

ÖRMINGE

es

IMPORTANTE

El instalador debe dejarle estas instrucciones con el electrodoméstico. El Consumidor debe leer estas instrucciones antes de usar el electrodoméstico y debe guardarlas para futura referencia.



Design and Quality
IKEA of Sweden

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA: Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el producto.

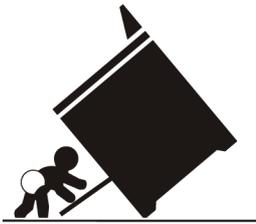


ADVERTENCIA: Si la información de este manual no se sigue exactamente, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



ADVERTENCIA

Peligro de vuelco



- Un niño o un adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el soporte antivuelco incluido con la estufa en la pared o el piso de la estructura.
- Asegúrese de que el soporte antivuelco se vuelva a enganchar cuando la estufa se mueva al piso o la pared.
- Vuelva a enganchar el soporte antivuelco si se mueve la estufa.
- Ver instrucciones de instalación para detalles.
- No opere la estufa sin el soporte antivuelco en su lugar y enganchado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.



ADVERTENCIA



"Después de la instalación, agarre con cuidado la parte trasera de la estufa para asegurarse de que el soporte antivuelco se acople al pie trasero de la estufa".

Compruebe la instalación y el uso correctos del soporte antivuelco. Incline con cuidado la estufa hacia adelante tirando desde atrás para asegurarse de que el soporte antivuelco enganche la pierna de la estufa y evite que se vuelque. El rango no debe moverse más de 1" (25 mm).

— No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las proximidades de este o cualquier otro aparato.

— QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

— La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

 **IMPORTANTE:** Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal. No está aprobado para usos al aire libre ni para otros usos no domésticos (incluidos embarcaciones marítimas o aéreas). Consulte la Declaración de garantía limitada. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Refiera todo el servicio a un centro de servicio autorizado de fábrica.

Explicación de los símbolos

A lo largo de este Manual de Usuario se utilizan los siguientes símbolos:

 Información importante o consejos útiles sobre el uso.

 Advertencia para situaciones peligrosas con respecto a la vida y la propiedad.

 Advertencia de descarga eléctrica.

 Advertencia por riesgo de incendio.

 Advertencia para superficies calientes.

PELIGRO indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

LA PRECAUCIÓN indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

EL AVISO se utiliza para abordar prácticas no relacionadas con lesiones físicas.

Lea estas instrucciones antes DE LA instalación o usando su electrodoméstico!

Nos gustaría que obtuviera el mejor rendimiento con su producto que ha sido fabricado en instalaciones modernas y pasado por estrictos procedimientos de control de calidad. Por lo tanto, le recomendamos que lea atentamente este manual de usuario antes de usar su producto y que lo guarde para futuras consultas. Si entrega el producto a otra persona, entregue también el manual del usuario.

El manual del usuario le ayudará a utilizar el producto de una manera rápida y segura.



ADVERTENCIA: Guarde estas instrucciones para el uso de los inspectores eléctricos locales.



ADVERTENCIA: Este producto solo se puede usar en habitaciones que incorporen un sensor de monóxido de carbono correctamente ajustado y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y que su mantenimiento se realice con frecuencia. El sensor de monóxido de carbono debe instalarse a una distancia máxima de 6.5 pies del producto.

Las instrucciones le ayudarán a operar el aparato de forma rápida y segura.

- En el momento de la entrega, compruebe que el aparato no esté dañado. Si nota algún daño en el transporte, comuníquese con su punto de venta de inmediato y no conecte ni opere el aparato.
- Antes de conectar y comenzar a usar el aparato, lea este manual y todos los documentos adjuntos. Tenga en cuenta, en particular, las instrucciones de seguridad.
- Guarde todos los documentos para que pueda consultar la información nuevamente más adelante. Guarde su recibo para cualquier reparación que pueda ser necesaria en virtud de la garantía.
- Cuando transmita el aparato a otra persona, proporcione todos los documentos, incluida la fecha de compra original. (La verosimilitud no transmite si la unidad se vende).
- Si decide no utilizar este aparato por más tiempo (o decide sustituirlo por un modelo más antiguo), antes de desecharlo, se recomienda que se haga inoperativo de manera adecuada de acuerdo con las normas de salud y protección del medio ambiente, asegurando en particular que todas las piezas potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con aparatos viejos.



Consulte www.IKEA.com para obtener la lista completa de las empresas designadas por IKEA
Proveedor de servicios posventa y números de teléfono nacionales relativos.

Por favor, registre su modelo y números de serie a continuación como referencia.

Para S/N, vaya al capítulo de DATOS TÉCNICOS.

Fecha de Compra

Número de modelo

Número de serie

 Adjunte el recibo de venta aquí para futuras referencia.

ÍNDICE

Información de seguridad	7	Cómo usar la encimera.....	20
Instrucciones básicas DE seguridad	7	Información general sobre cocina	20
Seguridad para los niños	10	Uso de los quemadores/placas.....	20
Seguridad al trabajar con electricidad	10	Cómo funciona el horno.....	22
Seguridad al trabajar con gas	11	Cómo usar el horno de gas.....	22
Uso previsto	12	Tabla DE tiempos DE cocción.....	23
Eliminación.....	13	Cómo hacer funcionar el asador	24
Material de embalaje.....	13	Tabla DE tiempos DE cocción.....	25
Transporte futuro.....	13	Cuidado y Limpieza	26
Descripción del Producto.....	14	Información general.....	26
Presentación del producto.....	15	Limpieza del quemador/placa	26
Panel de control	15	Limpieza del panel de control.....	26
Ubicación de la placa de clasificación..	16	Limpieza del horno.....	26
Contenidos del paquete	16	Retirar la puerta del horno.....	27
Preparación.....	18	Sustitución de la lámpara del horno...	28
Consejos para ahorrar energía	18	Solución de problemas	29
Uso inicial	18	Datos técnicos.....	30
Primera limpieza del electrodoméstico	18	Tabla de inyectores	31
Calefacción inicial.....	18	Garantía limitada de IKEA.....	32

Información de seguridad

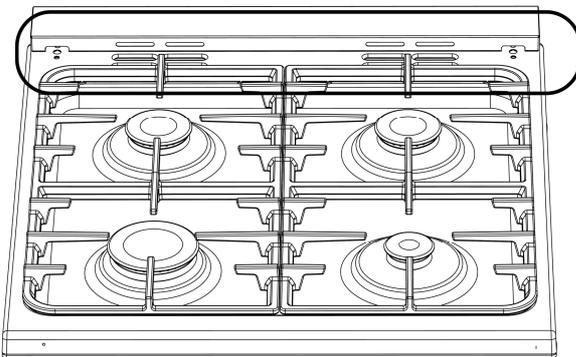
Esta sección contiene instrucciones de seguridad que le ayudarán a evitar el riesgo de lesiones y daños. Todas las garantías se anularán si no sigue estas instrucciones.



Instrucciones básicas DE seguridad

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca lo use cuando el juicio o la coordinación se vean afectados por el uso de alcohol y/o drogas
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio o personas calificadas de manera similar.
- No utilice el aparato si está defectuoso o muestra algún daño visible.
- No realice ninguna reparación o modificación en el aparato. Sin embargo, puede remediar algunos fallos de funcionamiento; consulte Solución de problemas.
- Solo se pueden usar piezas de repuesto autorizadas para realizar el servicio en la gama. Las piezas de repuesto están disponibles en distribuidores de piezas autorizados de fábrica. Póngase en contacto con el distribuidor de piezas más cercano de su zona.
- Nunca modifique o altere la construcción de la estufa, incluso retirando las patas de nivelación, los paneles, las cubiertas de cables, los soportes antivuelco o los tornillos, o cualquier otra parte del aparato.
- Tenga cuidado al usar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio, ya que se incendiará cuando entre en contacto con superficies calientes.
- Su cuerpo puede girar accidentalmente las perillas, asegúrese de que su cuerpo no toque las perillas que no son para su uso.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Peligro de intoxicación alimentaria: No deje que los alimentos reposen en el horno durante más de 1 hora antes o después de cocinarlos. Si lo hace, puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.

