

# 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.



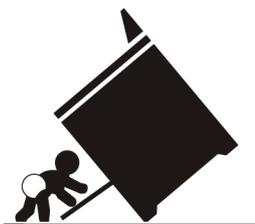
**ADVERTENCIA:** Si la información de este manual no se sigue exactamente, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



### 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).



 **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.

Su producto ha sido fabricado en instalaciones modernas y ha pasado estrictos procedimientos de control de calidad.

Para obtener el mejor rendimiento, le pedimos que lea atentamente este manual de usuario, especialmente las instrucciones de seguridad, antes de usar su producto y que lo guarde para futuras consultas. Si este producto se da a otro consumidor, por favor entréguele este manual para su referencia.

### 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](http://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.....	22
Instrucciones básicas DE seguridad .....	7	Uso de los quemadores/placas.....	26
Seguridad para los niños .....	12	Panel de control.....	28
Seguridad al trabajar con electricidad	13	Cómo funciona el horno.....	34
Uso previsto.....	13	Cómo usar el horno eléctrico.....	34
Eliminación.....	13	Modos de funcionamiento .....	35
Material de embalaje.....	13	Uso del reloj del horno .....	36
Transporte futuro.....	14	Cómo hacer funcionar el asador .....	40
Descripción del Producto.....	15	Cuidado y Limpieza .....	41
Presentación del producto.....	16	Información general.....	41
Panel de control .....	16	Superficies inox e inoxidable.....	41
Ubicación de la placa de clasificación...	17	Limpieza del panel de control.....	42
Contenidos del paquete .....	17	Limpieza del horno.....	42
Preparación.....	17	Retirar la puerta del horno.....	42
Consejos para ahorrar energía .....	19	Sustitución de la lámpara del horno...	43
Primer uso.....	20	Solución de problemas .....	45
Ajuste de hora .....	20	Datos técnicos.....	47
Primera limpieza .....	20	Garantía limitada de IKEA.....	48
Calefacción inicial.....	20		

## 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.
- Instalación adecuada: asegúrese de que su electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado
- Nunca use su electrodoméstico para calentar o calentar la habitación.
- Use ropa adecuada: las prendas holgadas o colgantes nunca deben ser una palabra mientras usa el aparato.
- Mantenimiento del usuario: no repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser referidos a un técnico calificado.
- Utilice el tamaño adecuado de la sartén: este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada del utensilio con el quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a altas temperaturas: el boilover causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir los fondos del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de cocina esmaltados: solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios

- esmaltados son adecuados para el servicio de gama alta sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes; para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de modo que se gire hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.
  - Tenga cuidado al abrir la puerta: deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
  - Colocación de las rejillas del horno: 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.
  - Use solo agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que el bache toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otra ropa voluminosa.
  - No cocine sobre una placa de cocción rota: si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado de inmediato.
  - Limpie la placa de cocción con precaución: si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
  - **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES** -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 o áreas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran la placa de cocción y las superficies que dan a la placa de cocción".
  - **NO TOQUE LAS RESISTENCIAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES**

DEL HORNO - los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan 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 los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las superficies interiores de la cavidad del horno, las puertas del horno y la ventana.

- Nunca lo use cuando el juicio o la coordinación se vean afectados por el uso de alcohol y/o drogas.
- No utilice el aparato si está defectuoso o muestra algún daño visible.
- 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.

- No caliente recipientes de alimentos cerrados ni frascos de vidrio. La presión que pueda acumularse en el frasco puede hacer que explote.
- No utilice el horno para un área de almacenamiento. Los artículos almacenados en un horno pueden encenderse.
- Almacenamiento en o sobre el aparato: los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de unidades de superficie.
-  **¡Riesgo de incendio!** No almacene material inflamable en el horno y/o en el cajón de calentamiento.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
- 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 utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no esté en uso.
- 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 coloque bandejas para hornear, platos o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. La acumulación de calor puede dañar la parte inferior del horno.
  - Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
  - El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o inapropiado del aparato.
  - No utilice el horno con los cristales de la puerta principal retirados o rotos.
  - Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
  - El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
  - La presión de vapor que se acumula debido a la humedad en la superficie de la placa o en el fondo de la olla puede hacer que la olla se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie del horno y la parte inferior de las ollas estén siempre secas.
  - Las placas calefactoras están equipadas con la tecnología "Induction". Su placa de inducción que proporciona ahorros de tiempo y dinero debe usarse con ollas adecuadas para cocinar por inducción; de lo contrario, las placas de cocción no funcionarán.
  - Como las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar impactos dañinos para las personas que usan dispositivos como una bomba de insulina o un marcapasos.
  - **ⓘ IMPORTANTE:** Este dispositivo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los estándares para dispositivos digitales de Clase B según la Parte 18 de las regulaciones de la FCC (Estados Unidos) e ICES-001 (Canadá). Estos estándares se establecieron para brindar una protección razonable contra interferencias dañinas en instalaciones residenciales. El dispositivo genera y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y opera de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación específica. Si se producen interferencias con señales de radio o televisión (lo que se puede determinar apagando y encendiendo la unidad), se recomienda al usuario que

intente una o más de las siguientes acciones:

\* Ajuste o reubique la antena receptora.

\* Aumente la separación entre el dispositivo y el receptor.

\* Conecte el dispositivo a una toma o circuito diferente al que está conectado al receptor.

Esta revisión conserva el significado y la información principal del texto original, pero lo presenta en una estructura ligeramente diferente.

- Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.
- 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.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Esta placa de inducción es capaz de generar un campo electromagnético en la frecuencia ISM para inducir calor en los utensilios de cocina. Se ha probado y aprobado para

este aparato el cumplimiento de la Parte 18 de las normas de la FCC para equipos ISM. Se declara que el producto se encuentra dentro de los límites de los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos que funcionan en el mismo rango de frecuencia, dentro de una configuración doméstica. Dado que la placa de inducción se encuentra muy cerca de una radio o televisión (TV), pueden producirse interferencias. El usuario es responsable de rectificar cualquier interferencia y podrá hacerlo adoptando las siguientes medidas:

- Cambiar la ubicación del receptor de TV o radio
- Aumentar la distancia entre el receptor de TV/radio y la placa de inducción.
- Utilice diferentes tomas de corriente para enchufar ambos dispositivos.
- Asegúrese de que las bandejas reflectoras o los recipientes de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas cacerolas o tazones mientras cocina puede dañar el cableado o los componentes que se encuentran debajo.
- Colocación de las rejillas del horno: siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado cuando el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está

caliente, no permita que la agarradera entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.

### **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.
- No deje a los niños solos: los niños no deben dejarse solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- 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.
-  **PRECAUCIÓN:** 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.
-  **ADVERTENCIA:** Un niño o un adulto puede inclinar el campo de tiro y morir. Verifique que el soporte antivuelco se haya instalado correctamente en el piso o la pared y que el pie trasero de la gama esté acoplado al soporte como se muestra en las instrucciones de la ilustración. Asegúrese de que el soporte antivuelco se vuelva a enganchar cuando se mueva el rango asegurándose de que el pie del esté enganchado en el soporte antivuelco. No opere la estufa sin el soporte antivuelco en su lugar y acoplado.

## Seguridad al trabajar con electricidad

- Cualquier trabajo en equipos y sistemas eléctricos solo puede ser realizado por personas calificadas autorizadas.
-  **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 calificado.
- 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.
- No empape los elementos calefactores extraíbles. Los

elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.

## Uso previsto

- El aparato está diseñado solo para uso doméstico. El uso comercial no es admisible.
- 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.
- 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.

 **PRECAUCIÓN:** Si el producto se entregará a alguien para uso personal o se entregará a alguien para uso de segunda mano, el manual del usuario, las etiquetas del producto, otros documentos relacionados, piezas de montaje, etc., deben entregarse con el producto.

### 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.

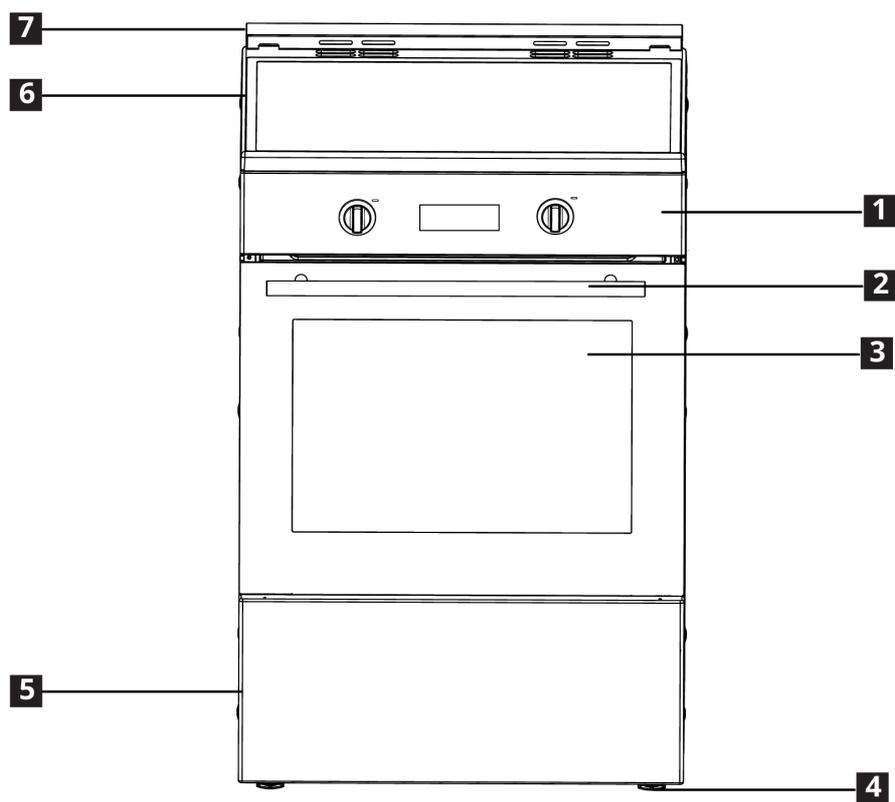
Si no tiene la caja original. Empaque el aparato en una envoltura de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva de forma segura para evitar daños durante el transporte.

