

PT

ES

MIRAKULÖS



Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS	4
ESPAÑOL	31

Índice

Informações de segurança	4	Funções adicionais	17
Instruções de segurança	6	Sugestões e dicas	18
Instalação	9	Manutenção e limpeza	20
Descrição do produto	10	Resolução de problemas	24
Antes da primeira utilização	10	Informação técnica	26
Utilização diária	12	Eficiência energética	26
Funções de relógio	14	PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS	27
Utilizar os acessórios	15	GARANTIA IKEA	28

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 incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.

- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- 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 estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- 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.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.

Instruções de segurança

Instalação

⚠ ADVERTÊNCIA! A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

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

Ligação eléctrica

⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

Utilização

⚠️ ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente 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.
- Desactive 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, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠️ ADVERTÊNCIA! Risco de danos no aparelho.

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

- Não verta água directamente sobre o aparelho quando 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 não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar 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

⚠️ ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Limpeza pirolítica

 Risco de incêndio e queimaduras.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar.
O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza por pirólise é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais

fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.

- Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

 **ADVERTÊNCIA!** Risco de choque eléctrico.

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

Eliminação

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

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

- Corte o cabo de alimentação eléctrica 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 utilizado na embalagem é ecológico e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material

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


Assistência Técnica

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


Instalação


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

Montagem

 Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação eléctrica

 **ADVERTÊNCIA!** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

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

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

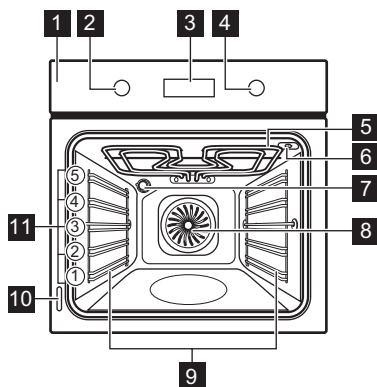
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características e a tabela:

Potência total (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 do forno
- 3** Programador electrónico
- 4** Botão da temperatura
- 5** Grelhador
- 6** Tomada para a sonda térmica
- 7** Lâmpada
- 8** Ventoinha
- 9** Apoio para prateleiras, amovível
- 10** Placa de características
- 11** Posições de prateleira

Acessórios

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

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

Antes da primeira utilização

⚠ ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

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

i Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

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

Acertar a hora

Após a primeira ligação à alimentação eléctrica, todos os símbolos no visor acendem durante alguns segundos. Durante os segundos seguintes, o visor apresenta a versão do software.

Quando a versão do software desaparecer, o visor apresenta **hr** e “12:00”. “12” está intermitente.

1. Prima **+** ou **-** para acertar a hora.
2. Prima **⌚** para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Nos acertos seguintes, a hora é guardada automaticamente após 5 segundos.

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

3. Prima **+** ou **-** para acertar os minutos.
4. Prima **⌚** para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Nos acertos seguintes, a hora é guardada automaticamente após 5 segundos.

O visor apresenta a nova hora.

Alterar a hora

Só é possível alterar a hora do dia quando o forno está em modo de espera.

Prima **⌚** repetidamente até que o símbolo **⌚** fique intermitente no visor. Para acertar a hora, consulte “Acertar a hora”.

Pré-aquecimento

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

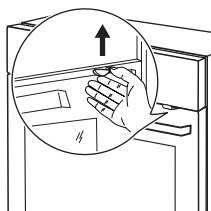
1. Seleccione a função **☐** e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Seleccione a função **☑** e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

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

Utilizar o bloqueio mecânico da porta

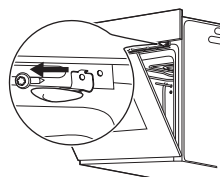
O aparelho é entregue com a segurança para crianças instalada e activada. Encontra-se debaixo do painel de comandos, no lado direito.

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



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

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



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

Utilização diária

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

Botões retrácteis







Para utilizar o aparelho, prima o botão de comando. O botão de comando sai.






Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão das funções do forno para uma função do forno.

Funções do forno

2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura.
- O visor apresenta a temperatura definida.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off).

Função do forno		Aplicação
	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Cozedura com ar forçado	Para cozer em até 3 posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Quando utilizar esta função, diminua a temperatura do forno 20 - 40 °C em relação às temperaturas normais que utiliza no Aquecimento Convencional (Aquecimento Inferior e Superior).
	Convencional (Aquecimento Inferior e Superior)	Para cozer e assar alimentos em 1 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.
	Grelhador + ventilador	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões em 1 posição da grelha. Também para gratinar e alourar.