- **⚠️ ADVERTENCIA:** Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no cubra el fondo del horno con ningún tipo de lámina o revestimiento.
- **🔥 ADVERTENCIA:** Nunca cubra la parte superior de las rejillas del quemador con ningún tipo de cubierta. Use solo utensilios de cocina con los diámetros recomendados. Asegúrese de que la ventilación y las salidas de humos del horno que se muestran a continuación no estén cerradas. De lo contrario, pueden producirse riesgos de incendio e intoxicación por monóxido de carbono.



- No se debe usar una cortina de aire u otra campana extractora superior, que funcione soplando un flujo de aire hacia abajo en este rango, junto con este rango de gas.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados ni frascos de vidrio. La presión que pueda acumularse en el frasco puede hacer que explote.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales

- combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables adyacentes al aparato, ya que los lados se calientan durante el uso.
- **⚠️ ¡Riesgo de incendio!** No almacene material inflamable en la cocina y/o en el cajón/parte inferior de la cocina.
- No use agua en fuegos de grasa. Apague el fuego o las llamas o use un extintor seco de tipo químico o de espuma.
- No deje ollas o sartenes vacías en platos que estén encendidos. Podrían dañarse.
- Dado que puede estar caliente, no deje platos de plástico o aluminio en la superficie del aparato. Este tipo de platos tampoco deben usarse para guardar alimentos.
- No use papel de aluminio para revestir la superficie de los cuencos de goteo de la unidad o los fondos del horno o los fondos del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica y/o incendio.
- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o inapropiado del aparato.
- Utilice siempre solo agarraderas secas o guantes resistentes al

calor al insertar o retirar los platos del horno. No deje que el bache toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro paño voluminoso.

-  **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o pasaje en el fondo del horno ni cubra una rejilla completa con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, causando un peligro de incendio.
- No utilice el horno con los cristales de la puerta principal retirados o rotos.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. La conexión eléctrica no debe tocar la superficie posterior, de lo contrario el cable principal puede dañarse. No atrape el cable principal entre la puerta caliente del horno y el marco. No coloque el cable principal sobre la sección de cocción en caliente. De lo contrario, el aislamiento del cable puede derretirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Nunca use prendas holgadas o colgantes mientras usa el aparato. Tenga cuidado al buscar artículos almacenados en gabinetes sobre el horno. El material inflamable podría encenderse si entra en contacto con superficies calientes o elementos calefactores y puede causar quemaduras graves.
- La llama en el horno se puede sofocar por completo cerrando la puerta del horno y apagando el horno o utilizando un extintor multiuso de tipo químico seco o de espuma.
- Coloque la rejilla del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si las rejillas deben manipularse cuando están calientes, no deje que el soporte de la olla entre en contacto con los elementos calefactores.
- Sacar la rejilla hasta el bloqueo de parada es una conveniencia para levantar alimentos pesados. También es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- Después de asar, saque siempre cualquier sartén para asar del horno y límpiela. La grasa sobrante en una sartén para asar puede incendiarse la próxima vez que use la sartén.
- Compruebe que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.

-  **IMPORTANTE:** Llame al servicio autorizado para la instalación del aparato que se va a utilizar. Después de este procedimiento, se iniciará el período de garantía.

Seguridad para los niños

-  **ADVERTENCIA:** Pisar, inclinarse o sentarse en la puerta o los cajones de esta gama puede provocar lesiones graves y también daños en la gama. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del campo de tiro. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede hacer que la estufa se incline, resultando en quemaduras graves u otras lesiones.
- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran (identificación de áreas), por

ejemplo, la placa de cocción y las superficies orientadas hacia la placa de cocción.

-  **ADVERTENCIA:** No guarde artículos de interés para los niños en los armarios por encima de la estufa o en la parte trasera de una estufa. Los niños que suben al campo de tiro para alcanzar objetos podrían resultar gravemente heridos.
- Los materiales de embalaje serán peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Deseche todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas medioambientales.

Seguridad al trabajar con electricidad

-  **ADVERTENCIA:** Antes de la instalación, APAGUE la alimentación en el panel de servicio. Bloquee el panel de servicio para evitar que la alimentación se encienda accidentalmente.
-  **ADVERTENCIA:** Pueden producirse lesiones personales o la muerte por descarga eléctrica si la estufa no es instalada por un instalador o electricista calificado.
- Cualquier adición, cambio o conversión necesaria para que este aparato satisfaga satisfactoriamente las necesidades de la aplicación

debe ser realizada por un técnico cualificado.

- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación principal quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que la clasificación del fusible sea correcta.
- No utilice el aparato descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies mojados.

Seguridad al trabajar con gas

-  **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de lesiones personales en caso de incendio de grasa, observe lo siguiente:
- Apague las llamas con una tapa ajustada, una bandeja para galletas o una bandeja de metal, luego apague el quemador. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacúe y llame al departamento de bomberos.
- Nunca levante una sartén en llamas: puede quemarse.
- No use agua, incluyendo trapos mojados
- O toallas: se producirá una violenta explosión de vapor.
- Asegúrese de que la válvula de cierre de gas y todos los controles del quemador estén en la posición OFF antes de comenzar.

Use un extintor solo si:

- 1) Sabes que tienes un extintor ABC de CLASE y ya sabes cómo operarlo.
- 2) El fuego es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
- 3) Se está llamando al departamento de bomberos.
- 4) El fuego no obstruye su ruta de escape.

-  **ADVERTENCIA:** Si la información de este manual no se sigue exactamente, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Cualquier trabajo en equipos y sistemas de gas solo puede ser realizado por personas calificadas autorizadas.
- "Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles."
- "Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación;" Ver Antes de la instalación.
-  **PRECAUCIÓN:** El uso de un aparato de cocina de gas produce calor y humedad en la habitación en la que está

- instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando esté presente ".
- Los aparatos y sistemas de gas deben revisarse regularmente para verificar su correcto funcionamiento. Por favor, organice el mantenimiento anual.
 - Limpie los quemadores de gas con regularidad. Las llamas deben ser azules y arder uniformemente.
 - Este producto debe usarse en una habitación que incorpore un sensor de monóxido de carbono correctamente ajustado y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y se mantenga con frecuencia. El sensor de monóxido de carbono debe instalarse a una distancia máxima de 2 metros del producto.
 - Se requiere una buena combustión en los aparatos de gas. En caso de combustión incompleta, podría desarrollarse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, que tiene un efecto letal incluso en dosis muy pequeñas.
 - Solicite información sobre los números de teléfono de emergencia de gas y las medidas de seguridad en caso de olor a gas a su proveedor local de gas.
 - El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).
 - El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).
 - Los quemadores de cocina no se volverán a encender automáticamente en caso de corte de energía y el gas no encendido seguirá siendo expulsado de los quemadores. Apague los quemadores inmediatamente cada vez que ocurra un corte de energía.
-  **Uso previsto**
-  **ADVERTENCIA:** NUNCA utilice este aparato como calefactor para calentar una habitación. Si lo hace, puede provocar una intoxicación por

monóxido de carbono y sobrecalentar el horno.

- Utilice este aparato solo para su uso previsto como se describe en este manual. Nunca utilice el aparato para guardarlo.
- Este aparato no debe usarse para calentar los platos debajo de la parrilla, colgar toallas y paños de cocina en las asas, para secar y calentar el espacio.
- Las aberturas de All en la pared detrás del aparato y en el piso debajo del aparato deben estar selladas.
- Este electrodoméstico no está diseñado para su uso en casas móviles, vehículos recreativos.
- No obstruya el flujo de aire de ventilación.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un uso inadecuado o errores de manipulación.
- El aparato se puede utilizar para descongelar, hornear, asar y asar alimentos.

Eliminación

Material de embalaje

 **PELIGRO:** ¡Riesgo de asfixia por los materiales de embalaje!

Los elementos de embalaje (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos,

correas de embalaje, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves.