 **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](http://www.P65Warnings.ca.gov)**

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

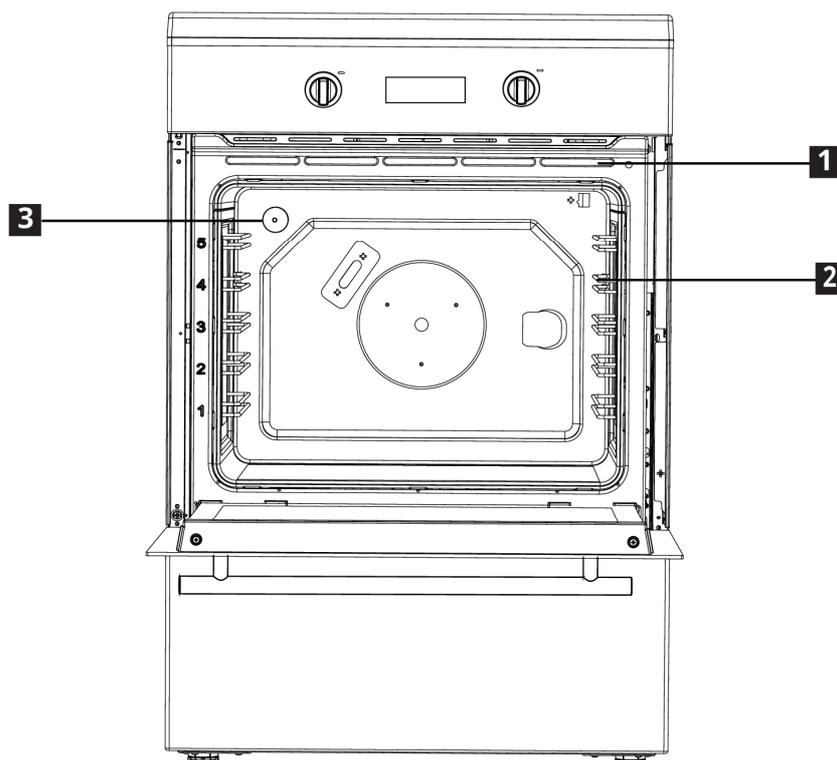
## Descripción del Producto



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

- 5 Parte inferior
- 6 Superficie de cocción de vidrio
- 7 Recorte de isla

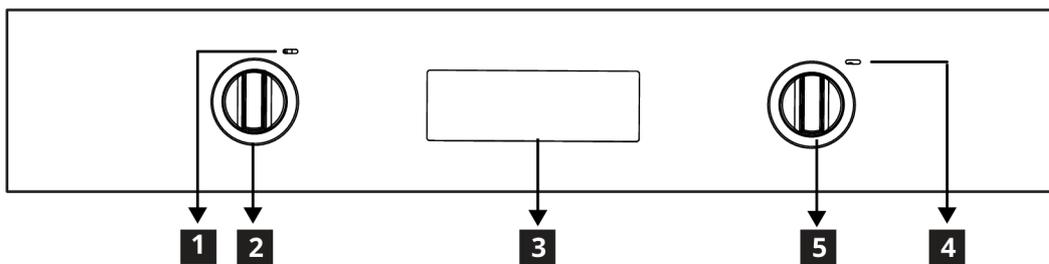
## Presentación del producto



- 1 Orificios de ventilación
- 2 Estantes de alambre

- 3 Lámpara

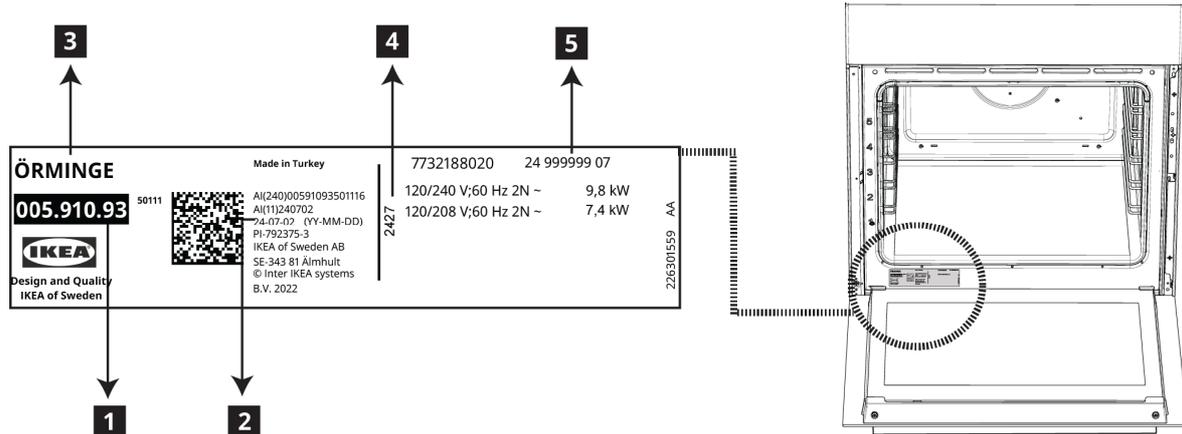
## Panel de control



- 1 Lámpara de función
- 2 Perilla de función
- 3 Temporizador digital

- 4 Lámpara del termostato
- 5 Perilla del termostato

## Ubicación de la placa de clasificación



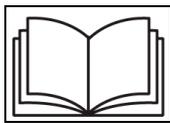
- 1** Número de artículo
- 2** Fecha de producción (Año-Mes-Día)
- 3** Nombre del artículo
- 4** Fecha de producción (Año-Semana)
- 5** Número de serie

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

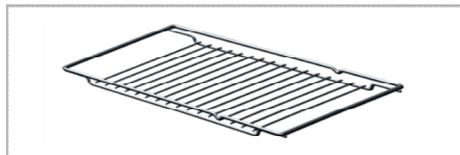
## Contenidos del paquete

**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.

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

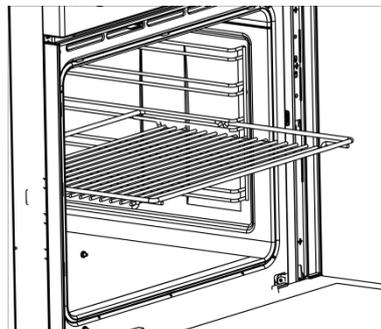


- 2. Estante de alambre**  
Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocinar en cacerolas en la rejilla deseada.



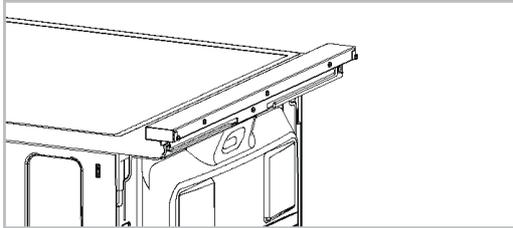
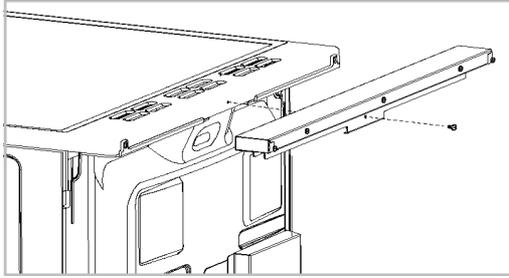
- 3. Colocación correcta de la parrilla en estantes deslizantes**  
Es importante colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja de goteo en los

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).



- 4. Ajuste de 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](http://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.
  - Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
  - Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción (la puerta del horno no debe abrirse).
  - 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.
  - Tenga cuidado de usar cacerolas de base plana mientras cocina en cocinas eléctricas.
  - Las macetas con un fondo uniforme y grueso proporcionan una mejor conducción térmica. Puedes ahorrar hasta 1/3 de electricidad.
  - Las ollas y sartenes deben coincidir con el tamaño de los platos. El fondo de la olla o sartén no debe ser más pequeño que el plato.
- Mantenga limpios los platos y el fondo de la sartén. La suciedad reducirá la transmisión de calor entre los fondos de la placa y la sartén.
  - En caso de tiempos de cocción más largos, apague la placa de 5 a 10 minutos antes del final del tiempo de cocción. Cuando utiliza el calor residual, puede ahorrar hasta un 20 % de electricidad.

### 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.

## Primer uso

Antes de comenzar a usar su producto, se recomienda hacer lo siguiente en las siguientes secciones.