Função do forno		Aplicação
	Pão e Pizza	Para cozer alimentos em 1 posição de prateleira com alourado mais intenso e base estaladiça. Quando utilizar esta função, diminua a temperatura do forno 20 - 40 °C em relação às temperaturas normais que utiliza no Aquecimento Convencional (Aquecimento Inferior e Superior).
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados. O botão da temperatura tem de estar na posição de desligado.
	Aquecimento superior	Para alourar pão, bolos e pastéis. Para terminar pratos cozinhados.
	Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento.
	Pirólise	Para limpar o forno. A temperatura elevada queima a sujidade residual. Pode removê-la com um pano quando o aparelho estiver frio.

Função Aquecimento Rápido

A função de Aquecimento Rápido diminui o tempo de aquecimento.

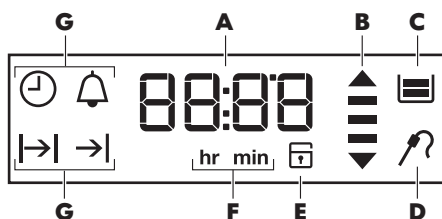
1. Seleccione a função de Aquecimento Rápido. Consulte a tabela das funções do forno.
2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura.

O aparelho emite um sinal sonoro quando atingir a temperatura definida.

-  A função de Aquecimento Rápido não é desactivada após o sinal sonoro. Terá de desactivar a função manualmente.

3. Seleccione uma função do forno.

Visor




- A) Tempo e temperatura
- B) Indicador de calor residual e aquecimento
- C) Depósito de água (apenas alguns modelos)
- D) Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- E) Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- F) Horas / minutos
- G) Funções de relógio

Botões

Botão	Função	Descrição
—	MENOS	Para definir o tempo.
⌚	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
+	MAIS	Para definir o tempo.

Indicador de aquecimento



Se activar uma função do forno, as barras do visor  acendem uma a uma. As barras



indicam o aumento ou a diminuição da temperatura do forno.

Funções de relógio




Tabela das funções de relógio



Função de relógio		Aplicação
⌚	HORA DO DIA	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia. Consulte “Acertar o relógio”.
🔔	CONTA-MINUTOS	Utilize para definir um tempo de contagem decrescente (máximo de 23h 59m). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Pode definir o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.
→	DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do aparelho. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.
→	FIM	Para definir a hora a que o aparelho é desactivado. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada. As funções Duração e Fim pode ser utilizadas em simultâneo (início diferido) caso necessite que o aparelho se active e desactive automaticamente mais tarde.




 Prima  várias vezes para alternar entre as funções do relógio.



 Para confirmar as definições das funções de relógio, utilize  ou aguarde 5 segundos pela confirmação automática.



Definir a função DURAÇÃO ou a função FIM com uma função de cozedura activa

1. Prima  repetidamente até o visor apresentar  ou .





 ou  aparece intermitente no visor.

2. Prima  ou  para definir os valores e prima  para confirmar.





Para a Duração , primeiro define-se os minutos e depois as horas; para o Fim , primeiro define-se as horas e depois os minutos.

Será emitido um sinal sonoro durante 2 minutos quando o tempo terminar. O símbolo  ou  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno pára.

3. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.


-  Se premir  quando estiver a definir as horas para a função DURAÇÃO , o aparelho entra na definição da função FIM .





Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima  repetidamente até que apareça um  e "00" a piscar no visor.
2. Prima  ou  para regular o CONTA-MINUTOS. Defina primeiro os segundos, depois os minutos e depois as horas. No início, o tempo é regulado em minutos e segundos. Quando definir

mais de 60 minutos, aparece o símbolo **hr** no visor.


O aparelho passa então a mostrar o tempo em horas e minutos.




3. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente a contagem após cinco segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
4. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. "00:00" e  ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.

-  Se regular o CONTA-MINUTOS quando a função DURAÇÃO  ou a função FIM  estiver activa, aparece o símbolo  no visor.

Temporizador de Contagem Crescente

Utilize o Temporizador da Contagem Crescente para monitorizar o tempo de funcionamento do forno.

Prima  várias vezes até o visor apresentar a hora sem os símbolos do relógio.

-  Não pode utilizar o Temporizador da contagem crescente quando a função Duração  ou a função Fim  estiver activa.

Utilizar os acessórios

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

Utilizar a sonda térmica

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

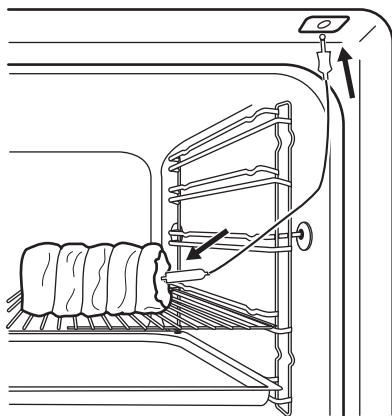
Devem ser definidas duas temperaturas:

- a temperatura do forno;
- a temperatura de núcleo. Consulte os valores da tabela.