El material de embalaje y los cierres de transporte están hechos de materiales que no son dañinos para el medio ambiente. Deseche todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas medioambientales. Esto es beneficioso para el medio ambiente.

Transporte futuro

No realice operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato sin haberlo desconectado previamente de la fuente de alimentación eléctrica.

 **Aviso:** No coloque otros artículos en la parte superior del aparato. El aparato debe transportarse en posición vertical.

Guarde la caja original del aparato y transporte el aparato en su caja original. Siga las marcas de orientación que están impresas en la caja.

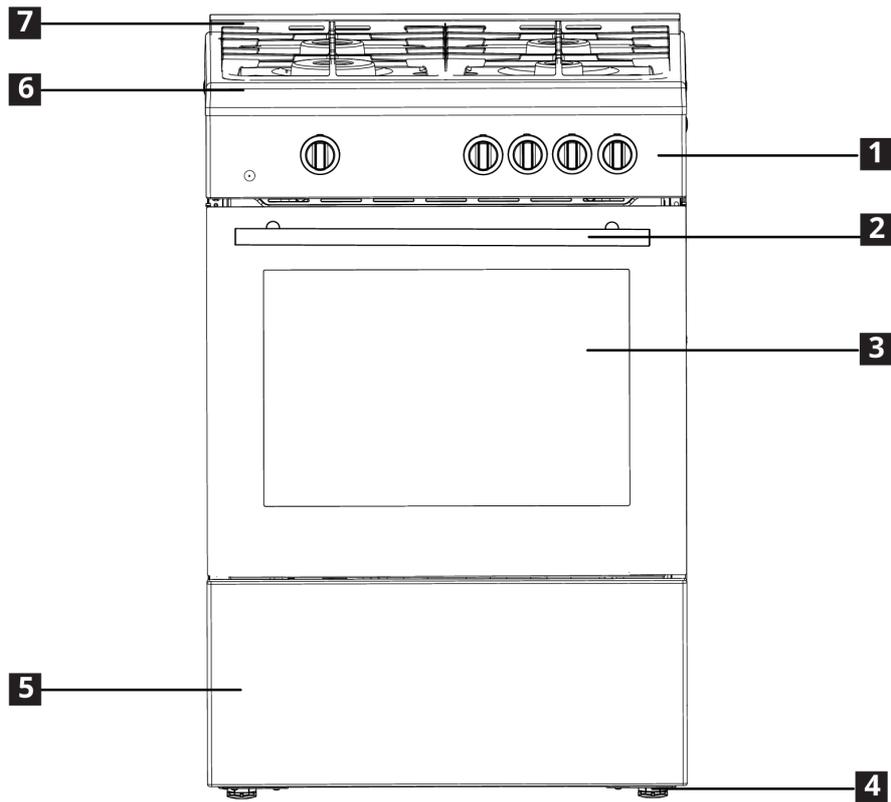
 **IMPORTANTE:** Verifique el aspecto general de su equipo identificando posibles daños durante el transporte.

Para evitar que el estante de alambre y la bandeja dentro del horno dañen la puerta del horno, coloque una tira de cartón en el interior de la puerta del horno que se alinee con la posición de las bandejas. Pega con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.

Si no tiene la caja original

Empaque el aparato en una envoltura de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva de forma segura para evitar daños durante el transporte.

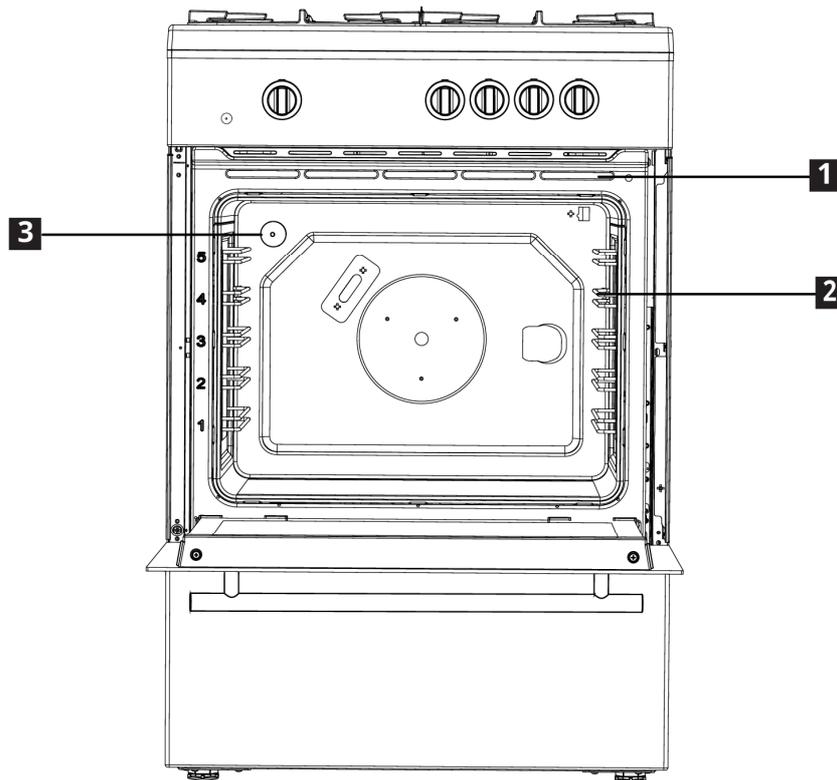
Descripción del Producto



- 1 Panel de control
- 2 Mango
- 3 Puerta principal
- 4 Pie

- 5 Parte inferior
- 6 Placa del quemador
- 7 Recorte de isla

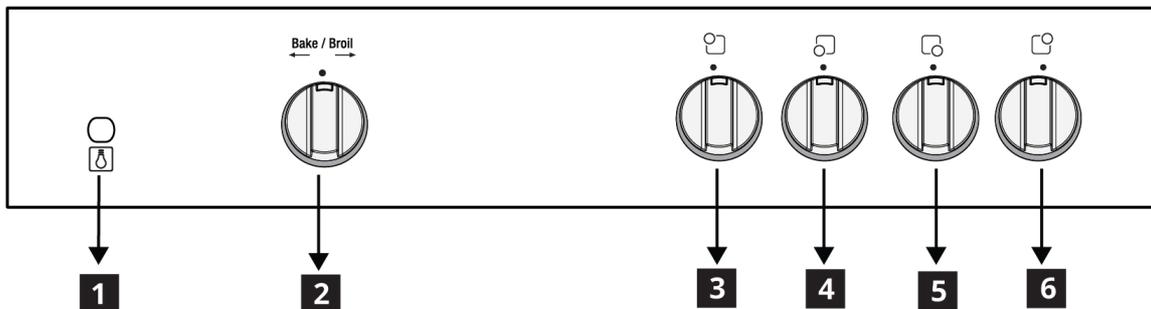
Presentación del producto



- 1 Orificios de ventilación
- 2 Estantes de alambre

- 3 Lámpara

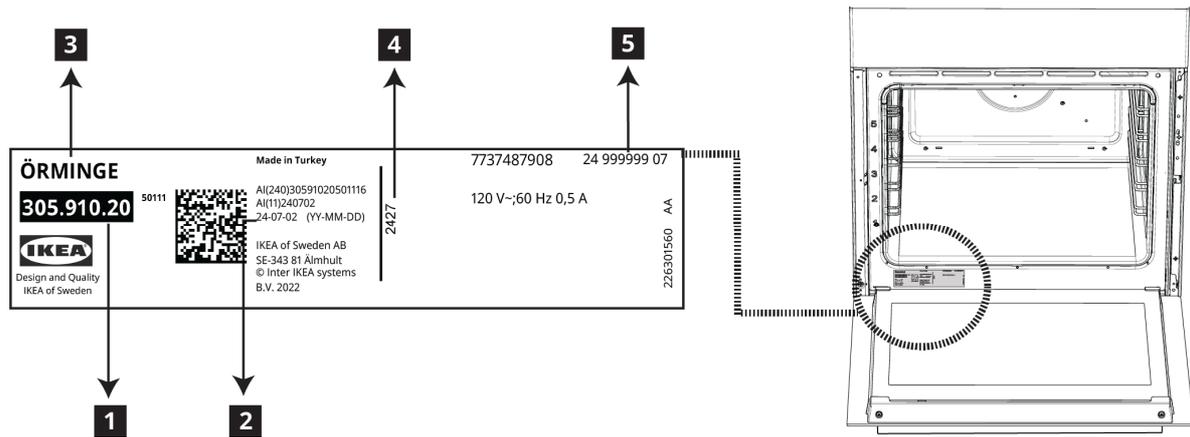
Panel de control



- 1 Botón de la lámpara
- 2 Perilla de control del horno/asador
- 3 Quemador normal trasero izquierdo