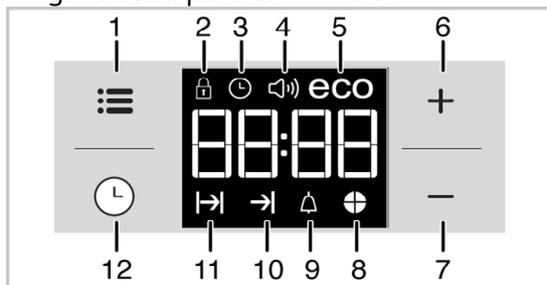
### Ajuste de hora

**i** Al realizar cualquier ajuste, los símbolos relacionados parpadearán en la pantalla.

Pulse las teclas/para configurar la hora del día después de que el horno se energice por primera vez. **+ -**

**i** Para los modelos de control táctil, toque primero y luego use / para configurar la hora del día. **☰ + -**

Confirme la configuración tocando el símbolo y espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar. **⌚**



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo del candado
- 3 Símbolo del reloj
- 4 Símbolo de volumen de alarma
- 5 Símbolo del modo Eco
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo de pastel de
- 9 Símbolo de alarma
- 10 Símbolo de fin de tiempo de cocción
- 11 Símbolo de tiempo de cocción
- 12 Clave del programa

**i** Si no se establece la hora inicial, el reloj se ejecutará a partir de las 12:00 y se mostrará el símbolo. El símbolo desaparecerá una vez que se establezca la hora. **⌚**

**i** La configuración de la hora actual se cancela en caso de fallo de alimentación. Es necesario reajustarlo.

### Primera limpieza

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

**NOTIFICACIÓN** Al retirar el aparato para su limpieza y/ o servicio; Desconecte la fuente de alimentación de CA. Retire con cuidado la estufa tirando hacia afuera. El rango es pesado, tenga cuidado al manipularlo.

**NOTIFICACIÓN** 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.

**NOTIFICACIÓN** 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.

### Calefacción inicial

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.

**Horno eléctrico**

1. Saque todas las bandejas y rejillas para hornear del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione el calor superior e inferior con el mando de función.
4. Seleccione la temperatura más alta con la perilla del termostato; consulte Cómo utilizar el horno eléctrico.
5. Calentar aproximadamente 30 minutos.
6. Apague el horno.

**Asar**

1. Saque todas las bandejas y la parrilla del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia más alta del asador.
3. Calentar aproximadamente 30 minutos.
4. Apague el asado.

## Cómo usar la encimera

### Información general sobre cocina

-  **PELIGRO:** ¡Riesgo de incendio por aceite sobrecalentado! Cuando caliente aceite, no lo deje desatendido.
-  **ADVERTENCIA:** Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Asfixie una sartén en llamas en una unidad de superficie cubriendo la sartén completamente con una tapa bien ajustada o una manta ignífuga, una bandeja para galletas o una bandeja plana. Utilice un extintor de incendios multiusos de tipo químico seco o de espuma.
-  **ADVERTENCIA:** No coloque ni almacene artículos que puedan derretirse o incendiarse en la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se esté utilizando. Si la placa de cocción se enciende inadvertidamente, pueden encenderse. El calor de la superficie de cocción o de la ventilación del horno después de apagarlo también puede hacer que se enciendan.
- Coloque siempre las bandejas centradas sobre el elemento calefactor. Al transferir las sartenes de un elemento de calentamiento a otro, levante siempre las sartenes y no las deslice.
- 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. Limpie inmediatamente cualquier material derretido en la superficie. 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.
-  **ADVERTENCIA:** Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a altas temperaturas. El desbordamiento causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Asegúrese de que las sartenes reflectoras o los cuencos de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas sartenes o cuencos durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes debajo.
- Apague siempre los quemadores de la encimera después de cada uso.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas/sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie dicho material en la superficie inmediatamente.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños, tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.

- Coloque una cantidad suficiente de alimentos en ollas y sartenes. Por lo tanto, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas/sartenes y no tendrá que limpiarlos innecesariamente.

### **Principio de funcionamiento de la placa de inducción**

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se coloca una olla/sartén adecuada para cocinar por inducción y un sistema electrónico debajo de la superficie del vidrio genera un campo magnético. La base metálica de las ollas/sartenes se calienta tomando energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes sobre ella. La superficie de vidrio se calienta con el calor de las ollas/sartenes.

### **Ventajas de cocinar con inducción**

Las placas de inducción ofrecen algunas ventajas, ya que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.

- Los alimentos que se desbordan durante la cocción no se queman rápidamente ya que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Se limpia más fácilmente.
- La cocción será más rápida ya que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes. Por lo tanto, ahorra tiempo y energía con respecto a otros tipos de encimeras.
- Como el calor se aplica directamente a las ollas/sartenes, no hay pérdida de calor y proporciona una cocción más eficiente.
- El hecho de que la transferencia de calor se detenga y la superficie de cocción no se caliente directamente cuando se retiran las ollas/sartenes de la superficie de cocción proporciona un uso más seguro contra posibles accidentes durante la cocción.

### **Para una operación segura**

- No seleccione niveles de calentamiento altos cuando use ollas/sartenes de cocina antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o usadas sin aceite (tipo teflón).
- No utilice la superficie de cocción de vidrio como una superficie donde pueda

colocar algo sobre ella o como una superficie de corte.

- No coloque objetos metálicos como cubiertos o tapas de ollas en la encimera, ya que pueden calentarse.
- Nunca use papel de aluminio para cocinar. Nunca coloque alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de inducción.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, lejos de la encimera mientras está funcionando.
- Si hay un horno debajo de la encimera y está en funcionamiento, los sensores de la encimera pueden reducir el nivel de cocción o apagar la encimera
- Su placa tiene un sistema de apagado automático. En las siguientes secciones se proporciona información detallada sobre este sistema. Sin embargo, si utiliza ollas de base delgada para cocinar, estas ollas se calentarán muy rápidamente y la parte inferior de la sartén puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

### **Ollas /sartenes de cocina**

Deberá utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que lleven una etiqueta o advertencia de que es compatible para cocinar por inducción solo con su placa de inducción. En general, cuanto mayor sea el contenido de hierro, mejor será el rendimiento de las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas/sartenes debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones sugeridas se enumeran a continuación.

#### **Ollas/sartenes adecuadas:**

- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que es compatible con inducción)

#### **Ollas/sartenes inadecuadas:**

- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cerámica
- Cerámica y porcelana

**Recomendaciones**

- Utilice únicamente ollas/sartenes de fondo plano. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.
- Use ollas/sartenes solo con bases gruesas y procesadas. Si utiliza ollas de base delgada, estas ollas se calentarán muy rápidamente y la parte inferior de la sartén puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados pueden causar arañazos en la superficie.
- Las bases de algunas ollas/sartenes tienen un campo ferromagnético menor que su diámetro real. Solo esta área es calentada por la encimera. Por lo tanto, el calor no se distribuye uniformemente y el rendimiento de cocción disminuye. Además, es posible que dichas ollas/sartenes no sean detectadas por placas de inducción grandes. Por lo tanto, la placa de cocción se seleccionará de acuerdo con el tamaño del campo ferromagnético.
- Algunas ollas/sartenes tienen una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten adecuadamente o que la placa de inducción no las detecte en absoluto. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes defectuosas.
- La distribución equitativa de los utensilios de cocina en las placas de cocción derecha, izquierda y central para la selección de las placas de cocción afecta positivamente al rendimiento de la cocción mientras se cocinan varias comidas en las placas de inducción.

**Detección de sartén**

- La detección de la sartén garantiza una seguridad perfecta. La inducción no funciona:
- Si no hay una sartén en la zona de calentamiento o si esta sartén no está adaptada a la inducción. En este caso, es imposible aumentar la potencia y la pantalla muestra [ U ]. Este símbolo desaparece cuando se coloca una sartén en la zona de calentamiento.

- Si la sartén se retira de la zona de calentamiento, la operación se detiene. La pantalla muestra [ U ]. El símbolo [ U ] desaparece cuando la sartén vuelve a la zona de calentamiento. La cocción continúa con el nivel de potencia establecido anteriormente.
- Después de su uso, apague el elemento térmico: no deje que se active la detección de sartén [ U ].

**Tamaños recomendados de ollas/sartenes**

Diámetro de la zona de cocción - mm	Diámetro de la olla - mm
145	mín. 100 - máx. 145
260	mín. 140 - máx. 260
210	mín. 140 - máx. 210

La detección de ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y material del ferromagnético en la base de las ollas/sartenes. Para garantizar la detección de las ollas/sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán según el tamaño de su placa. Los tamaños de ollas/sartenes de cocina recomendados para los tamaños de placa se dan arriba. El comportamiento de ebullición puede variar según los tipos de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede usar una zona de cocción un paso más grande. Usar una zona de cocción más grande no causa desperdicio de energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se crea en el área de la olla correspondiente.

**Consejos para placa vitrocerámica**

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor e insensible a grandes desviaciones de temperatura.
- No utilice la placa vitrocerámica para guardar objetos o como superficie de corte.
-  **ADVERTENCIA:** No cocine las palomitas de maíz en recipientes de aluminio preenvasados en la superficie de cocción. Podrían dejar marcas de aluminio que no se pueden eliminar por completo.

- Use ollas y sartenes con fondo de tierra. Los bordes afilados causan arañazos en la superficie.
- No utilice ollas y sartenes de aluminio. El aluminio daña la superficie vitrocerámica.
-  **ADVERTENCIA:** utensilios de cocina esmaltados: solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para el servicio de gama alta sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Para alimentos que contengan azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y la suciedad lo antes posible. Deje que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, mientras usa guantes de horno, elimine los derrames mientras la superficie aún esté caliente. Si se permite que los derrames de sugestión se enfríen, pueden adherirse a la placa de cocción y pueden causar picaduras y marcas permanentes.
-  **ADVERTENCIA:** Utilice ollas y sartenes con fondo de tierra. Los bordes afilados causan arañazos en la superficie.
-  **ADVERTENCIA:** Evite rayar la superficie de cocción de vidrio. La superficie de cocción se puede rayar con artículos como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas y remaches en la ropa.
-  **ADVERTENCIA:** Si se usa una esponja húmeda o un paño para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente. Los mangos de los utensilios deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre las unidades Face adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.