Temperaturas de núcleo recomendadas	
50 °C	Mal passado
60 °C	Médio
70 °C	Bem passado

⚠ CUIDADO! Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o aparelho ou peças de substituição genuínas.

1. Selecciona a função do forno e a temperatura do forno.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne.
3. Introduza a ficha da sonda térmica na tomada da parte superior da cavidade.



Certifique-se de que a sonda térmica fica introduzida na carne e ligada na tomada durante a cozedura. Quando utilizar a sonda térmica pela primeira vez, a temperatura de núcleo predefinida é 60 °C. Enquanto o

símbolo estiver intermitente, pode utilizar o botão da temperatura para alterar a temperatura de núcleo predefinida.

O visor mostra o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida.

4. Prima para guardar a nova temperatura de núcleo ou aguarde 10 segundos para que a definição seja guardada automaticamente.

A nova temperatura de núcleo predefinida será apresentada na próxima vez que utilizar a sonda térmica.

Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos. O aparelho desactiva-se automaticamente.

5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.
6. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Retire a carne do aparelho.

⚠ ADVERTÊNCIA! Tenha cuidado quando retirar a extremidade e a ficha da sonda térmica. A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras.

i As funções Duração e Fim não funcionam com a sonda térmica.

Pode alterar a temperatura de núcleo em qualquer momento durante a cozedura:

1. Prima :
 - quatro vezes - o visor apresenta a temperatura de núcleo seleccionada e muda para a temperatura de núcleo actual a cada 10 segundos.
 - cinco vezes - o visor apresenta a temperatura do forno actual e muda para a temperatura do forno seleccionada a cada 10 segundos.

- seis vezes - o visor apresenta a temperatura do forno seleccionada.
2. Utilize o botão da temperatura para alterar a temperatura.

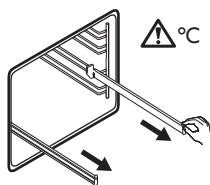
Utilizar as calhas telescópicas

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

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

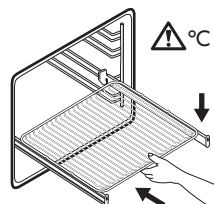
- ⚠ CUIDADO!** Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

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 aparelho.

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

- i** Também pode utilizar as calhas telescópicas com os tabuleiros e recipientes fornecidos com o aparelho.



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

Funções adicionais

Utilizar o Bloqueio para Crianças

O Bloqueio para Crianças impede a operação acidental do aparelho.

- i** Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta está bloqueada. SAFE acende no visor quando rodar ou premir um botão.


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

Desactivação automática


Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função do forno activa e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	1,5

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

-  A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Sonda Térmica, Duração, Fim.

Indicador de calor residual

Quando o aparelho é activado, o visor apresenta o indicador de calor residual  se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura em qualquer sentido para ver a temperatura do forno.

Ventoinha de arrefecimento

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

Termóstato de segurança

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

Sugestões e dicas

Informações gerais

- Quando pré-aquecer, remova as prateleiras em grelha e os tabuleiros da cavidade para obter o melhor desempenho.
- O aparelho possui cinco posições de prateleira. Conte as posições de

prateleira a partir do fundo do aparelho.

- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo

de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.

- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Se observar humidade no interior do forno, mantenha a porta do forno aberta durante alguns minutos.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito

gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.







- 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.

Tabela de cozedura

Quantidade (kg)	Alimento	Função	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
1 - 1,5	Porco		2	180	90 - 120
1 - 1,5	Borrego		2	175	110 - 130
1	Carne de vaca		2	200	50 - 70
1 - 1,5	Frango		2	200	70 - 85
1,2	Coelho		2	175	60 - 80
1,5	Pato		2	220	120 - 150

Quantidade (kg)	Alimento	Função	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
4	Peru		2	180	210 - 240
1	Peixe		2	190	45 - 60
-	Bolo de ameixa		2	160	50 - 60
1	Tartes		2	170	80 - 100
-	Biscoitos		2 e 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasanha		2	180 - 190	25 - 40
1	Pão branco		1	190	60 - 70
1	Pizza		1	190 - 210	10 - 20

Manutenção e limpeza


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

Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na

máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

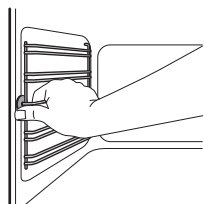
Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio

-  Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Remover os apoios para prateleiras

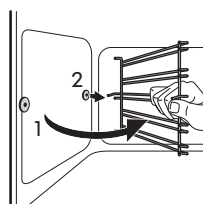
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras .

1




Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.


2





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


-  Os suportes de fixação das calhas telescópicas devem estar virados para a parte da frente.