- 4 Fogón rápido delantero izquierdo
- 5 Quemador auxiliar delantero derecho
- 6 Quemador normal trasero derecho

Ubicación de la placa de clasificación



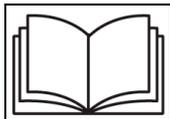
- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Número de artículo | 4 | Fecha de producción (Año-Semana) |
| 2 | Fecha de producción (Año-Mes-Día) | 5 | Número de serie |
| 3 | Nombre del artículo | | |

La placa de características es la representación oficial. Preste atención a la etiqueta del producto

Contenidos del paquete

i Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Es posible que no todos los accesorios descritos en el manual del usuario existan en su producto.

- Instrucciones DE montaje**
Guía de instrucciones de instalación del producto.

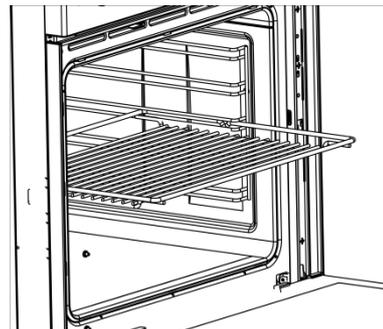


- Estante de alambre**
Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocinar en cacerolas en la rejilla deseada.



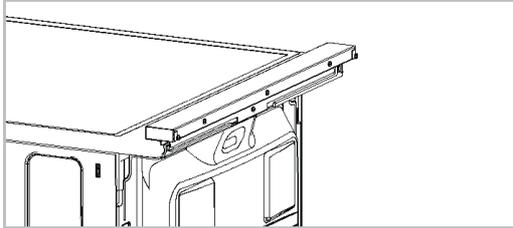
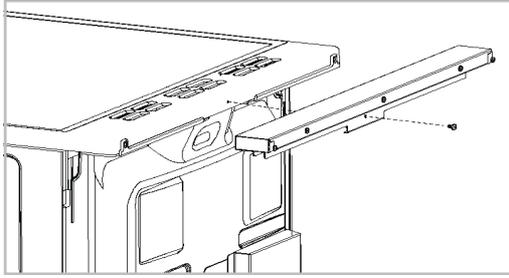
- Colocación correcta de la parrilla en estantes deslizantes**
Es importante colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja de goteo en los estantes de alambre. Deslice la parrilla o la bandeja de goteo completamente entre los 2 rieles y asegúrese de que esté estable

antes de poner un plato sobre ella (consulte la siguiente figura).



- Ajuste de la isla**
Para asegurar el marco de la isla al producto, retire el conjunto del marco de la isla del embalaje.

Coloque el conjunto de moldura de isla como se indica. Asegure el conjunto de moldura de isla al dispositivo con el tornillo proporcionado. No apriete demasiado para evitar dañar el producto o la cubierta de la isla.



 **PRECAUCIÓN:** Puede descargar el manual de usuario y la guía de instalación en www.ikea.com

Preparación

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su electrodoméstico de una manera ecológica y a ahorrar energía:

- Use utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte en el horno, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si así lo indica el manual del usuario o las instrucciones de cocción.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Trate de cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción en el estante de alambre.
- Cocine más de un plato uno tras otro. El horno ya estará caliente.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Use ollas/sartenes con cubierta para cocinar. Si no hay cobertura, el consumo de energía puede aumentar 4 veces.
- Seleccione el quemador que sea adecuado para el tamaño del fondo de la olla que se va a utilizar. Seleccione siempre el tamaño de olla correcto para tus platos. Las ollas más grandes requieren más energía.

Uso inicial

Primera limpieza del electrodoméstico

i Es posible que algunos detergentes o materiales de limpieza dañen la superficie.

No use detergentes agresivos, polvos/cremas de limpieza ni ningún objeto afilado durante la limpieza. No utilice limpiadores abrasivos fuertes o rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño húmedo o una esponja y séquelas con un paño.

Calefacción inicial

i **IMPORTANTE:** El humo y el olor pueden emitirse durante un par de horas durante la operación inicial. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para eliminar el humo y el olor. Evite inhalar directamente el humo y el olor que emite.

- Caliente el producto durante unos 30 minutos y luego apáguelo. Por lo tanto, cualquier residuo o capa de producción se quemará y eliminará.

! **ADVERTENCIA:** ¡Las superficies calientes causan quemaduras!

El producto puede estar caliente cuando está en uso. Nunca toque los quemadores calientes, las secciones interiores del horno, los calentadores, etc. Mantenga a los niños alejados.

Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor cuando coloque o retire platos en/del horno caliente.

i **IMPORTANTE:** El humo y el olor pueden emitirse durante un par de horas durante la operación inicial. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para eliminar el humo y el olor. Evitar inhalar directamente el humo y el olor que emite

Horno de gas

1. Saque todas las bandejas para hornear y la parrilla del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj.
» Se genera una chispa de encendido y se enciende el gas.
4. Mantenga presionada la perilla de control de asado/horno a gas durante otros 3 a 5 segundos.
5. Asegúrese de que el gas se haya encendido y que haya llama.
6. Establezca la temperatura en 350° F.
7. Haga funcionar el horno durante unos 30 minutos.
8. Apaga tu horno.

Asar

1. Saque todas las bandejas para hornear y la parrilla del horno.
2. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asado y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta "Asar".
» Se genera una chispa de encendido y se enciende el gas.
3. Mantenga presionado el mando durante 3 a 5 segundos más.
4. Asegúrese de que el gas esté encendido y que la llama sea visible en el asador.
5. Deje que la llama se estabilice aproximadamente 1 minuto y cierre la puerta del horno.
6. Haga funcionar el asador durante unos 30 minutos.
7. Apaga tu horno.

Ventilador

Su producto tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto el frente del producto como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando finaliza el proceso de enfriamiento. Sale aire caliente por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de apagarlo (aproximadamente 20 a 30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de horneado, el ventilador de enfriamiento se apaga con todas las funciones. El usuario no puede determinar el tiempo de funcionamiento del ventilador de refrigeración. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es un error.

Cómo usar la encimera

Información general sobre cocina

- ⚠️ ADVERTENCIA:** Nunca llene la sartén con aceite más de un tercio del mismo. No deje la encimera desatendida al calentar el aceite. Los aceites sobrecalentados conllevan riesgo de incendio. ¡Nunca intente extinguir un posible incendio con agua! Cuando el aceite se incendie, cúbralo con una manta ignífuga. Apague la encimera si es seguro hacerlo y llame al departamento de bomberos.

⚠️ PRECAUCIÓN: Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio de cocina. Una llama más alta desperdicia energía y aumenta el riesgo de ser quemado por la llama.

⚠️ ADVERTENCIA: Para su seguridad, el tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse para que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. Si no lo hace, puede causar peligro de incendio.
- Antes de freír los alimentos, séquelos siempre bien y colóquelos suavemente en el aceite caliente. Asegúrese de descongelar completamente los alimentos congelados antes de freírlos.
- No cubra el recipiente que utiliza para calentar el aceite.
- Coloque las sartenes y cacerolas de manera que sus asas no estén sobre la encimera para evitar el calentamiento de las asas. No coloque recipientes desequilibrados y fácilmente inclinables sobre la encimera.
- No coloque recipientes y cacerolas vacíos en zonas de cocción que estén encendidas. Podrían dañarse.
- Operar una zona de cocción sin un recipiente o cacerola en ella causará daños al producto. Apague las zonas de cocción después de que se complete la cocción.
- Como la superficie del producto puede estar caliente, no coloque recipientes de plástico y aluminio sobre ella.