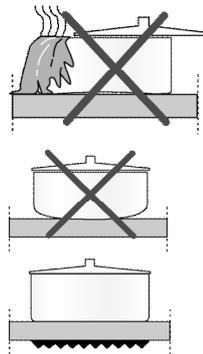
**Inclinación de la sartén**

Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalgan del borde del aparato para evitar que se caigan por accidente. Esto también hace que sea más difícil para los niños llegar a las sartenes.

- Asegúrese de que las asas de las sartenes no puedan ser atrapadas o golpeadas accidentalmente y que no se calienten por las zonas de calentamiento adyacentes. Evite las sartenes que sean inestables y se vuelquen fácilmente. Las sartenes que son demasiado pesadas para moverse fácilmente cuando están llenas también pueden ser un peligro.
-  **ADVERTENCIA:** No guarde artículos de interés para los niños en armarios por encima de una estufa o en la parte trasera de una estufa; los niños que suban a la estufa para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

**Selección de cacerolas**

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor y no se ve afectada por grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como lugar de almacenamiento o como tabla de cortar.
- Utilice solo las cacerolas y sartenes con fondos mecanizados. Los bordes afilados crean arañazos en la superficie.



Los derrames pueden dañar la superficie de vitrocerámica y provocar incendios.

No utilice recipientes con fondos cóncavos o convexos.

Utilice solo las cacerolas y sartenes con fondo plano. Garantizan una transferencia de calor más fácil.

**Para placas de inducción, utilice solo recipientes adecuados para la cocción por inducción.**

**Prueba de cacerola**

Utilice los siguientes métodos para probar si su cacerola es compatible con la placa de inducción o no.

1. Su cacerola es compatible si su parte inferior contiene un imán.
2. Su cacerola es compatible si "" no parpadea cuando coloca la cacerola en la zona de cocción y enciende la placa.⚠

Puede utilizar cacerolas de acero, teflón o aluminio con fondo magnético especial que contengan etiquetas o advertencias que indiquen que la cacerola es compatible con la cocción por inducción. No se deben utilizar recipientes de vidrio y cerámica, ollas y recipientes de acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

**Sistema de enfoque de reconocimiento de cacerolas**

En la cocción por inducción, solo se energiza el área cubierta por el recipiente en la zona de cocción correspondiente. El fondo del recipiente es reconocido por el sistema y solo esta área se calienta automáticamente. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se levanta de la zona de cocción durante la cocción. La zona de cocción seleccionada y el símbolo "" parpadean alternativamente.⚠

**Uso seguro**

No seleccione niveles de calentamiento altos cuando use una cacerola antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

No coloque artículos metálicos como tenedores, cuchillos o cubiertas de cacerolas en la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

Nunca use folio de aluminio para cocinar. Nunca coloque alimentos envueltos con folio de aluminio en la zona de cocción.

**i** Si hay un horno debajo de la encimera y si está funcionando, los sensores de la encimera pueden disminuir el nivel de cocción o apagar el horno.

**i** Cuando la encimera esté en funcionamiento, mantenga los elementos con propiedades magnéticas, como tarjetas de crédito o casetes, lejos de la encimera.

Selección de la zona de cocción adecuada para el recipiente.

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro de la sartén.

Sin embargo, el fondo de esta sartén debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente.

Para obtener la mejor eficiencia de su placa, coloque bien la sartén en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción grande	Zona de cocción normal	Pequeña zona de cocción
<b>10,3 pulgadas (260 mm)</b>	<b>8,3 pulgadas (210 mm)</b>	<b>5,7 pulgadas (145 mm)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajusta automáticamente a la cacerola.</li> <li>• Distribuye la potencia de manera ideal.</li> <li>• Proporciona una perfecta distribución del calor. Se utiliza para cocinar platos como crepes grandes o peces grandes raros o muy raros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajusta automáticamente a la cacerola.</li> <li>• Distribuye la potencia de manera ideal.</li> <li>• Proporciona una perfecta distribución del calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utiliza para cocciones lentas (salsas, cremas)</li> <li>• Se utiliza para preparar porciones pequeñas o porciones basadas en el número de personas.</li> </ul>

**Uso de los quemadores/placas**

- **⚠ PELIGRO:** Evite rayar o impactar puertas de vidrio, encimeras o paneles de control. Si lo hace, puede provocar la rotura del vidrio. No cocine en un producto con vidrios rotos. Pueden producirse golpes, incendios o cortes.

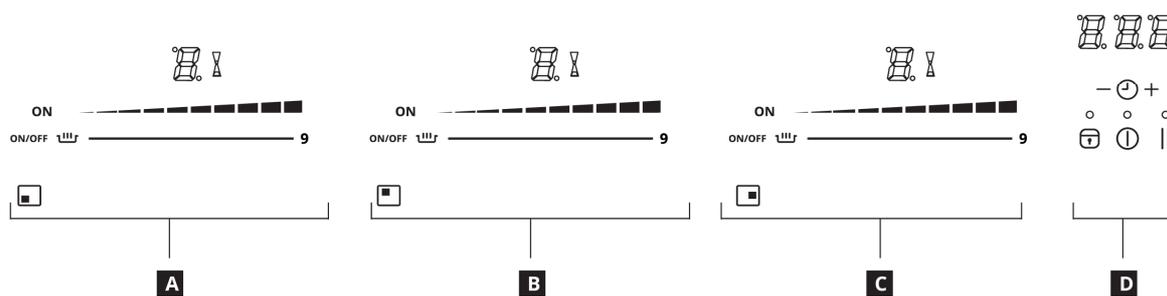
- **⚠ PELIGRO:** No utilice placas vitrocerámicas con grietas. El agua puede entrar en las grietas y causar un cortocircuito.

- **⚠ PELIGRO:** Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), apague el dispositivo inmediatamente para reducir el riesgo

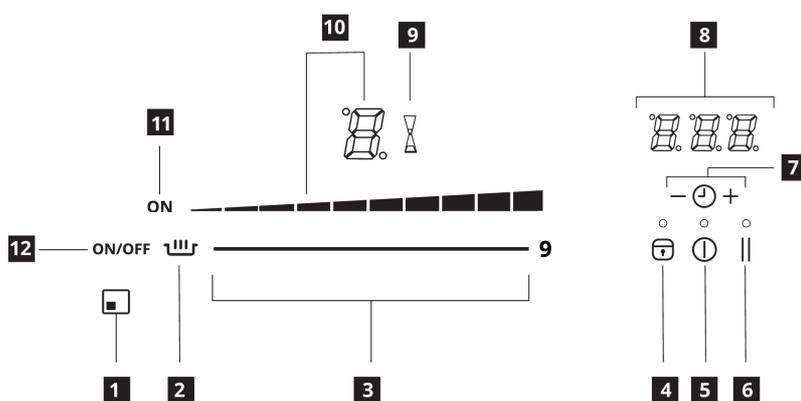
de una descarga eléctrica. Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en

contacto con un técnico cualificado de inmediato.

## Panel de control



- A** Pantalla de control de la zona de cocción de inducción delantera izquierda
- B** Control de la zona de cocción de inducción trasera izquierda
- C** Pantalla de control de la zona de cocción de inducción derecha
- D** Pantalla de control de función general



- 1 Información de ubicación de la zona de cocción.
- 2 Mantenga la llave caliente
- 3 Zona de selección de potencia "Deslizador"
- 4 Tecla de bloqueo
- 5 Tecla principal de encendido/apagado
- 6 Tecla de pausa/recuperación
- 7 Teclas del temporizador
- 8 Pantalla del temporizador
- 9 Símbolo del temporizador
- 10 Pantalla de encendido
- 11 Zona DE cocción EN pantalla
- 12 Tecla "Encendido/Apagado" de la zona de cocción

**⚠ PELIGRO: ¡vidrios rotos!**

No deje que ningún objeto caiga sobre la encimera. Incluso los objetos pequeños (por ejemplo, un salero) pueden dañar la encimera.

No utilice vitrocerámicas con grietas. El agua puede entrar en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles),

apague el dispositivo inmediatamente para reducir el riesgo de una descarga eléctrica.

**i** Los gráficos y las figuras son solo para fines informativos. Las apariencias o funciones reales pueden variar según el modelo de su encimera.

Pantalla	Designación	Descripción
0	Cero	La zona de calentamiento está activada.
1...9	Nivel de potencia	Selección del nivel de cocción.
U	Sin detección de sartén	Sin sartén o sartén inadecuada.
A	Acelerador de calor	Cocción automática.
E	Mensaje de error	Fallo electrónico.
H	Calor residual	La zona de calentamiento está caliente.
P	Nivel de refuerzo	El nivel de refuerzo está activado.
	Mantener caliente	Mantener automáticamente a 107.6, 158 o 201.2°F
II	Pausar y reproducir	La placa está en pausa.

### Ventilación

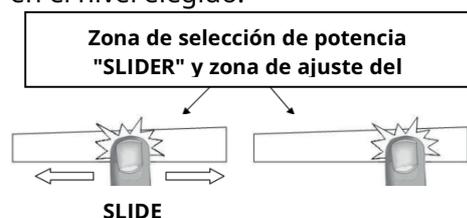
El sistema de refrigeración es totalmente automático. El ventilador de refrigeración comienza con una velocidad baja cuando las calorías extraídas por el sistema electrónico alcanzan un cierto nivel. La ventilación inicia su alta velocidad cuando la encimera se utiliza intensivamente. El ventilador de refrigeración reduce su velocidad y se detiene automáticamente cuando el circuito electrónico se enfría lo suficiente.

### Tacto sensible

Su placa de cerámica está equipada con controles electrónicos con teclas táctiles sensibles. Cuando el dedo presiona la tecla, se activa el comando correspondiente. Esta activación se valida mediante una luz de control, una letra o un número en la pantalla y/o un sonido de "pitido". En el caso de un uso general, presione solo una tecla al mismo tiempo.