Pirólise


-  **CUIDADO!** Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis. Não deixe os apoios para prateleiras amovíveis ficar dentro do aparelho durante o procedimento de limpeza. Existe o risco de danos.




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


-  Não inicie a Pirólise se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

-  **CUIDADO!** Não utilize a placa quando tiver a função Pirólise activa. Isso pode danificar o aparelho.

1. Remova a sujidade mais difícil à mão.

2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Selecciona a função Pirólise. Consulte “Funções do forno”.
4. Quando o visor indicar P1, prima  para iniciar o procedimento. Pode utilizar a função Fim para atrasar o início do procedimento de limpeza. Durante a Pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

-  Duração do processo: 1 h 30 min.
-  Não abra a porta antes do fim do procedimento. Isso interrompe o procedimento. Para evitar o risco de queimaduras quando o forno atinge uma determinada temperatura, a porta é automaticamente bloqueada. O visor apresenta o símbolo . Quando o forno arrefecer, a porta será automaticamente desbloqueada.

-  Para parar a Pirólise antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

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

Aviso de limpeza

Para lhe lembrar que é necessário efectuar uma limpeza por Pirólise, a indicação PYR aparece intermitente no visor durante 10 segundos após cada activação e cada desactivação do aparelho.

i O aviso de limpeza apaga-se:

- Após a conclusão da função Pirólise.
- Se premir \oplus e \ominus ao mesmo tempo enquanto PYR estiver intermitente no visor.

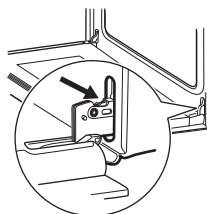
Limpeza da porta do forno

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

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

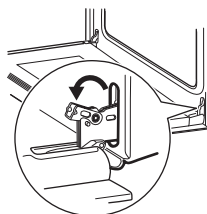
⚠ CUIDADO! Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

1



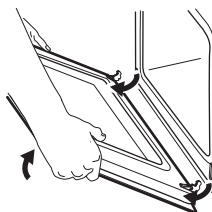
Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.

2



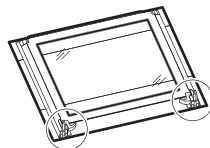
Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.

3



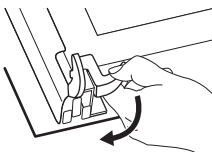
Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.

4



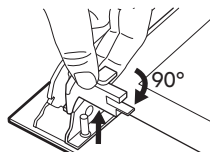
Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.

5



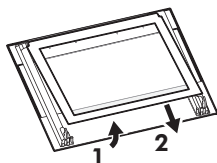
Liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.

6



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

7

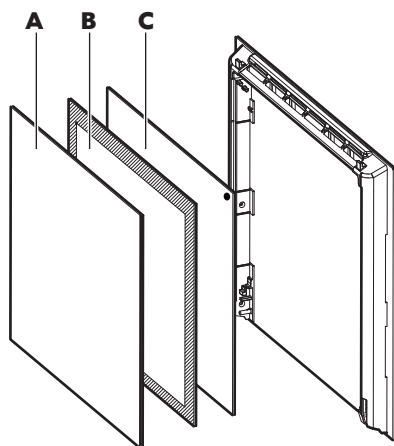


Comece por levantar os painéis de vidro com cuidado e depois retire-os, um a um. Comece pelo painel superior.

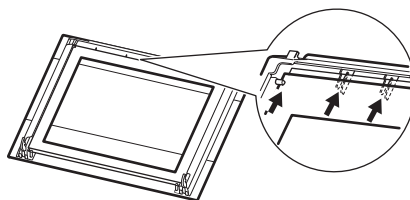
Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque os painéis de vidro com cuidado.

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

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A, B e C) pela ordem correcta. O painel do meio (B) possui uma moldura decorativa. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro (B) na zona da serigrafia não é rugosa.



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



Substituir a lâmpada

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

⚠️ ADVERTÊNCIA! Perigo de electrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.
A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.

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

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.
3. Rode a protecção 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 do 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

⚠️ ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte “Desactivação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.

Problema	Causa possível	Solução
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 "C2".	Pretende iniciar a função Pirólise ou Descongelar, mas não retirou a ficha da sonda térmica da respectiva tomada.	Retire a ficha da sonda térmica da tomada.
O visor apresenta "C3".	A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche totalmente a porta.
O visor apresenta "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Não fechou totalmente a porta. • O bloqueio da porta está avariado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Feche totalmente a porta. • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor mostrar novamente o código de erro, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte 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 aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

Informação técnica

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	480 mm 361 mm 416 mm
Área do tabuleiro para assar	1438 cm ²	
Resistência de aquecimento superior	2300 W	
Resistência de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	2300 W	
Anel	2400 W	
Potência nominal total	3480 W	
Voltagem	220 - 240 V	
Frequência	50 Hz	
Número de funções	9	

Eficiência energética

Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo	MIRAKULÖS 003.008.57
Índice de eficiência energética	100,0
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,85 kWh/ciclo

Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	39.1 kg

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

Poupança de energia

O aparelho 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 aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.
- No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor

residual no interior do forno concluirá a cozedura.

- Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.
- **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.
- **Calor residual**
 - Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de tempo (Duração, Fim) e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desactivadas automaticamente 10% do tempo antes do fim. A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa. O visor indica a temperatura do calor residual.

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

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

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

Quem executará as operações de assistência?

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

O que é abrangido por esta garantia?

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

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

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

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

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a

utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.

- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de

serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

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

Como se aplica a legislação nacional

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

Área de validade

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

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

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

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

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço

não prestará esclarecimentos relativos a:

- instalação geral da cozinha IKEA;
- ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.

3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

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

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços



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

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

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	31	Funciones adicionales	44
Instrucciones de seguridad	33	Consejos	45
Instalación	36	Mantenimiento y limpieza	47
Descripción del producto	37	Solución de problemas	50
Antes del primer uso	37	Información técnica	53
Uso diario	39	Eficacia energética	53
Funciones del reloj	41	ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	54
Uso de los accesorios	42	GARANTÍA IKEA	54

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

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

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico 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.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.

- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- 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 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 eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Los restos de derrames deben retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- 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.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.

Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. El centro de servicio autorizado es quien debe

cambiar el cable de alimentación en caso necesario.

- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

Uso del aparato

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


- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- 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 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 no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- 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 de asistencia 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.

Validación de programas



Riesgo de incendio y quemaduras.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las

proximidades del horno durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.

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

Luz interna

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



ADVERTENCIA! Riesgo de descargas eléctricas.

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

Eliminación



ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

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


Asistencia

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


Instalación


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

Montaje

 Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

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

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

El aparato se suministra únicamente 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

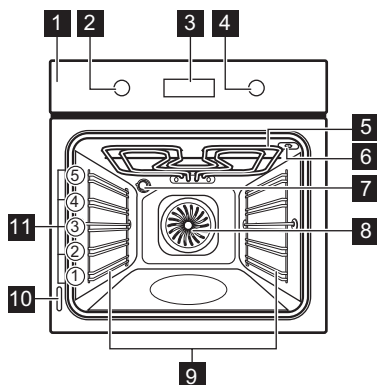
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características y la tabla:

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 que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).

Descripción del producto

Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones del horno
- 3** Programador electrónico
- 4** Mando de temperatura
- 5** Grill
- 6** Toma de la sonda térmica
- 7** Lámpara
- 8** Ventilador
- 9** Carril lateral, extraíble
- 10** Placa de características
- 11** Posiciones de los estantes

Accesorios

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

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

Antes del primer uso

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

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

i Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

Ajuste de la hora

Después de la primera conexión a la red eléctrica, todos los símbolos de la pantalla se encienden durante algunos segundos. Durante los segundos siguientes la pantalla muestra la versión de software.

Una vez apagada la versión de software, la pantalla muestra **hr** y "12:00". "12" parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para ajustar la hora actual.
2. Pulse **⏸** para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "00" parpadea.

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
4. Pulse **⏸** para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora.

Cambio de la hora

Se puede cambiar la hora solo cuando el horno esté en el modo de espera.

Pulse **⏸** repetidamente hasta que parpadee el símbolo **⏸** en la pantalla. Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajuste de la hora".

Calentamiento previo

Precalente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

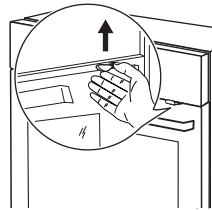
1. Ajuste la función **□** y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante una hora.
3. Ajuste la función **⏸** y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

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

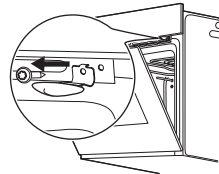
Uso del bloqueo de seguridad de la puerta

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

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



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



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

Uso diario

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Mandos escamoteables







Si desea usar el aparato, pulse el mando de control. El mando de control saldrá de su alojamiento.






Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando de funciones del horno hacia la derecha hasta la función deseada.

2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura. En la pantalla aparece la temperatura seleccionada.
3. Para desactivar el aparato, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Cocción con aire forzado	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Cuando utilice esta función, reduzca la temperatura del horno unos 20 - 40 °C respecto a las temperaturas estándar que utiliza para cocinar con la función Convencional (calor superior e inferior).
	Convencional (calor superior e inferior)	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Grill con convección	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de parrilla. También para gratinar y dorar.