Dichos recipientes tampoco deben usarse para guardar alimentos.

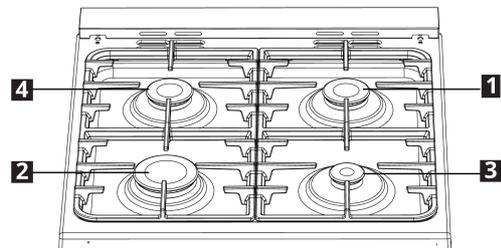
- Use solo cacerolas o recipientes de fondo plano.
- Coloque la cantidad adecuada de alimentos en cacerolas y sartenes. Así, no tendrás que hacer ninguna limpieza innecesaria evitando que los platos se desborden.

No coloque tapas de cacerolas o sartenes en las zonas de cocción.
- Coloque las cacerolas de manera que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee mover la cacerola a otra zona de cocción, levántela y colóquela en la zona de cocción que desee en lugar de deslizarla.

Cocción con gas

- El tamaño del recipiente y la llama deben coincidir entre sí. Ajuste las llamas de gas para que no se extiendan por la parte inferior del recipiente y el centro.

Uso de los quemadores/placas



- 1 Quemador normal 7-7.8" (18-20 cm)
- 2 Quemador rápido 8.66-9.44" (22-24 cm)
- 3 Quemador auxiliar 4,7-7" (12-18 cm)
- 4 El quemador normal de 7-7.8" (18-20 cm) es una lista del diámetro recomendado de las ollas que se utilizarán en los quemadores relacionados.

⚠️ ADVERTENCIA: No utilice sartenes más allá de los límites de dimensión indicados anteriormente. El uso de sartenes más grandes causa riesgo de intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies adyacentes y de las perillas de control. El uso de sartenes más

pequeñas provoca el riesgo de quemarse por la llama.

Encendido de los quemadores de gas

Los quemadores de gas se controlan con perillas de cocción de gas.

El símbolo "Hola" indica la potencia de cocción más alta y el símbolo "Lo" corresponde a la potencia de cocción más baja. En la posición apagada (superior), no se suministra gas a los quemadores.



1. Mantenga presionada la perilla del quemador.
2. Gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el nivel "Hola".
El gas se enciende con la chispa creada.
3. Ajústelo a la potencia de cocción deseada.
4. Si no hay electricidad; Encienda el gas con el encendedor de gas.

Apagar los quemadores de gas

Gire la perilla a la posición OFF (superior).

Sistema de seguridad de corte de gas (en modelos con componente térmico)



1. Seguridad de corte de gas

Como contramedida contra el soplido debido a desbordamientos de fluido en los quemadores, el mecanismo de seguridad se dispara y apaga el gas.

- Empuje la perilla hacia adentro y gírela en sentido antihorario para encenderla.
- Después de que el gas se encienda, mantenga la perilla presionada durante 3-5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
- Si el gas no se enciende después de presionar y soltar la perilla, repita el

mismo procedimiento manteniendo la perilla presionada durante 15 segundos.

⚠ PELIGRO:

Suelte el botón si el quemador no se enciende en 15 segundos.

Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. ¡Existe el riesgo de acumulación y explosión de gas!

Apagar la placa

Gire la perilla de control de la placa a la posición de apagado (superior).



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a productos químicos que incluyen níquel (metálico), que el estado de California sabe que causa cáncer. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

Nota: El níquel es un componente en todos los componentes de acero inoxidable y algunos otros componentes metálicos.

Cómo funciona el horno

Información general sobre horneado, asado y asado

 **ADVERTENCIA:** ¡Las superficies calientes causan quemaduras!

El producto puede estar caliente cuando está en uso. Nunca toque los quemadores calientes, las secciones interiores del horno, los calentadores, etc. Mantenga a los niños alejados. Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor al colocar o retirar los platos del horno caliente.

 **PELIGRO:** ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede escapar vapor. Salir del vapor puede quemarte las manos, la cara y/o los ojos.

Consejos para hornear

- Use placas de metal o recipientes de aluminio apropiados con recubrimiento no pegajoso o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio en la rejilla.
- Coloque el molde de hornear en el centro del estante.
- Seleccione la posición correcta de la rejilla antes de encender el horno o asar. No cambie la posición de la rejilla cuando el horno esté caliente.
- Siempre coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno está frío. Si la rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, no deje que el soporte entre en contacto con el elemento de calentamiento caliente en el horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.
-

Consejos para asar

- Condimentar con jugo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de cocción al cocinar un pollo entero, pavo o un trozo grande de carne.
- La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.

- Debe calcular aproximadamente de 4 a 5 minutos de tiempo de cocción por centímetro de altura de la carne.
- Deje reposar la carne en el horno durante unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se agota cuando se corta la carne.
- El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en la rejilla en el nivel medio o inferior.

Consejos para asar a la parrilla

Asar a la parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves de corral y conseguirá una superficie marrón agradable sin que se seque demasiado. Los trozos planos, las brochetas de carne y las salchichas son particularmente adecuados para asar a la parrilla, al igual que las verduras con un alto contenido de agua, como los tomates y las cebollas.

- Distribuya las piezas a asar en el estante de alambre.
- Si el asador está en el estante de alambre, coloque una bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.
- Agregue un poco de agua en la bandeja de goteo para facilitar la limpieza.



¡Peligro de incendio debido a alimentos que no son adecuados para asar a la parrilla!

Utilice solo alimentos para asar que sean adecuados para el calor intenso de asar. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior del asador. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

Cómo usar el horno de gas

El horno de gas es operado por la perilla de control del horno/asador. En la posición apagado (superior), el suministro de gas está bloqueado.



Perilla de control del horno/asado

Encender el horno de gas

El horno de gas se enciende automáticamente mediante la perilla de control del horno/asador.

1. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj.
» Se genera una chispa de encendido y se enciende el gas.
2. Mantenga presionada la perilla de control de asado/horno a gas durante otros 3 a 5 segundos.
3. Asegúrese de que el gas se haya encendido y que haya llama.

Tabla DE tiempos DE cocción

- ⓘ La primera rejilla del horno es la rejilla inferior.
- ⓘ Capacidad de carga máxima de la bandeja del horno: 4 kg (8,8 lb).

4. Seleccione la temperatura de horneado deseada.
5. Si no hay electricidad; Encienda el gas con el encendedor de gas desde el orificio de control de encendido.

⚠ PELIGRO:
¡Riesgo de deflagración por gas que no se enciende!

El dispositivo no debe funcionar durante más de 15 s. Si después de 15 s el quemador no se ha encendido, deje de operar el dispositivo y abra la puerta del compartimiento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar encender nuevamente el quemador.

Apague el horno de gas

1. Al final del tiempo de cocción, gire la perilla de control del horno a gas/asado a la posición de apagado (arriba).

ⓘ Los tiempos en esta tabla son solo una guía. Los tiempos pueden variar debido a la temperatura de los alimentos, el grosor, el tipo y su propia preferencia de cocción.

Horneado y tostado

Alimentos	Precalentamiento *	Nivel de inserción	Posición de la perilla de control (F)	Cocina
Pastel de manzana	10 min.	3	350	60...70 min.
Tarta de frutas	10 min.	3	350	60...70 min.
Pastel	10 min.	3	350	60...70 min.
Cookies	10 min.	4	350	30...40 min.
Pastelería	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Pastel	10 min.	3	350	60...70 min.
Galletas	10 min.	4	350	30...40 min.
Cordero asado	10 min.	4...5	450	35...45 min. por 450 g + 30 min.
Carne asada	10 min.	3	450	100...130 min. por 450 g + 30 min.
Turquía	10 min.	3	450	100...130 min. por 450 g + 30 min.
Aves de corral	10 min.	3	450	100...130 min. por 450 g + 25 min.
Casseroles	10 min.	4	450	100...130 min. §
Pescado	10 min.	3	350	45...55 min.
Macarrones	10 min.	4	350	50...55 min.
Pasteles pequeños	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Sándwich Victoria	10 min.	3	350	30...35 min.