### Zona de selección de potencia "SLIDER" y zona de ajuste del temporizador

Para seleccionar la potencia con el control deslizante, deslice el dedo sobre la zona del "CONTROL DESLIZANTE". Ya puedes tener un acceso directo si pones el dedo directamente en el nivel elegido.



### Puesta en marcha

#### Arranque / apague la encimera:

Acción	Panel de control	Pantalla
Para empezar	presione Tecla [ main On/Off ] (encendido/apagado principal)	[ ON ]
Para detener	presione Tecla [ main On/Off ] (encendido/apagado principal)	nada o [ H ]

#### Arranque / apague una zona de calentamiento:

Acción	Panel de control	Pantalla
Encender la zona de cocción	Presione la tecla "Encendido/Apagado" de la zona de	[ ON ]
Para configurar (ajustar la potencia)	deslice el "DESLIZADOR" a la derecha o a la izquierda	[ 1 ] a [ P ]
Para detener	deslizar a [ 0 ] en "SLIDER"	[ 0 ] o [ H ]

Si no se realiza ninguna acción dentro de los 20 segundos, la electrónica vuelve a la posición de espera.

### Indicación de calor residual

Después del apagado de una zona de calentamiento o la parada completa de la placa, las zonas de calentamiento siguen calientes e indican [ H ] en la pantalla.

El símbolo [ H ] desaparece cuando las zonas de calentamiento pueden tocarse sin peligro. En la medida en que los indicadores de calor residual estén encendidos, no toque las

zonas de calentamiento y no les ponga ningún objeto sensible al calor. Existen riesgos de quemaduras e incendios.

**Función de refuerzo**

Booster [ P ] otorga un aumento de potencia a la zona de calentamiento seleccionada. Si esta función está activada, las zonas de calentamiento funcionan durante 10 minutos con una potencia ultra alta. Esto está previsto, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como nuddles.

**Arranque / Pare el Booster:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Encender la zona de cocción	Presione la tecla "Encendido/Apagado" de la zona de	[ ON ]
Arranque el Booster	Deslice hasta el final del "DESLIZADOR" o presione directamente en el extremo del "DESLIZADOR"	[ P ]
Detenga el amplificador	Deslice en el "SLIDER"	[ 9 ] a [ 0 ]

**Administración de energía:**

La placa de cocina de agujero está equipada con un máximo de potencia. Cuando se activa la función Power, y para superar el Booster máximo, el sistema electrónico ordena reducir automáticamente el nivel de potencia de otra zona de calentamiento. La pantalla parpadea [ 9 ] durante unos segundos y luego muestra la potencia máxima permitida:

Zona de calentamiento seleccionada	La otra zona de calentamiento: (ejemplo: nivel de refuerzo 9)
Se muestra [ P ]	[ 9 ] va a [ 6 ] o [ 8 ] dependiendo del tipo de zona

**Temporizador**

El temporizador se puede utilizar simultáneamente con todas las zonas de calentamiento y esto con diferentes configuraciones de tiempo (de 0 a 159 minutos) para cada zona de calentamiento.

**Ajuste y modificación del tiempo de cocción:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Encender la zona de cocción	Presione la tecla "Encendido/Apagado" de la zona de	[ ON ]
Seleccione el nivel de potencia	Deslice en el "SLIDER"	[ 1 ] a [ P ]
Seleccione el temporizador	Presione simultáneamente la tecla [ - ] y [ + ] desde el temporizador hasta que la pantalla deseada esté encendida	Pantalla del temporizador encendida
Disminuir el tiempo	Presione la tecla [ - ] del temporizador	[ 60 ] a 59, 58...
Aumentar el tiempo	Presione la tecla [ + ] del temporizador	Aumento de tiempo

Después de unos segundos, la pantalla [ min ] se detiene y parpadea.

Se confirma la hora y se inicia el temporizador.

**Para detener el tiempo de cocción:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Seleccione el temporizador	Presione simultáneamente la tecla [ - ] y [ + ] desde el temporizador hasta que la pantalla deseada esté encendida	Pantalla del temporizador encendida
Detener el tiempo	Presione la tecla [ - ] del temporizador	[ 000 ]

Si se activan varios temporizadores, repita el proceso.

**Función del temporizador de huevos:**

El temporizador de huevos es una función independiente. Se detiene tan pronto como se inicia una zona de calefacción. Si el temporizador de huevos está encendido y la

placa está apagada, el temporizador continúa hasta que se agote el tiempo.

Acción	Panel de control	Pantalla
Activar la encimera	Presione Tecla [ main On/Off] (encendido/apagado principal)	[ 0 ]
Seleccione el temporizador	Presione simultáneamente las teclas [ - ] y [ + ] desde el temporizador	[ 000 ]
Disminuir el tiempo	Presione la tecla [ - ] del temporizador	[ 60 ] a 59, 58...
Aumentar el tiempo	Presione la tecla [ + ] del temporizador	Aumento de tiempo

Después de unos segundos, la pantalla [ min ] se detiene y parpadea.

Se confirma la hora y se inicia el temporizador.

**Parada automática al final del tiempo de cocción:**

Tan pronto como finaliza el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador muestra un parpadeo [ 000 ] y suena un sonido. Para detener el sonido y el parpadeo, presione la tecla [ - ] y [ + ].

**Cocción automática**

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automático. La zona de cocción comienza a plena potencia durante un tiempo determinado y luego reduce automáticamente su potencia en el nivel preseleccionado.

**Puesta en marcha:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Encender la zona de cocción	Presione la tecla "Encendido/Apagado" de la zona de	[ ON ]
Selección del nivel de potencia (por ejemplo, «7 »)	Deslice en el "CONTROL DESLIZANTE" para [ 7 ] Y quédate 3s	[ 7 ] está parpadeando con [ A ]

**Apagado de la cocción automática:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Selección del nivel de potencia	Deslice en el "SLIDER"	[ 9 ] a [ 0 ]

**Función Stop&Go**

Esta función frena toda la actividad de cocción de la encimera temporalmente y permite reiniciar con los mismos ajustes.

**Iniciar/detener la función de pausa:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Involucrar pausa	Presione [ II ]	[ II ] y luz de control encendida
Detener la pausa	Presione [ II ] Presione el "control deslizante" animado	Ajustes anteriores animados del "Slider"

**Función de recuperación**

Después de apagar la encimera (presione Main ON/OFF clave), es posible recuperar los últimos ajustes.

- Etapas de cocción de todas las zonas de cocción (Booster)
- minutos y segundos de temporizadores programados relacionados con la zona de cocción
- Función de mantener caliente

El procedimiento de retiro es el siguiente:

- Presione la tecla [ Main ON/OFF ]
- A continuación, pulse [ II ] antes de que la luz deje de parpadear. Los ajustes anteriores vuelven a estar activos.

**Función "Mantener caliente"**

Esta función permite el alcance y el mantenimiento automático a la temperatura de 107.6, 158 o 201.2°F. Esto evitará que los líquidos se desborden y se quemen rápidamente en el fondo de la sartén.

**Para activar, para iniciar la función « Mantener caliente »:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Encender la zona de cocción	Presione la tecla "Encendido/Apagado" de la zona de	[ ON ]
107.6 ° F para participar	Pulse la tecla [Mantener caliente ]	
158 °F para participar	Mantenga presionada la tecla [Mantener warm ] 2s	
201.2°F para participar	Mantenga presionada la tecla [Mantener warm ] 4s	
Para detener	Deslice en el "SLIDER" o presione la tecla [Mantener caliente ] hasta [ 0 ]	[ 0 ] a [ 9 ]

La duración máxima de mantenimiento del calor es de 2 horas.

**Bloqueo del panel de control**

Para evitar la modificación de la configuración de las zonas de cocción, en particular durante la limpieza, el panel de control se puede bloquear (con excepción de la tecla principal de encendido/apagado).

Acción	Panel de control	Pantalla
Bloqueo de la encimera	Presione [ ] durante 6 segundos	luz de bloqueo encendida
Desbloquea la encimera	Presione [ ] durante 6 segundos	luz de bloqueo apagada

**Apagado automático del sistema**

El control de la encimera tiene un sistema de apagado automático. Si una o más zonas de encimera se dejan encendidas, la zona de encimera se apaga automáticamente después de un tiempo (Ver Tabla-1). En el caso de un temporizador asignado a la

encimera, la pantalla del temporizador también se apaga.

El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. Se aplica el período máximo de funcionamiento para este nivel de temperatura.

La zona de encimera puede ser operada por el usuario nuevamente después de que se apague automáticamente como se describió anteriormente.

Nivel de temperatura	Límite de tiempo de funcionamiento - horas
0	--
bajo	2.0
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5
P	10 minutos

- Nunca llene la sartén con más de un tercio de aceite. 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 o un paño húmedo. Apague la encimera si es seguro hacerlo y llame al departamento de bomberos.
- Antes de freír los alimentos, retire siempre el exceso de agua y colóquelos lentamente dentro del aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados estén descongelados antes de freírlos.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción dados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad.

**Ejemplos de configuración de la potencia de cocción**

Los valores a continuación son indicativos.

Mantener caliente a 2	Fusión, recalentamiento	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos preparados de antemano
2 a 3	Cocción a fuego lento, descongelación	Arroz, pudín, jarabe de azúcar Verduras secas, pescado, productos congelados
3 a 4	Vapor	Verduras, pescado, carne
4 a 5	Agua	Patatas al vapor, sopas, pasta, verduras frescas
6 a 7	Cocina mediana, a fuego lento	Carne, palanca, huevos, salchichas Goulash, roulade, tripa
7 a 8	Cocina	Patatas, buñuelos, obleas
9	Freír, descansar, Agua hirviendo	Filetes, tortillas, platos fritos Agua
P	Freír, descansar, Agua hirviendo	vieiras, filetes Hervir cantidades significativas de agua

## 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.

### Cómo usar el horno eléctrico

#### **ⓘ Peligro de intoxicación alimentaria**

No deje que los alimentos reposen en el horno más de una hora antes o después de cocinarlos.