Función del horno		Aplicación
	Pan y pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Cuando utilice esta función, reduzca la temperatura del horno unos 20 - 40 °C respecto a las temperaturas estándar que utiliza para cocinar con la función Convencional (calor superior e inferior).
	Descongelar	Para descongelar alimentos. El mando de la temperatura debe estar en la posición de apagado.
	Bóveda	Para dorar pan, tartas y pasteles. Para terminar platos cocinados.
	Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
	Pirólisis	Para limpiar el horno. La elevada temperatura quema la suciedad residual. A continuación puede retirarla con un paño cuando el aparato esté frío.

Función de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.

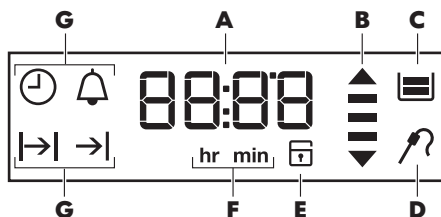
1. Ajuste la función de calentamiento rápido. Consulte la tabla de funciones del horno.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

Cuando el aparato alcance la temperatura programada sonará una señal.

-  La función de calentamiento rápido no se desactiva tras la señal acústica. Debe desactivar manualmente la función.

3. Ajuste una función del horno.

Pantalla




- A) Hora y temperatura
- B) Indicador de calor residual y calentamiento
- C) Depósito de agua (solo los modelos seleccionados)
- D) Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- E) Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
- F) Horas / minutos
- G) Funciones del reloj

Teclas

Tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Ajustar el tiempo.
⌚	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Ajustar el tiempo.

Indicador de calentamiento



Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla  se encienden de



una en una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Funciones del reloj

Tabla de funciones del reloj

Función de reloj		Aplicación
⌚	HORA	Para programar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Ajuste de la hora".
🔔	AVISADOR	Utilícelo para ajustar una cuenta atrás (máximo 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
→	DURACIÓN	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno.
→	FIN	Para configurar cuándo se debe desactivar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno. Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo (inicio diferido) si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente después.

 Pulse  repetidamente para cambiar entre las funciones de reloj.

 Para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, pulse  o espere 5 segundos a una confirmación automática.

Ajuste de la DURACIÓN o el FIN durante la función de cocción

1. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre  o .

|→| o →| parpadea en la pantalla.

2. Pulse **+** o **-** para ajustar los valores y **↻** para confirmar.

Para la Duración |→| en primer lugar ajuste los minutos y después las horas; para el Fin →| en primer lugar ajuste las horas y después los minutos.

Se emite una señal acústica durante 2 minutos cuando termina el tiempo. El símbolo |→| o →| y el ajuste de tiempo parpadean en la pantalla. El horno detiene su funcionamiento.

3. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

- i** Si pulsa **↻** cuando ajusta la horas de la DURACIÓN |→|, el aparato cambia al ajuste de la función FIN →|.

Ajuste del AVISADOR

1. Pulse **↻** repetidamente hasta que **🔔** y "00" parpadeen en la pantalla.
2. Pulse **+** o **-** para ajustar el AVISADOR.
En primer lugar ajuste los segundos y después los minutos y las horas. Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla.

El aparato calcula ahora la hora en horas y minutos.

3. El AVISADOR empieza automáticamente después de cinco segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. "00:00" y **🔔** parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

- i** Si se ajusta el AVISADOR cuando la DURACIÓN |→| o el FIN →| están en curso, el símbolo **🔔** se enciende en la pantalla.

Temporizador de avance del contador

Utilice el temporizador de avance del contador para controlar el tiempo de funcionamiento del horno.

Pulse **↻** repetidamente hasta que en la pantalla aparezca la hora sin los símbolos de reloj.

- i** No se puede utilizar el temporizador cuando están en curso las funciones Duración |→| o Fin →|.

Uso de los accesorios

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

Uso de la sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne

alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

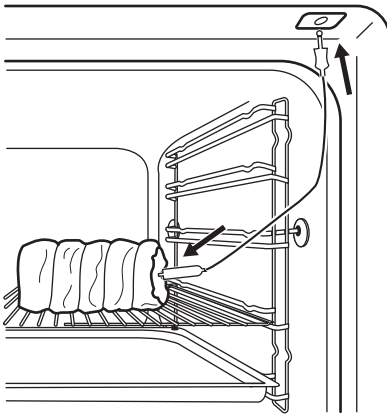
Se deben ajustar dos temperaturas:

- la temperatura del horno.
- la temperatura interna. Consulte los valores en la tabla.

Temperaturas internas recomendadas	
50 °C	Poco hecho
60 °C	Hecho al punto
70 °C	Muy hecho

⚠ PRECAUCIÓN! Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el aparato o repuestos originales.

1. Ajuste la función y temperatura del horno.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
3. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior del interior del horno.