* en la posición de la perilla de control 3 / § dependiendo de la cantidad / # dependiendo del tamaño

Consejos para hornear pasteles

1. Si la masa está demasiado seca,
 - » Aumente la temperatura en 50 ° F y reduzca el tiempo de cocción.
2. Si la masa se cayó,
 - » Use menos líquido o baje la temperatura en 50 °F.
3. Si la masa es demasiado oscura en la parte superior,
 - » Colóquelo en una rejilla más baja, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
4. Si se cocina bien por dentro pero se pega por fuera,
 - » Use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para hornear pasteles

1. Si la masa está demasiado seca,
 - » Aumente la temperatura unos 50 ° F y disminuya el tiempo de cocción.
 - » Humedece las capas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y yogur.
 2. Si la masa tarda demasiado en hornearse,
 - » Asegúrese de que el grosor del pastel que ha preparado no exceda la profundidad de la bandeja y permanezca nivelado con ella.
 3. Si la parte superior de la masa se dora, pero la parte inferior no está cocida,
 - » Asegúrese de que la cantidad de salsa que ha utilizado para la pastelería no sea demasiada en el fondo de la pastelería. Intenta esparcir la salsa por igual entre y sobre las capas de masa para un dorado uniforme.
- » Cocine la masa de acuerdo con el modo y la temperatura indicados en la mesa de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en el estante inferior de una capa la próxima vez.

Consejos para cocinar verduras

1. Si el plato de verduras se queda sin jugo y se seca,
 - » Dado que el uso de una tapa durante la cocción mantendrá el jugo del plato en la sartén, cocine sus platos de verduras en una sartén con una tapa en lugar de una bandeja.

2. Si un plato de verduras no se cocina,
 - » Hierva las verduras de antemano o prepárelas como comida enlatada y colóquelas en el horno.

Cómo hacer funcionar el asador



ADVERTENCIA

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! Mantenga a los niños alejados del producto.

Cierre la puerta del horno durante el asado.

El asador es operado por la perilla de control del horno/asador. En la posición apagado (superior), el suministro de gas está bloqueado.



Perilla de control del horno/asado

Encendido de Broil

El asado se enciende automáticamente con la perilla de control del horno/asado.

1. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asado y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "Asar".
 - » Se genera una chispa de encendido y se enciende el gas.
2. Mantenga presionado el mando durante 3 a 5 segundos más.
3. Asegúrese de que el gas esté encendido y que la llama sea visible en la parrilla.
4. Deje que la llama se estabilice aproximadamente 1 minuto y cierre la puerta del horno.

⚠ PELIGRO:
¡Riesgo de deflagración por gas que no se enciende!

El dispositivo no debe funcionar durante más de 15 s. Si después de 15 s el quemador no se ha encendido, deje de operar el dispositivo y abra la puerta del compartimiento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar encender nuevamente el quemador.

Apagar el asador

1. Gire la perilla de control del horno/asado a la posición de apagado (superior).

ⓘ No use el nivel superior para hervir

Tabla DE tiempos DE cocción

ⓘ La primera rejilla del asador es la rejilla inferior.

ⓘ No utilice la rejilla superior para asar a la parrilla.

ⓘ Para una cobertura óptima de la parrilla, coloque el estante de alambre hacia la parte frontal del horno justo fuera del contacto con la puerta de vidrio. Colocar el estante de alambre completamente en la parte posterior del horno reducirá la cobertura de la parrilla.

ⓘ Los tiempos en esta tabla son solo una guía. Los tiempos pueden variar debido a la temperatura de los alimentos, el grosor, el tipo y su propia preferencia de cocción.

Asado

Alimentos	Preparación/ajuste	Tiempo de asado #
Tostado de productos de panadería	3...10 min.
Pequeños cortes de carne, embutidos, tocino, etc.	15...20 min.
Chuletas, filetes de gammon, trozos de pollo, etc.	Pollo con rejilla de alambre en posición invertida.	20...25 min.
Pescado entero, filetes de pescado, dedos de pescado	Pescado entero y filetes de pescado colocados en la base de la parrilla.	10...20 min.
Pescado en pan rallado	15...20 min.
Productos de papa precocinados	15...20 min.
Pizza	Colocado en la base de la parrilla.	12...15 min.
Asado/dorado de alimentos	Plato colocado directamente en la base del compartimento de la parrilla.	8...10
<small># dependiendo del tamaño resp. grosor</small>		

Cuidado y Limpieza

Información general

La vida útil del producto se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá si el producto se limpia a intervalos regulares.

 **PELIGRO:** Desconecte el producto del suministro principal antes de iniciar los trabajos de mantenimiento y limpieza. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!

 **PELIGRO:** Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo.

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Limpie el producto a fondo después de cada uso. De esta manera, será posible eliminar los residuos de cocción más fácilmente, evitando así que se quemen la próxima vez que se utilice el aparato.
- No se requieren agentes de limpieza especiales para limpiar el producto. Use agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar el producto y límpielo con un paño seco.
- Asegúrese siempre de que cualquier exceso de líquido se limpie completamente después de la limpieza y que cualquier derrame se seque inmediatamente.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar el acero inoxidable o superficies inox y el mango. Use un paño suave con un detergente líquido (no abrasivo) para limpiar esas partes, prestando atención a barrer en una dirección.
-  **IMPORTANTE:** La superficie puede dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza. No use detergentes agresivos, polvos/cremas de limpieza ni ningún objeto afilado durante la limpieza. No utilice limpiadores abrasivos fuertes o rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden

rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

-  **IMPORTANTE:** No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
-  **PRECAUCIÓN:** Los accesorios y las partes del aparato no son adecuados para lavar en un lavavajillas.

Limpieza del quemador/placa

Cocinas de gas

1. Retire y limpie las rejillas y las tapas de los quemadores y límpielos.
2. Limpiar la encimera.
3. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores y asegúrese de que estén colocadas correctamente.
4. Al instalar los soportes para sartenes, preste atención a colocar las rejillas de los quemadores de manera que queden centrados.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel de control y las perillas con un paño húmedo y séquelos.

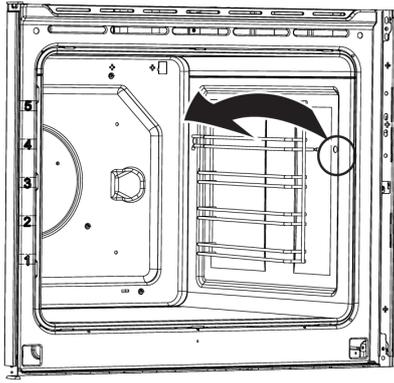
-  **IMPORTANTE:** No retire las perillas de control para la limpieza del panel de control.

Limpieza del horno

No se requiere limpiador de horno ni ningún otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras aún esté caliente. No permita que se acumulen grasas o aceites en la base del horno o en los accesorios del horno.

Para limpiar la pared lateral

1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en la dirección opuesta a la pared lateral.
2. Retire la rejilla lateral por completo tirando de ella hacia usted.



