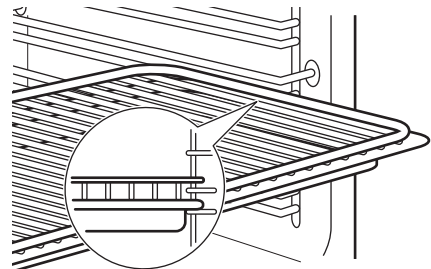
Bandeja/ Bandeja honda:

Posicione la bandeja /bandeja honda entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:

Posicione la bandeja /bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



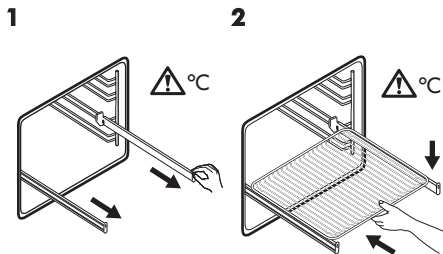
i Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Utilización de los carriles telescópicos

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

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

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



Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.

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

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

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

Funciones adicionales

Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado **START** y **OK** al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. **SAFE** aparece en la pantalla.

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

Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual si la temperatura del horno es superior a 40

°C. Gire el mando de control a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.


Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función de cocción y no se cambia la temperatura del horno.

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

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el horno.

-  La desconexión automática no se aplica a las funciones siguientes: Luz, Duración, Fin.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha

Consejos

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

Recomendaciones de cocción

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

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

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

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

automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

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

Repostería

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

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

Carnes y pescados

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

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

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


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 ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus

recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Turbo Eco

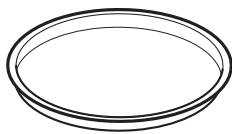
 Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

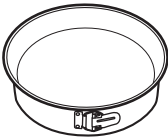

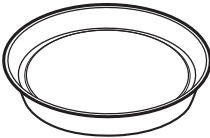
Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Panecillos, 12 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Panecillos, 9 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45

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

Turbo Eco. accesorios recomendados

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

Accesorios	Tamaño	Imagen
Bandeja de pizza, oscura, mate	28 cm de diámetro	

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

Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Alimento	Función	Accesorios	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel pequeño	Convencional (calor superior e inferior)	Bandeja	3	170	20 - 30	Coloque 20 pastelitos por bandeja.
Pastel pequeño	Cocción con aire forzado	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pastelitos por bandeja.
Pastel pequeño	Cocción con aire forzado	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pastelitos por bandeja.
Tarta de manzana	Convencional (calor superior e inferior)	Parrilla	2	180	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.

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

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

Tablas de cocción

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

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

Mantenimiento y limpieza

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

Notas sobre la limpieza

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. Limpie la humedad del interior después de cada uso.

Hornos de acero inoxidable o aluminio

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

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de

mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpeza del gofrado de la cavidad

El procedimiento de limpieza elimina los restos de cal del gofrado de la cavidad después del proceso de cocción con vapor.

- i** Para la función: Vapor Directo se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de cocción.
- 1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.
- 2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- 3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

Limpeza de la junta de la puerta

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

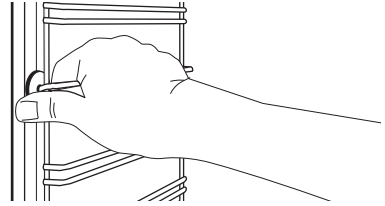
Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

Extracción de los carriles de apoyo

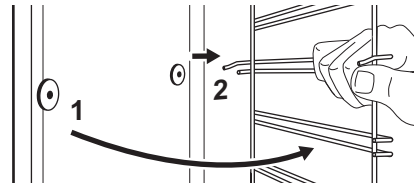
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .

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

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



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



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

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

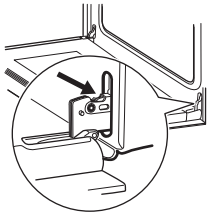
Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

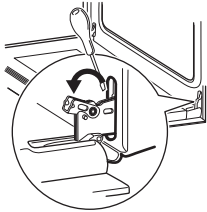
i La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN! No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

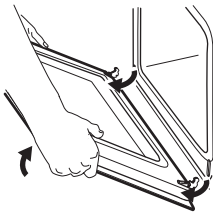
- 1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



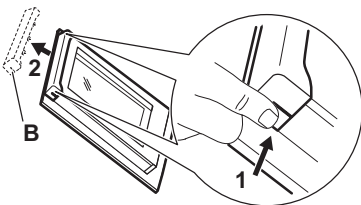
2. Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.



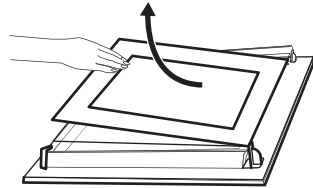
3. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.



4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
 5. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



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

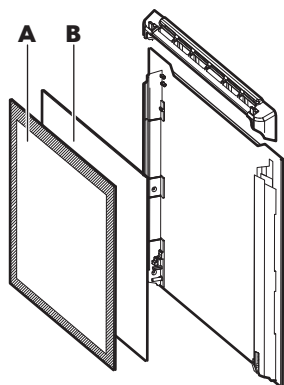


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
 Una vez finalizada la limpieza, instale el panel de cristal, el borde del acabado de la puerta y la puerta del horno, cierre las palancas de ambas bisagras.

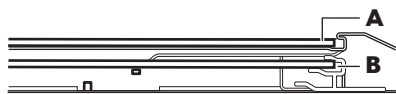
Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

La 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 de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

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



Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.



Cambio de la bombilla

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

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

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

1. Apague el horno.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.
3. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
4. Limpie la tapa de cristal.
5. Sustituya la bombilla del horno por otra de 40 W, 230 V (50 Hz), resistente al calor hasta 350 °C (tipo de conexión: G9).
6. Coloque la tapa de cristal.

Solución de problemas

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
No se cocina bien con la función: Vapor Directo.	No ha activado la función: Vapor Directo.	Consulte "Activación de la función: Vapor Directo".
No se cocina bien con la función: Vapor Directo.	No ha llenado de agua el relieve de la cavidad.	Consulte "Activación de la función: Vapor Directo".
El agua del relieve de la cavidad no hierve.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura a 110°C como mínimo.
El agua sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.	Desactive el horno y asegúrese de que el aparato esté frío. Retire el agua con un paño o una esponja. Añada la cantidad adecuada de agua al gofrado de la cavidad. Consulte el procedimiento correspondiente.

Problema	Posible causa	Solución
La bombilla está apagada.	La función Turbo Eco está activada.	Comportamiento normal de la función Turbo Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Funciones de cocción.

Datos de servicio

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

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

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

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

Datos técnicos

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 361 mm 416 mm
Área de bandeja	1438 cm ²	
Resistencia superior	2300 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Anillo	2400 W	
Potencia total	2990 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 - 60 Hz	
Número de funciones	9	

Eficacia energética

Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	IKEA	
Identificación del modelo	SMAKSAK 304.116.89 SMAKSAK 904.117.28	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	SMAKSAK 304.116.89	32.7 kg
	SMAKSAK 904.117.28	32.5 kg

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

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

Ahorro de energía



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

Consejos generales

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

asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

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

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de

tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada


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


Turbo Eco

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Aspectos medioambientales

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

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

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El

recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

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

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado “¿Qué no cubre la garantía?” Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

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

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se

hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.

- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

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

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

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

Área de validez

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

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

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

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

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
 - la instalación general de la cocina IKEA;
 - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

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

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?



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

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

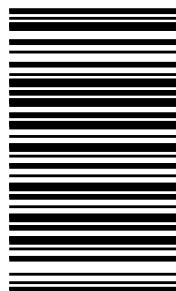
i **¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!**
Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿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	00359888164080 0035924274080	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. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 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 Pntk.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland Luxembourg	0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (internationaal)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	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	Lankapuhelinverkoista 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkoista 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
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 в робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija		www.ikea.com	

86735307-A-312019



© Inter IKEA Systems B.V. 2019

21552

AA-2048883-3