Asegúrese de que la sonda térmica permanece introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción. La primera vez que se utiliza la sonda térmica, la temperatura interior predeterminada es de 60 °C. Mientras parpadea, puede utilizar el mando del termostato para cambiar la temperatura interior predeterminada.

La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica y la temperatura interior predeterminada.

4. Pulse para guardar la nueva temperatura interior, o espere 10 segundos para guardar automáticamente el ajuste.

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica.

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, parpadean el símbolo de la sonda térmica y la temperatura interior predeterminada. Se emite una señal acústica durante dos minutos. El aparato se apaga automáticamente.

5. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
6. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del aparato.

⚠ ADVERTENCIA! Tenga cuidado al retirar la punta de la sonda térmica y al extraer el enchufe. La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse.

i Duración y Fin no funcionan con la sonda térmica.

Puede cambiar la temperatura interior en cualquier momento durante la cocción:

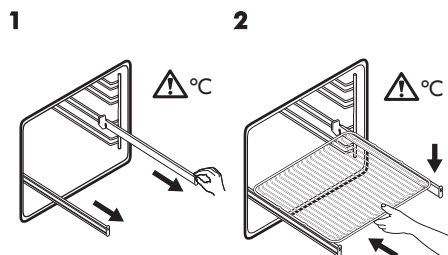
1. Pulse :
 - cuatro veces: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada y cambia cada 10 segundos a la temperatura interna actual.
 - cinco veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno y cambia cada 10 segundos a la temperatura seleccionada del horno.
 - seis veces: la pantalla muestra la temperatura seleccionada del horno.
2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

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 bandejas.

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



1 Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.

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

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

- i** También puede usar los carriles telescópicos con las bandejas o utensilios suministrados con el aparato.

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

Funciones adicionales

Uso del bloqueo para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

- i** La función de pirólisis funciona, la puerta permanece bloqueada. SAFE se enciende en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

2. Mantenga pulsado \odot y $+$ al mismo tiempo durante 2 segundos. Suena una señal acústica. SAFE se enciende en la pantalla. Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un


tiempo si está en curso una función del horno y no se cambia ningún ajuste.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	1.5

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

i La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: sonda térmica, Duración, Fin.

Indicador de calor residual

Al desactivar el aparato, la pantalla muestra el indicador de calor residual  si

la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire a la izquierda o a la derecha el mando de temperatura para mostrar la temperatura del horno.

Ventilador de enfriamiento

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

Termostato de seguridad

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

Consejos

Información general

- Cuando precaliente, retire las rejillas y bandejas de la cavidad para conseguir un rendimiento más rápido.
- El aparato tiene cinco niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si encuentra humedad dentro del horno, mantenga la puerta abierta un par de minutos.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la












bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de 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.

Tabla de cocción

Cantidad (kg)	Alimento	Función	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
1 - 1.5	Lomo de cerdo		2	180	90 - 120
1 - 1.5	Cordero		2	175	110 - 130
1	Carne de res		2	200	50 - 70
1 - 1.5	Pollo		2	200	70 - 85
1.2	Conejo		2	175	60 - 80
1.5	Pato		2	220	120 - 150
4	Pavo		2	180	210 - 240
1	Pescado		2	190	45 - 60
-	Pastel de ciruelas		2	160	50 - 60
1	Pasteles (de carne o pescado)		2	170	80 - 100
-	Galletas		2 y 4	140 - 150	35 - 40

Cantidad (kg)	Alimento	Función	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
2	Lasaña		2	180 - 190	25 - 40
1	Pan blanco		1	190	60 - 70
1	Pizza		1	190 - 210	10 - 20

Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- 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 que con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

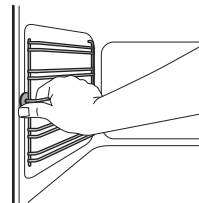
Aparatos de acero inoxidable o aluminio

- **i** Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Extracción de los carriles de apoyo

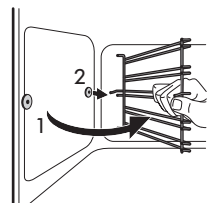
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

1




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


2





Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extráigalo. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.


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


Pirólisis

-  **PRECAUCIÓN!** Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles. No deje los carriles laterales extraíbles en el aparato durante el procedimiento de limpieza. Podrían producirse daños.



-  **ADVERTENCIA!** El aparato llega a calentarse mucho. Corre el riesgo de quemarse.


-  No empiece la Pirólisis si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

-  **PRECAUCIÓN!** No utilice la placa al mismo tiempo que la función de Pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte "Funciones del horno".
4. Cuando se visualice P1 en la pantalla, pulse  para iniciar el procedimiento. Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza.
Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

-  Duración del procedimiento:
1 hora 30 minutos.