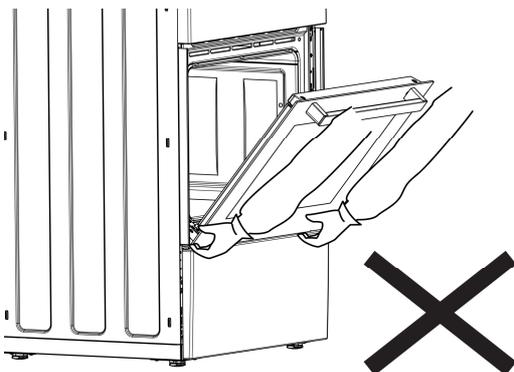
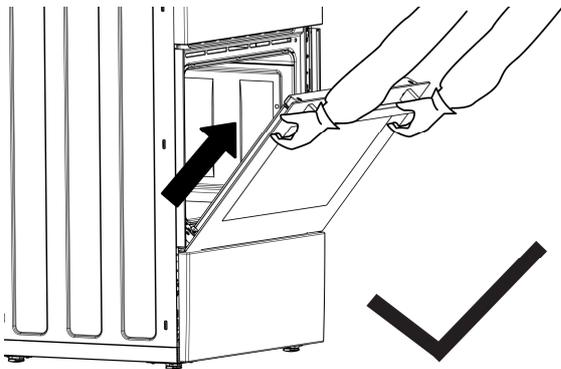
Limpiar la puerta del horno

Para limpiar la puerta del horno, use agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar el producto y límpielo con un paño seco.

i No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno. Podrían rayar la superficie y destruir el vidrio.

Retirar la puerta del horno

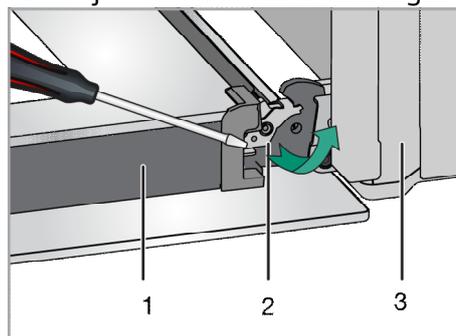
Al retirar la puerta del horno, asegúrese de que el horno esté frío y de que se haya apagado la alimentación del horno antes de retirar la puerta.



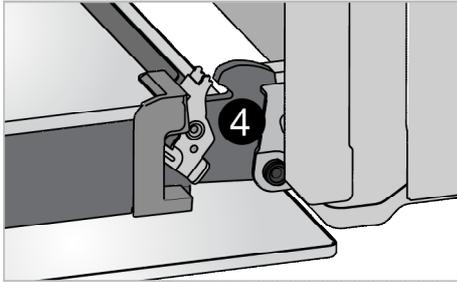
⚠ PRECAUCIÓN: Al retirar la cubierta del producto, no la sostenga debajo de la cubierta.

Si no lo hace, podría provocar descargas eléctricas o quemaduras. La puerta del horno es pesada y algunas partes son frágiles. Utilice ambas manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta es de vidrio. Maneje con cuidado para evitar roturas. Sujete solo los lados de la puerta del horno. No agarre el mango, ya que puede oscilar en la mano y causar daños o lesiones. No agarrar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría provocar lesiones personales o daños al producto. Para evitar lesiones por el cierre a presión del soporte de la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén bien colocadas antes de retirar la puerta. Además, no fuerce la puerta a abrirse o cerrarse; la bisagra podría dañarse y resultar en lesiones. No coloque la puerta retirada sobre objetos afilados o puntiagudos, ya que esto podría romper el vidrio. Acuéstese sobre una superficie plana y lisa, colocada de modo que la puerta no se caiga.

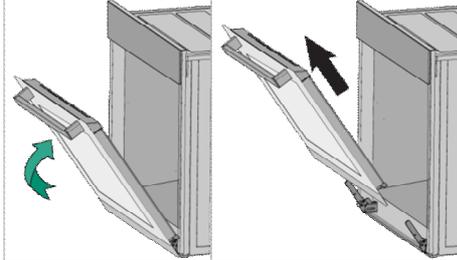
1. Abra la puerta delantera (1).
2. Abra los clips en la carcasa de la bisagra (2) en los lados derecho e izquierdo de la puerta delantera presionándolos hacia abajo como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra (posición abierta)



3. Mueva la puerta delantera hasta la mitad.



4. Retire la puerta delantera tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

i Los pasos realizados durante el proceso de extracción deben realizarse en orden inverso para instalar la puerta. No olvide cerrar los clips en la carcasa de la bisagra al volver a instalar la puerta.

Sustitución de la lámpara del horno

⚠ PELIGRO:

Antes de reemplazar la lámpara del horno, asegúrese de que el producto esté desconectado de la red eléctrica y enfriado para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

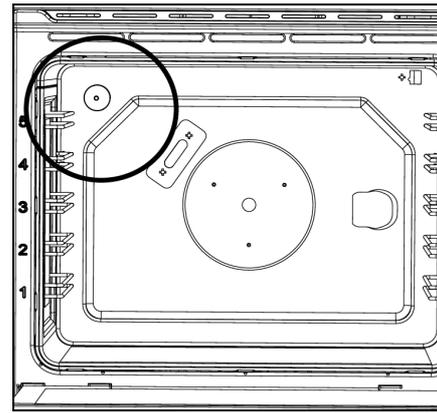
i Las lentes deben estar en su lugar al usar el horno.

Las lentes sirven para proteger la bombilla de la rotura.

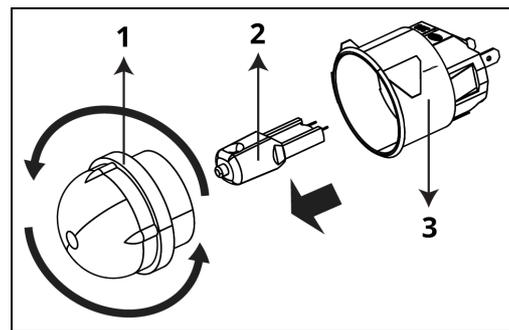
Las lentes están hechas de vidrio. Manipule con cuidado para evitar roturas. Los vidrios rotos podrían causar una lesión.

i La posición de la lámpara puede variar de la figura.

Las lámparas de horno se pueden obtener de agentes de servicio autorizados o técnicos con licencia.



Cada horno está equipado con una luz halógena ubicada en la pared posterior del horno. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno está en un ciclo de cocción. Cada conjunto de luz consta de una lente extraíble, una bombilla y una carcasa de toma de luz que se fija en su lugar. El reemplazo de la bombilla se considera un elemento de mantenimiento de rutina.



- 1 Lente
- 2 Bombilla halógena
- 3 Enchufe de la bombilla (fijo en su lugar)

- Desconecte el producto de la red eléctrica.
- Gire la cubierta de vidrio en sentido antihorario para retirarla.
- Retire la lámpara del horno de su casquillo y reemplácela por la nueva.
- Instale la cubierta de vidrio.

Solución de problemas

Consulte al agente de servicio autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde compró el producto si no puede solucionar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un producto defectuoso usted mismo.

Problema	Posible causa	Solución
El horno emite vapor cuando está en uso.	Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento.	Esto no es un error.
El producto emite ruidos metálicos mientras se calienta y enfría.	Cuando las piezas metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido.	Esto no es un error.
No hay chispa de encendido	No hay corriente.	Compruebe los fusibles en la caja de fusibles.
La luz del horno no funciona.	La lámpara del horno está defectuosa.	Reemplace la lámpara del horno.
	Se corta la energía.	Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplace o reinicie los fusibles.
No hay gas	La válvula de gas principal está cerrada.	Abra la válvula de gas.
	La tubería de gas está doblada.	Instale la tubería de gas correctamente.
Los quemadores no se están quemando correctamente o no se están quemando en absoluto	Los quemadores están sucios	Limpie los componentes del quemador.
	Los quemadores están mojados.	Seque los componentes del quemador.
	La tapa del quemador no está montada de forma segura	Monte la tapa del quemador correctamente.
	La válvula de gas está cerrada	Abra la válvula de gas.