Si lo hace, puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.

#### **⚠️ ADVERTENCIA**

Nunca cubra ninguna ranura, orificio o pasaje en la parte inferior 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.

### Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento

Los modos de funcionamiento del horno eléctrico se seleccionan con la perilla de función. La temperatura se ajusta con la perilla del termostato.

Todas las funciones del horno se apagan girando la perilla correspondiente a la posición OFF (superior).

1. Ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada.
2. Coloque el mando de función en el modo de funcionamiento requerido.

» El horno se calienta hasta la temperatura ajustada y la mantiene. Durante el calentamiento, la lámpara de temperatura permanece encendida.

**Apagar el horno eléctrico**

Gire la perilla de función y la perilla del termostato a la posición apagado (superior).

**Posiciones de las estanterías (para modelos con estante de alambre)**

Es importante colocar correctamente el estante de alambre en la rejilla lateral. El estante de alambre debe insertarse entre los estantes laterales como se ilustra en la figura. No deje que el estante de alambre se apoye contra la pared trasera del horno. Deslice su estante de alambre hacia la sección frontal de la rejilla y colóquelo con la ayuda de la puerta para obtener un buen rendimiento de asado.

**Modos de funcionamiento**

El orden de los modos de funcionamiento que se muestran aquí puede ser diferente de la disposición de su producto.

**Calefacción superior e inferior**



La calefacción superior e inferior está en funcionamiento. La comida se calienta simultáneamente desde la parte superior e inferior. Por ejemplo, es adecuado para pasteles, pasteles o pasteles y guisos en moldes para hornear. Cocine con una sola bandeja.

**Calefacción inferior**



Solo la calefacción inferior está en funcionamiento. Es adecuado para pizza y para el posterior dorado de los alimentos desde el fondo.

**Calefacción inferior/superior soportada por ventilador**



La calefacción superior, la calefacción inferior y el ventilador (en la pared trasera) están en funcionamiento. El aire caliente se distribuye uniformemente por todo el horno rápidamente por medio del ventilador. Cocine con una sola bandeja.

**Funcionamiento con ventilador**



El horno no se calienta. Solo el ventilador (en la pared trasera) está en funcionamiento. Adecuado para descongelar alimentos granulares congelados lentamente a temperatura ambiente y enfriar los alimentos cocinados.

**Calefacción del ventilador**



El aire caliente calentado por el calentador trasero se distribuye uniformemente por todo el horno rápidamente por medio del ventilador. Es adecuado para cocinar sus comidas en diferentes niveles de rejilla y en la mayoría de los casos no se requiere precalentamiento. Apto para cocinar con bandejas múltiples.

**Función "3D"**



La calefacción superior, la calefacción inferior y la calefacción asistida por ventilador (en la pared trasera) están en funcionamiento. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida en todas partes. Cocine con una sola bandeja.

**Asar**



El asador grande en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar grandes cantidades de carne.

- Coloque las porciones grandes o medianas en la posición correcta de la rejilla debajo del calentador de parrilla para asar.
- Ajuste la temperatura al nivel máximo.
- Gire la comida después de la mitad del tiempo de asado.

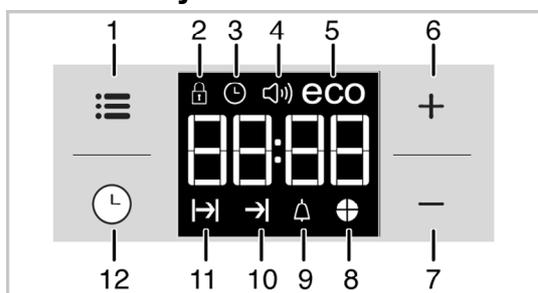
**Asar con aire de convección**



El efecto de asado no es tan fuerte como en Full Broil

- Coloque las porciones pequeñas o medianas en la posición correcta del estante debajo del calentador para asar a la parrilla.
- Ajuste la temperatura deseada.
- Gire la comida después de la mitad del tiempo de asado.

**Uso del reloj del horno**



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo del candado
- 3 Símbolo del reloj
- 4 Símbolo de volumen de alarma
- 5 Símbolo del modo Eco
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo de pastel de
- 9 Símbolo de alarma
- 10 Símbolo de fin de tiempo de cocción
- 11 Símbolo de tiempo de cocción
- 12 Clave del programa

**i** El tiempo máximo que se puede configurar para el final de la cocción es de 5 horas y 59 minutos. El programa se cancelará en caso de corte de energía. Debe reprogramar el horno.

**i** Al realizar cualquier ajuste, los símbolos relacionados parpadearán en la pantalla. Debe esperar un corto tiempo para que la configuración surta efecto.

**i** Si no se realiza ningún ajuste de cocción, no se puede establecer la hora del día.

**i** El tiempo restante se mostrará si el tiempo de cocción se establece cuando comience la cocción.

**Cocinar estableciendo el tiempo de cocción;**

Puede configurar el horno para que se detenga al final del tiempo especificado configurando el tiempo de cocción en el temporizador.

1. Seleccione la función para cocinar.
2. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para indicar el tiempo de cocción.
3. Configure el tiempo de cocción con las teclas **+**/**-**.
- » » Después de establecer el tiempo de cocción, el símbolo y la porción de tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.
4. Coloque el plato en el horno y ajuste la temperatura con el mando de temperatura. Comenzará la cocción.

» El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla cuando comienza la cocción y se encienden todas las partes del símbolo de la porción de tiempo. El tiempo de cocción establecido se divide en 4 partes iguales y cuando termina el tiempo de cada parte, el símbolo de esa parte se apaga. Para que pueda comprender fácilmente la relación entre el tiempo de cocción restante y el tiempo total de cocción.

**Ajuste del tiempo de finalización de la cocción a un tiempo posterior; (Esta función es opcional. Es posible que no exista en su producto).**

Después de configurar el tiempo de cocción en el temporizador, puede configurar el tiempo de finalización de la cocción en un momento posterior.

1. Seleccione la función para cocinar.
2. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para indicar el tiempo de cocción.
3. Configure el tiempo de cocción con las teclas  / .
- » » Una vez configurado el tiempo de cocción, el símbolo aparecerá continuamente en la pantalla.
4. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para indicar el final del tiempo de cocción.
5. Presione las teclas "x" / "y" para configurar el final del tiempo de cocción.
- » Después de configurar el tiempo de cocción, el símbolo  más el símbolo  y el intervalo de tiempo aparecerán continuamente en la pantalla. Una vez que comienza la cocción, el símbolo  desaparece.
6. Coloque el plato en el horno y ajuste la temperatura con el mando de temperatura. Comenzará la cocción.

» » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo aparecerá en pantalla continuamente.

» El temporizador del horno calcula el tiempo de inicio deduciendo el tiempo de cocción del final del tiempo de cocción que ha establecido. El modo de funcionamiento seleccionado se activa cuando ha llegado el momento de inicio de la cocción y el horno se calienta hasta la temperatura establecida. Mantiene esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción.

» El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla cuando comienza la cocción y se encienden todas las partes del símbolo de la porción de tiempo. El tiempo de cocción establecido se divide en 4 partes iguales y cuando termina el tiempo de cada parte, el

símbolo de esa parte se apaga. Para que pueda comprender fácilmente la relación entre el tiempo de cocción restante y el tiempo total de cocción.

7. Una vez completado el proceso de cocción, aparece "Fin" en la pantalla y el temporizador emite una advertencia sonora.
8. La advertencia sonora suena durante 2 minutos. Para detener la advertencia de audio, simplemente presione cualquier tecla. La advertencia de audio se silenciará y se mostrará la hora actual.

 Si presiona cualquier tecla al final de la advertencia de audio, el horno se reiniciará. Gire la perilla de temperatura y la perilla de función a la posición "0" (apagado) para apagar el horno con el fin de evitar que vuelva a funcionar al final de la advertencia.

#### **Activación del bloqueo de teclas**

Puede evitar que se intervenga en el horno activando la función de bloqueo con llave.

1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
- » Aparecerá "OFF" en la pantalla.
2. Presione  para activar el bloqueo de teclas.
- » Una vez que se activa el bloqueo de teclas, aparece "On" en la pantalla y el símbolo permanece encendido. 

 Las llaves del horno no funcionan cuando se activa el bloqueo de llaves. El bloqueo de llave no se cancelará en caso de fallo de alimentación.

#### **Para desactivar el bloqueo de teclas**

1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
- » Aparecerá "Encendido" en la pantalla.
2. Desactive el bloqueo de teclas presionando la tecla .
- » Se mostrará "OFF" una vez que se desactive el bloqueo de teclas.

#### **Ajuste del despertador**

Puede usar el temporizador del producto para cualquier advertencia o recordatorio aparte del programa de cocción.

El despertador no influye en las funciones del horno. Solo se utiliza como advertencia. Por ejemplo, esto es útil cuando desea convertir

los alimentos en el horno en un momento determinado. El temporizador emitirá una advertencia de audio al final del tiempo establecido.

1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

 El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas y 59 minutos.

2. Configure la duración de la alarma usando las teclas **+** / **-**.

 Las teclas de función para el tono de alarma, la hora del día, el brillo de la pantalla y las teclas de temperatura deben estar en la posición 0 (APAGADO).

» El símbolo  permanecerá encendido y la hora de la alarma aparecerá en la pantalla una vez que se establezca la hora de la alarma.