-  No abra la puerta del horno hasta que no haya finalizado el procedimiento. De lo contrario se interrumpirá el procedimiento. Para evitar el riesgo de quemaduras, la puerta del horno se bloquea automáticamente cuando se alcanza una temperatura determinada. La pantalla muestra el símbolo . Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

-  Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.

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

Aviso de limpieza

Para recordarle que es necesaria una pirólisis, PYR parpadea durante 10 segundos después de la activación y desactivación del aparato.

-  **El aviso de limpieza se apaga:**
 - cuando termina la función de pirólisis.
 - si pulsa  y  al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

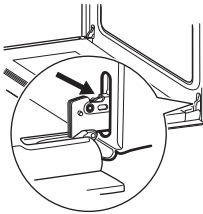
Limpieza de la puerta del horno

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

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

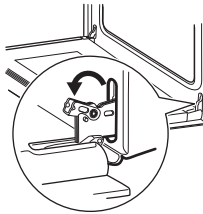
⚠ PRECAUCIÓN! No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

1



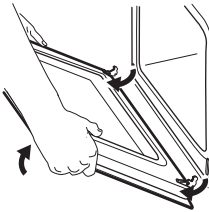
Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.

2



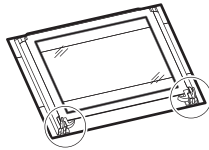
Levante y gire las palancas de las dos bisagras.

3



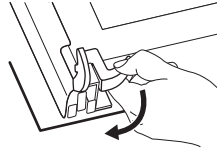
Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.

4



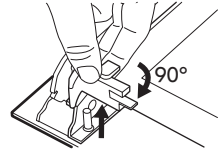
Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.

5



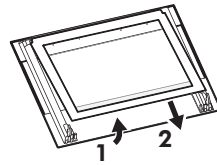
Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.

6



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

7



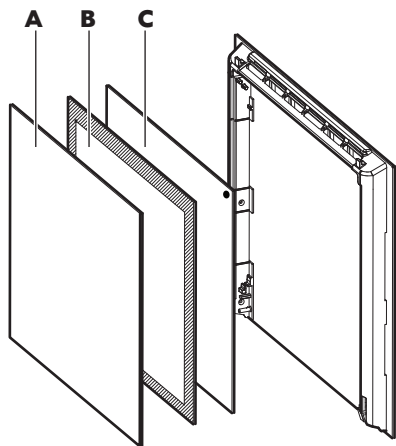
Levante con cuidado primero y retire después los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

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

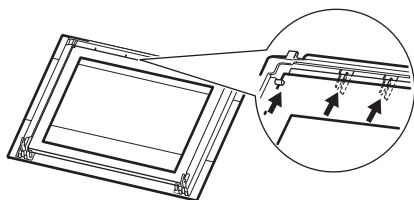
Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que coloca de nuevo los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. El panel central (B) tiene un marco decorativo. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie

del marco del panel de cristal (B) de las caras impresas no esté áspera al tacto.



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. Desactive el aparato.
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 vidrio.
5. Sustituya la bombilla del horno por otra de 40 W, 230 V (50 Hz), resistente al calor hasta 350 °C (tipo de conexión: G9).
6. Coloque la tapa de cristal.

Solución de problemas

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
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 "C2".	Desea iniciar la función de descongelación o pirólisis, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
En el indicador aparece "F102".	<ul style="list-style-type: none"> No ha cerrado completamente la puerta. El cierre de la puerta está averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre completamente la puerta. 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 "F102" en la pantalla, consulte al centro de servicio técnico.
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.

Datos de servicio

Si no logra solucionar el problema, póngase en contacto con el Centro de Servicio técnico autorizado.

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

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

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

Información técnica

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	3480 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funciones	9	

Eficacia energética

Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo	MIRAKULÖS 003.008.57
Índice de eficiencia energética	100.0
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.85 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	39.1 kg

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

Ahorro de energía


El aparato 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 aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
 - Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
 - En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.
 - 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 alimentos.
- **Cocción ventilada:** 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, Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes. 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. La pantalla muestra la temperatura de calor residual.

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?

La garantía tiene una validez de cinco (5) años a partir de la fecha de compra a IKEA, a menos que el aparato sea de la gama LAGAN, en cuyo caso se aplicará un

periodo de garantía de dos (2) años. El recibo original es necesario como prueba de compra para validar la garantía. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la

misma para el aparato ni para las piezas nuevas.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía IKEA de cinco (5) años?

La gama de aparatos LAGAN y todos los demás aparatos comprados en IKEA con fecha anterior a 1 de agosto de 2007.

¿Quién se hará cargo del servicio?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

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

instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

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

- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

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

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

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

Área de validez

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

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

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

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

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

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

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?



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

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) 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. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	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 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4,54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Slovenija		www.ikea.com	
Србија		www.ikea.com	