Datos técnicos

ASPECTOS GENERALES

Dimensiones externas (alto / ancho / profundidad)	33 1/3 / 23 1/2 x 23 1/2 pulgadas
Voltaje / frecuencia	120 V~; 60 Hz 0,5 A
Tipo / sección/longitud del cable	DTR 3x824 AWG / máx. 6 pies
Protección de fusibles	1 A
Tipo de gas/ presión	Gas Natural NAT 4"/Gas LP 11"

Platos de cocina

Parte trasera izquierda	Quemador normal
Potencia	Nat 7050 BTU/h / LP 6300 BTU/h
Delantero izquierdo	Fogón rápido
Potencia	Nat 10900 BTU/h / LP 8750 BTU/h
Frente derecho	Quemador auxiliar
Potencia	Nat 3650 BTU/h / LP 2750 BTU/h
Trasero derecho	Quemador normal
Potencia	Nat 7050 BTU/h / LP 6300 BTU/h

HORNO/ASAR

Horno principal	Horno de gas
Consumo de energía del horno	Nat 7450 BTU/h / LP 7350 BTU/h
Consumo total de energía	Nat 36100 BTU/h / LP 31450 BTU/h
Consumo de energía a la parrilla	Nat 7400 BTU/h / LP 7300 BTU/h

Este aparato se puede utilizar con gas LP y gas natural. Se envía desde la fábrica ajustado para su uso con gas natural de 4" w.c. Los orificios de conversión se encuentran en el kit de conversión. Siga las instrucciones incluidas con los orificios para la conversión de gas.

- i** Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.
- i** Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con su producto.
- i** Los valores indicados en las etiquetas del producto o en la documentación que lo acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Dependiendo de las condiciones operativas y ambientales del producto, estos valores pueden variar.

Tabla de inyectores



ADVERTENCIA: Este producto se puede convertir a gas LP. La conversión de gas siempre debe ser realizada por Agentes de Servicio Autorizados.

Se debe usar el tipo de gas que se utilizará el tipo de inyector correcto. Encuentre la tabla de GLP/GN a continuación.

Los inyectores que se muestran en la tabla a continuación son aplicables para altitudes entre 0-4500 pies.

Posicionar zona de encimera	Delantero izquierdo	Frente derecho	Trasero derecho	Parte trasera izquierda
Tipo de gas/Presión del gas				
Gas natural 4"	1.55 mm	0,90 mm	1,25 mm	1,25 mm
	Horno		Asar	
Gas natural 4"	1.30 mm		1.30 mm	

Posicionar zona de encimera	Delantero izquierdo	Frente derecho	Trasero derecho	Parte trasera izquierda
Tipo de gas/Presión del gas				
Gas LP 11"	0,87 mm	0,50 mm	0,72 mm	0,72 mm
	Horno		Asar	
Gas LP 11"	0,73 mm		0,73 mm	

Garantía limitada de IKEA

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida durante cinco (5) años a partir de la fecha original de compra de su electrodoméstico en IKEA, a menos que el electrodoméstico se llame LAGAN o TILLREDA, en cuyo caso se aplican dos (2) años de garantía. Se requiere el recibo de venta original como prueba de compra. Si el trabajo de servicio se lleva a cabo bajo garantía, esto no extenderá el período de garantía del aparato.

¿Quién ejecutará el servicio?

IKEA "Proveedor de servicios" proporcionará el servicio a través de sus propias operaciones de servicio o red de socios de servicio autorizados.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre los fallos del aparato que hayan sido causados por una construcción defectuosa o fallos materiales desde la fecha de compra a IKEA. Esta garantía se aplica solo para uso doméstico. Algunas excepciones no garantizadas se especifican bajo el título "¿Qué no está cubierto por esta garantía?" Dentro del período de garantía, se cubrirán los costos para remediar la falla (por ejemplo, reparaciones, piezas, mano de obra y viajes), siempre que el aparato sea accesible para su reparación sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las regulaciones locales. Las piezas reemplazadas pasan a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicios designado por IKEA examinará el producto y decidirá, a su entera discreción, si está cubierto por esta garantía. Si se considera cubierto, el Proveedor de servicios de IKEA o su socio de servicio autorizado a través de sus propias operaciones de servicio, reparará, a su entera discreción, el producto defectuoso o lo reemplazará con el mismo producto o uno similar.

- Desgaste normal.
- Daños deliberados o negligentes, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o por conexión a un voltaje incorrecto, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños por agua, incluidos, entre otros, daños causados por exceso de cal en el suministro de agua, daños causados por condiciones ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluidas baterías y lámparas.
- Partes no funcionales y decorativas que no afectan el uso normal del aparato, incluidos los arañazos y las posibles diferencias de color.
- Daños accidentales causados por objetos o sustancias extrañas y limpieza o desbloqueo de filtros, sistemas de drenaje o cajones de jabón.
- Daños en las siguientes partes: vidrio cerámico, accesorios, cestas de vajilla y cubertería, tuberías de alimentación y drenaje, sellos, lámparas y cubiertas de lámparas, pantallas, perillas, carcasas y partes de carcasas. A menos que se pueda demostrar que dichos daños han sido causados por fallas de producción.
- Casos en los que no se pudo encontrar ninguna falla durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios designados y/o un socio contractual de servicio autorizado o cuando se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no conforme a las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, es decir, de uso profesional.
- Daños durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. Sin embargo, si IKEA entrega el producto en la dirección de entrega del cliente, IKEA cubrirá los daños que se produzcan en el producto durante esta entrega.

- Coste de realización de la instalación inicial del electrodoméstico IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o su socio de servicio autorizado repara o reemplaza el electrodoméstico según los términos de esta garantía, el proveedor de servicios designado o su socio de servicio autorizado reinstalará el electrodoméstico reparado o instalará el reemplazo, si es necesario.

Cómo se aplica la legislación del país

La garantía de IKEA le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una jurisdicción a otra. Sin embargo, estas condiciones no limitan de ninguna manera los derechos de los consumidores descritos en la legislación local.

Área de validez

Para los electrodomésticos que se compran en Estados Unidos o Canadá, o se trasladan a uno de los países mencionados, los servicios se prestarán en el marco de las condiciones de garantía normales en el país especificado.

La obligación de llevar a cabo los servicios en el marco de la garantía existe solo si el aparato cumple y se instala de acuerdo con:

- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación de la garantía;
- las instrucciones de montaje y la información de seguridad del manual del usuario.

El servicio POSTVENTA dedicado a los electrodomésticos IKEA

No dude en ponerse en contacto con el proveedor de servicios posventa designado por IKEA para:

- realizar una solicitud de servicio en virtud de esta garantía;
- solicitar aclaraciones sobre la instalación del electrodoméstico IKEA en los muebles de cocina dedicados a IKEA;

- pedir aclaraciones sobre las funciones de los electrodomésticos IKEA.



Puedes encontrar los números de teléfono de los proveedores de servicios posventa designados por IKEA al final de este manual.

Para garantizar que le proporcionamos la mejor asistencia, lea atentamente las Instrucciones de montaje y/o el Manual del usuario antes de ponerse en contacto con nosotros.

Cómo comunicarse con nosotros si necesita nuestro servicio

Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que figuran en este manual. Consulte siempre los números que figuran en el folleto del aparato específico para el que necesita ayuda.

Consulte siempre el número de artículo de IKEA (código de 8 dígitos) colocado en la placa de características de su aparato.

¡GUARDE EL RECIBO DE VENTA!

Es su comprobante de compra y es necesario para que se aplique la garantía. El recibo de venta también indica el nombre de IKEA y el número de artículo (código de 8 dígitos) de cada uno de los electrodomésticos que ha comprado.

¿Necesitas ayuda adicional?

Para cualquier pregunta adicional no relacionada con la posventa de sus electrodomésticos, póngase en contacto con nuestro centro de llamadas de la tienda IKEA más cercana. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.



EE. UU. - É. - U. - EE. UU.

Número telefónico

Número de teléfono 1-888-888-4532

Teléfono :

Sitio web

Sitio web IKEA.us/appliancesupport

Sitio web :

CANADÁ- CANADÁ- CANADÁ

Número telefónico

Número de teléfono 1-866-866-4532

Teléfono :

Sitio web IKEA.ca/appliancesupport

Sitio web fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio web :

PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO

Sitio web - Sitio web - Sitio web : IKEA.pr

REPÚBLICA DOMINICANA - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

Sitio web - Sitio web - Sitio web : IKEA.com.do