3. Al final del tiempo de alarma, el símbolo  comienza a parpadear y se escucha la advertencia sonora.

### Apagar la alarma

1. La advertencia sonora suena durante 2 minutos. Para detener la advertencia de audio, simplemente presione cualquier tecla.

» La advertencia de audio se silenciará y se mostrará la hora actual.

### Cancelación de la alarma;

1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para cancelar la alarma.

2. Mantenga presionada la tecla **-** hasta que aparezca "00:00".

 Se mostrará la hora de la alarma. Si el tiempo de alarma y el tiempo de cocción se establecen simultáneamente, se mostrará el tiempo más corto.

### Cambio de tono de alarma

1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

2. Ajuste el tono de alarma deseado con las teclas **+** / **-**.

3. El tono que has configurado se activará en poco tiempo.

» El tono de alarma seleccionado aparecerá como "b-01", "b-02" o "b-03" en la pantalla.

### Tabla de tiempos de cocción

### Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha establecido previamente:

Para cambiar la hora del día que ha configurado previamente:

1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

2. Configure la hora del día con las teclas **+** / **-**.

3. La hora que hayas configurado se activará en poco tiempo.

### Modo económico

Puede ahorrar energía con el modo económico mientras cocina configurando el tiempo de cocción en el horno.

Este modo completa la cocción con la temperatura interior del horno apagando los calentadores antes de que finalice el tiempo de cocción.

### Configuración del modo económico

1. Toque el símbolo  hasta que aparezca el símbolo ecológico en la pantalla.

» Aparecerá "OFF" en la pantalla.

2. Habilite el modo económico tocando la tecla **+**.

» Una vez activado el modo económico, aparece "On" en la pantalla y el símbolo ecológico permanece encendido.

### Desactivar el modo económico

1. Toque el símbolo  hasta que aparezca el símbolo ecológico en la pantalla.

» Aparecerá "Encendido" en la pantalla.

2. Desactive el modo económico tocando la tecla **-**.

» Se mostrará "Off" una vez que se desactive el modo económico.

### Configurar el brillo de la pantalla

1. Toque  hasta que aparezca d-01, d-02 o d-03 en la pantalla para ver el brillo.

2. Configure el brillo deseado con las teclas **+** / **-**.

» El tiempo que hayas configurado se activará en poco tiempo.

**i** La primera rejilla del horno es la rejilla inferior.

**i** Capacidad de carga máxima de la bandeja del horno: 4 kg (8,8 lb).

**i** 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**

Plato	Número de nivel de cocción	Modo de funcionamiento (ver p.21)	Posición de la cremallera	Temperatura (°F)	Tiempo de cocción (aprox. en min.)
Pasteles en bandeja*	Un nivel		4	350	25... 30
Pasteles en moho*	Un nivel		2	355	40 ... 50
Pasteles en papel de cocina *	Un nivel		3	350	25 ... 30
	2 niveles		1 - 5	350	30 ... 40
	3 niveles		1 - 3 - 5	360	45 ... 55
Bizcocho*	Un nivel		3	390	5 ... 10
	2 niveles		1 - 5	350	20 ... 30
Cookies*	Un nivel		3	350	25 ... 30
	2 niveles		1 - 5	350 ... 375	30 ... 40
	3 niveles		1 - 3 - 5	350	35 ... 45
Pastelería de masa *	Un nivel		2	390	30 ... 40
	2 niveles		1 - 5	390	45 ... 55
	3 niveles		1 - 3 - 5	390	55 ... 65
Pastelería salada rellena*	Un nivel		2	390	25 ... 35
	2 niveles		1 - 5	390	35 ... 45
	3 niveles		1 - 3 - 5	375	45 ... 55
Levadura*	Un nivel		2	390	35 ... 45
	2 niveles		1 - 3	375	35 ... 45
Lasaña*	Un nivel		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza*	Un nivel		2	390... 430	15 ... 20
Filete de res (entero) / asado	Un nivel		3	25 min. máx., luego 355 ... 375	100 ... 120
Pierna de cordero (cazuela)	Un nivel		3	25 min. máx., luego 355 ... 375	70 ... 90
Pollo asado	Un nivel		3	15 min. máx., luego 355 ... 375	55 ... 65
	Un nivel		2	15 min. máx., luego 355 ... 375	55 ... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		2	25 min. máx., luego 355 ... 375	150 ... 210
	Un nivel		2	25 min. máx., luego 355 ... 375	150 ... 210
Pescado	Un nivel		2	390	20 ... 30
	Un nivel		3	390	20 ... 30

Cuando cocine con 2 bandejas al mismo tiempo, coloque la bandeja más profunda en la rejilla superior y la otra en la rejilla inferior.

**\* Se sugiere realizar precalentamiento para todos los alimentos.**

(\*\*) En una cocción que requiera precalentamiento, precaliente al comienzo de la cocción hasta que la lámpara del termostato se apague.

**Consejos para hornear pastel**

- Si la torta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C (50 °F) y disminuya el tiempo de cocción.
- Si la torta está húmeda, use menos líquido o baje la temperatura en 50 ° F (10 ° C).
- Si el pastel está demasiado oscuro en la parte superior, colóquelo en una rejilla inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
- Si se cocina bien por dentro pero pegajoso por fuera, use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

**Consejos para hornear pasteles**

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C (50 °F) y disminuya el tiempo de cocción. Humedece las capas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si la masa tarda demasiado en hornearse, tenga cuidado de que el grosor de la masa que ha preparado no exceda la profundidad de la bandeja.
- 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 masa no sea demasiado en la parte inferior de la masa. Trate de esparcir la salsa por igual entre las capas de masa y en la parte superior de la masa para un dorado uniforme.

**i** 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 una rejilla inferior la próxima vez.

**Consejos para cocinar verduras**

- Si el plato de verduras se queda sin jugo y se seca demasiado, cóccinelo en una sartén con tapa en lugar de una bandeja. Los recipientes cerrados conservarán el jugo del plato.

- 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**

**i** Antes de usar el horno, se debe configurar la hora del reloj. Si no se establece la hora del reloj, el horno principal no funcionará.

**! ADVERTENCIA**

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

Cierre la puerta del horno durante el asado.

**Encendido de Broil**

1. Coloque la perilla de función en el símbolo de asar.
  2. Configure la temperatura para asar.
  3. Precalentar durante 5 minutos aproximadamente, si es necesario.
- » La lámpara del termostato está encendida.

**Apagar el asador**

1. Gire las perillas de función y del termostato a la posición de apagado (superior).

Alimentos	Posición de la cremallera	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	4...5	20...25 min. #
Pollo en rodajas	4...5	25...35 min.
Chuletas de cordero	4...5	20...25 min.
Carne asada	4...5	25...30 min. #
Chuletas de ternera	4...5	25...30 min. #
Pan tostado	4	1...2 min.
<small># dependiendo del 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!

- 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.
- **¡No utilice ningún material de limpieza abrasivo!**
- 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

#### Placas de cerámica

Enjuague siempre completamente con un paño limpio escurrido en agua limpia (ya que los residuos podrían dañar la superficie de vidrio de cerámica la próxima vez que se use la encimera).

En ningún caso se deben rayar las costras con cuchillos de borde dentado, lana de acero o similares.

Elimine las manchas de calcio (manchas amarillas) con pequeñas cantidades de agentes descalcificantes como Durgol, vinagre o jugo de limón.

No permita que el vinagre, el café, la leche, el agua salada, el limón o el jugo de tomate permanezcan en contacto con las partes del esmalte (es decir, dentro del horno).

Aplique el agente con una esponja y, en caso de suciedad más pesada, déjelo actuar durante un período de tiempo más largo.

Después, lavar la placa con agua.

La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede causar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de los quemadores/placas de cocción. Limpie cualquier líquido derramado inmediatamente después.



**ADVERTENCIA:** Los alimentos a base de azúcar, como las natillas y el jarabe, deben rasparse inmediatamente sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, el quemador/placa puede estar permanentemente.

#### Superficies inox e inoxidables

- No utilice agentes de limpieza ácidos o que contengan cloro para limpiar superficies y manijas de acero inoxidable o inox.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación,

limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.

- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de acero inoxidable inox y vidrio inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

**Limpieza del panel de control**

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

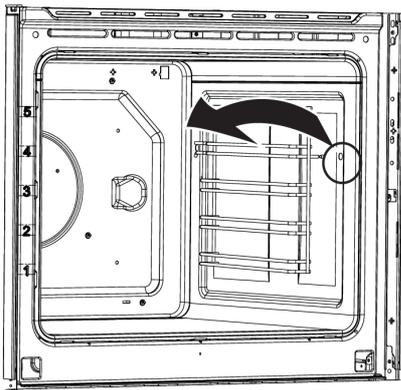
**i** **IMPORTANTE:** No retire las perillas de control para la limpieza del panel de control.

**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.



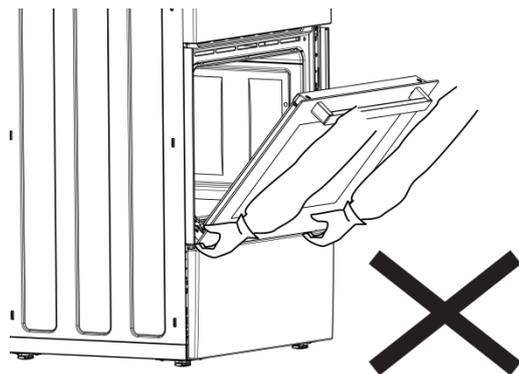
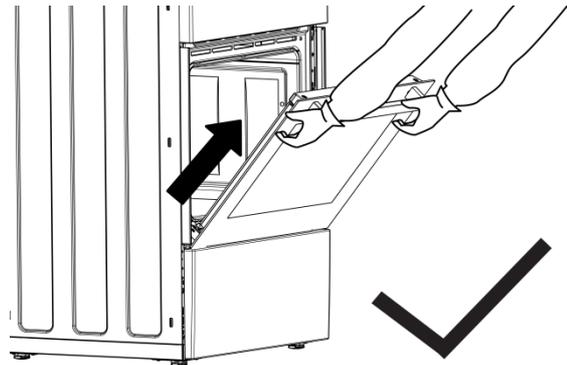
**Limpiar la puerta del horno**

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.

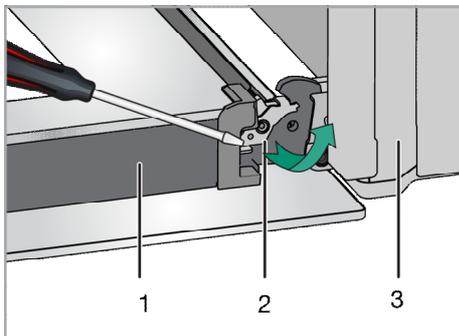


**⚠ PRECAUCIÓN:** Al retirar la cubierta del producto, no la sostenga debajo de la cubierta.

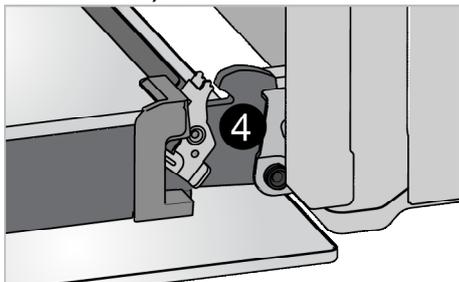
Si no lo hace, podría provocar descargas eléctricas o quemaduras. La puerta del horno es pesada y algunas partes son frágiles. Utilice ambas manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta es de vidrio. Maneje con cuidado para evitar roturas. Sujete solo los lados de la puerta del horno. 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.

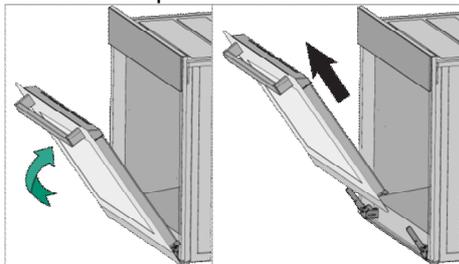
1. Abra la puerta delantera (1).
2. Abra los clips en la carcasa de la bisagra (2) en los lados derecho e izquierdo de la puerta delantera presionándolos hacia abajo como se ilustra en la figura.



- 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.



- ⓘ 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!

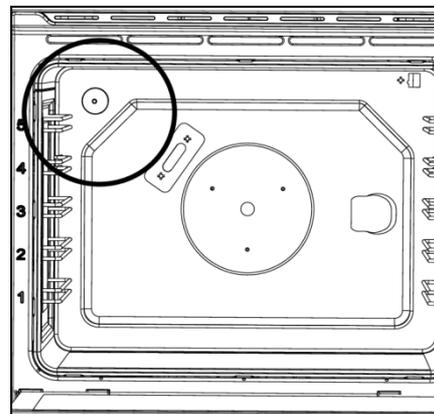
- ⓘ Las lentes deben estar en su lugar al usar el horno.

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.

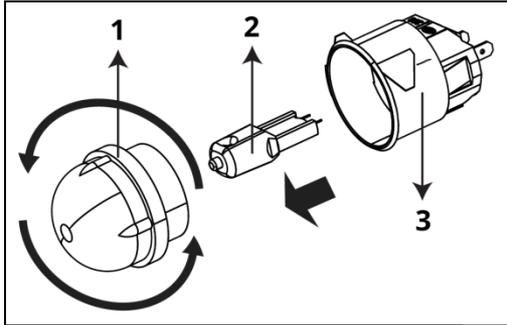
- ⓘ La posición de la lámpara puede variar de la figura.

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. Las luces del horno no se encienden durante la autolimpieza. 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.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
<b>El horno emite vapor cuando está en uso.</b>	Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento.	Esto no es un error.
<b>El producto emite ruidos metálicos mientras se calienta y enfría.</b>	Cuando las piezas metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido.	Esto no es un error.
<b>No hay chispa de encendido</b>	No hay corriente.	Compruebe los fusibles en la caja de fusibles.
<b>La luz del horno no funciona.</b>	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.
<b>El producto no funciona</b>	El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado	Compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.
	El producto no está conectado a la toma de corriente (con conexión a tierra)	Compruebe la conexión del enchufe.
<b>El horno no calienta</b>	La función y/o la temperatura no están configuradas	Ajuste la función y la temperatura con la perilla/tecla Función y/o Temperatura.
	En los modelos equipados con temporizador, el temporizador no está ajustado	Ajuste la hora.
	Se corta la energía	Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplace o reinicie los fusibles.
<b>La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido</b>	Se produjo un corte de energía anterior.	Ajuste la hora / interruptor del producto y vuelva a encenderlo.
<b>La encimera o la zona de cocción no arranca</b>	La encimera está mal conectada a la red eléctrica.	
	El corte del fusible de protección.	
	La función de búsqueda está activada.	
	Las teclas sensibles están cubiertas de grasa o agua.	
	Se coloca un objeto en una tecla.	
<b>El panel de control muestra [ U ]</b>	No hay sartén en la zona de cocción.	
	La sartén no es compatible con la inducción.	

	El diámetro inferior de la sartén es demasiado pequeño.
<b>El diámetro inferior de la sartén es demasiado pequeño</b>	El sistema electrónico está defectuoso.
	Desconecte y vuelva a conectar la encimera.
	Llamar después de la venta
<b>Uno o todos los límites de la zona de cocción</b>	El sistema de seguridad funcionó.
	Olvidó cortar la zona de cocción durante mucho tiempo. Una o más teclas sensibles están cubiertas.
	La sartén está vacía y su fondo sobrecalentado.
	La encimera también tiene una reducción automática del nivel de refuerzo y rotura Sobrecalentamiento automático
<b>Ventilación continua después de cortar la encimera</b>	Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo el dispositivo electrónico.
	La refrigeración del ventilador se detiene automáticamente.
<b>El sistema de cocción automática no arranca</b>	La zona de cocción todavía está caliente [ H ].
	Se establece el nivel de refuerzo más alto [ 9 ].
<b>El panel de control muestra [ I ]</b>	Consulte el capítulo "Mantener caliente".
<b>El panel de control muestra [ II ]</b>	Consulte el capítulo "Stop&Go"
<b>El panel de control muestra [ ] o [ Er03 ]</b>	Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece tan pronto como se suelta o limpia la llave.
<b>El panel de control muestra [ E2 ]</b>	La placa se sobrecalienta, déjela enfriar y vuelva a encenderla.
<b>El panel de control muestra [ E8 ]</b>	La entrada de aire del ventilador está obstruida, libérela
<b>Utilice las pantallas del panel de control [U400 ]</b>	La encimera no está conectada a la red. Compruebe la conexión y vuelva a conectar la encimera.
<b>El panel de control muestra [ E47 ]</b>	La encimera no está conectada a la red. Compruebe la conexión y vuelva a conectar la encimera.
<b>El panel de control muestra [ E ]</b>	El sistema electrónico está defectuoso.
	Desconecte y vuelva a conectar la encimera.
	Llame después de la venta.

**Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio posventa.**

**Datos técnicos**

**ASPECTOS GENERALES**

Dimensiones externas (alto / ancho / profundidad)	33 1/3 /23 1/2 x 23 1/2 pulgadas
Voltaje / frecuencia/ Potencia eléctrica total	120/240 V;60 Hz 2N ~ 9,8 kW 120/208 V;60 Hz 2N ~ 7,4 kW
Protección de fusibles	Mín. 40 A
Tipo / sección de cable	DTR 4x10 AWG
Longitud del cable	máx. 6 pies

**Platos de cocina**

<b>Parte trasera izquierda</b>	<b>Placa de cocción por inducción</b>
Tamaño	5,7" (145 mm)
Potencia	1400/2200 W
<b>Delantero izquierdo</b>	<b>Placa de cocción por inducción</b>
Tamaño	8,3 " (210 mm)
Potencia	2300/3700 W
<b>Derecho</b>	<b>Placa de cocción por inducción</b>
Tamaño	10,3 " (260 mm)
Potencia	2600/ 3700 W

**HORNO/ASAR**

<b>Horno principal</b>	<b>Horno multifunción</b>
Lámpara interior	15-25 W
Consumo de energía a la parrilla	2,2 kW

- i** Las especificaciones técnicas pueden sufrir modificaciones sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.
- i** Las figuras de este manual son esquemáticas y es posible que no coincidan 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.

**Las recomendaciones de configuración de calor de su horno se proporcionan en función de la fuente de alimentación de 240 voltios con la que está diseñado el producto. Si su producto funciona con una fuente de 208 voltios, la duración de la cocción puede tardar más ya que se aplican las mismas configuraciones de calor.**

## 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 compren en Estados Unidos o Canadá, o se trasladen 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](https://IKEA.us/appliancesupport)

Sitio web :

## **CANADÁ- CANADÁ- CANADÁ**

---

Número telefónico

Número de teléfono 1-866-866-4532

Teléfono :

Sitio web [IKEA.ca/appliancesupport](https://IKEA.ca/appliancesupport)

Sitio web [fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers](https://fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers)

Sitio web :

## **PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO**

---

Sitio web - Sitio web - Sitio web : [IKEA.pr](https://IKEA.pr)

## **REPÚBLICA DOMINICANA - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA**

---

Sitio web - Sitio web - Sitio web : [IKEA.com.do](https://IKEA.com.do)



