

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.



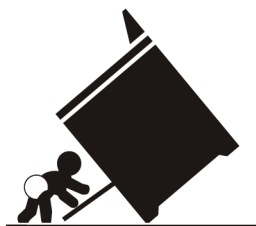
ADVERTENCIA: Si la información de este manual no se sigue exactamente, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



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. Inclíne 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).



Soporte antivuelco

Pata niveladora de rango



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 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.....	19
Instrucciones básicas DE seguridad	7	Información general sobre cocina	19
Seguridad para los niños	10	Uso de los quemadores/placas.....	20
Seguridad al trabajar con electricidad ..	11	Cómo operar el horno.....	22
Uso previsto	12	Cómo usar el horno eléctrico.....	22
Eliminación.....	12	Modos de funcionamiento	23
Material de embalaje.....	12	Tabla DE tiempos DE cocción.....	23
Transporte futuro.....	12	Cómo hacer funcionar el asador	25
Descripción del Producto	13	Información general.....	26
Presentación del producto.....	14	Limpieza del quemador/placa	26
Panel de control	14	Limpieza del panel de control.....	26
Ubicación de la placa de clasificación..	15	Limpieza del horno.....	26
Contenidos del paquete	15	Retirar la puerta del horno.....	27
Preparación.....	17	Sustitución de la lámpara del horno...	28
Consejos para ahorrar energía	17	Solución de problemas	30
Primera limpieza	17	Datos técnicos.....	31
Calefacción inicial.....	17	Garantía limitada de IKEA.....	32

Información de seguridad

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



Instrucciones básicas DE seguridad

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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 boiler 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.
- 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.
- Asegúrese de que las bandejas reflectoras o los recipientes de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas cacerolas o tazones durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes que se encuentran debajo.
- Colocación de las parrillas del horno: siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté

frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que las agarraderas entren 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 cualificado.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación principal quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que la clasificación del fusible sea correcta.
- No utilice el aparato descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies mojados.

- 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 AII 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

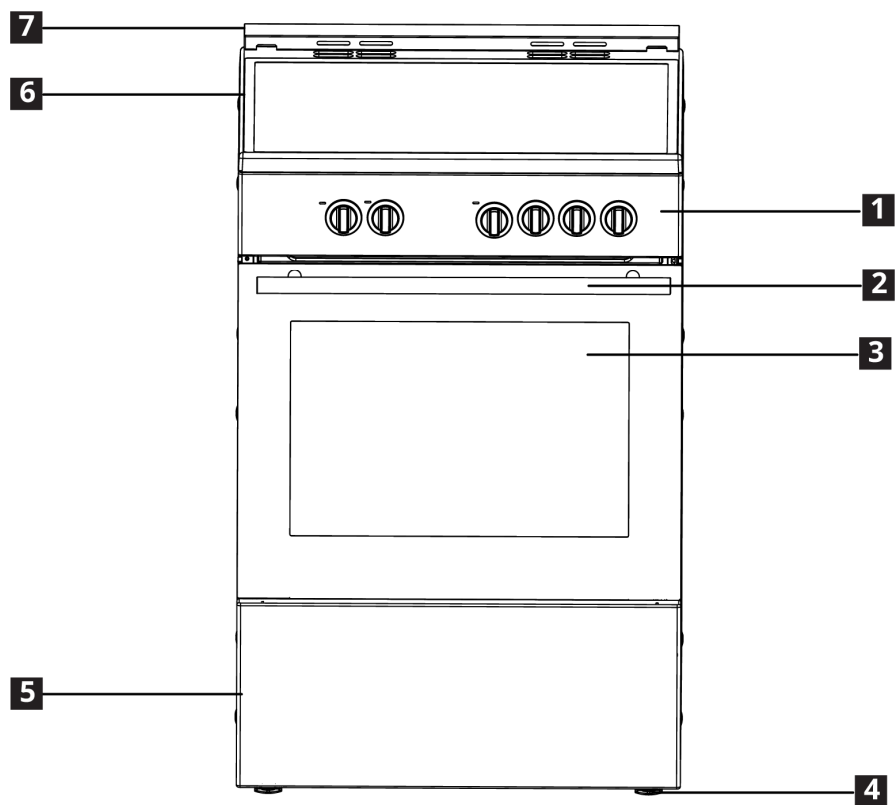
Empaque el aparato en una envoltura de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva de forma segura para evitar daños durante el transporte.



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

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

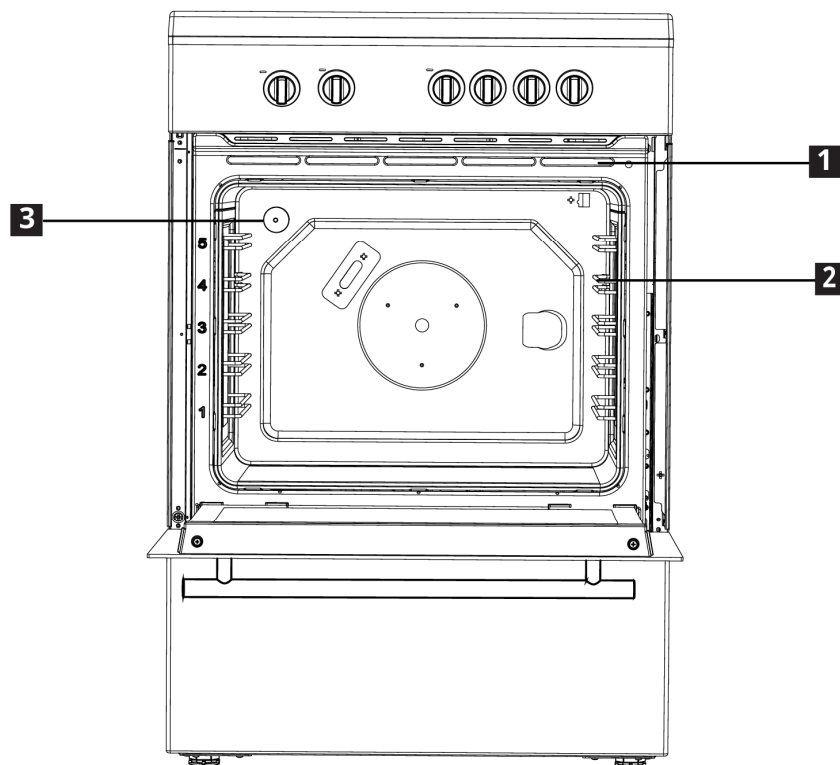
Descripción del Producto



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

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

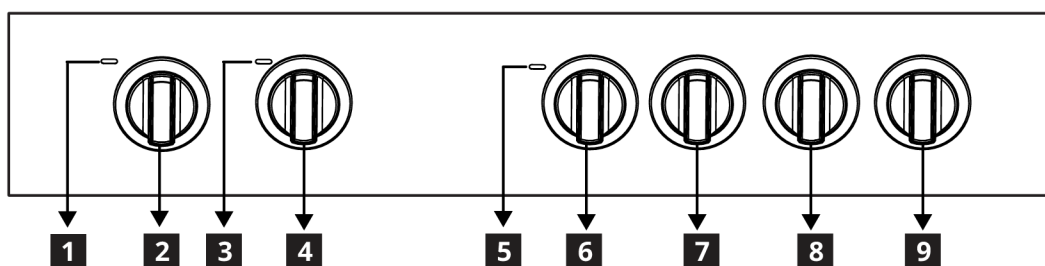
Presentación del producto



- 1 Orificios de ventilación
- 2 Estantes de alambre

- 3 Lámpara

Panel de control

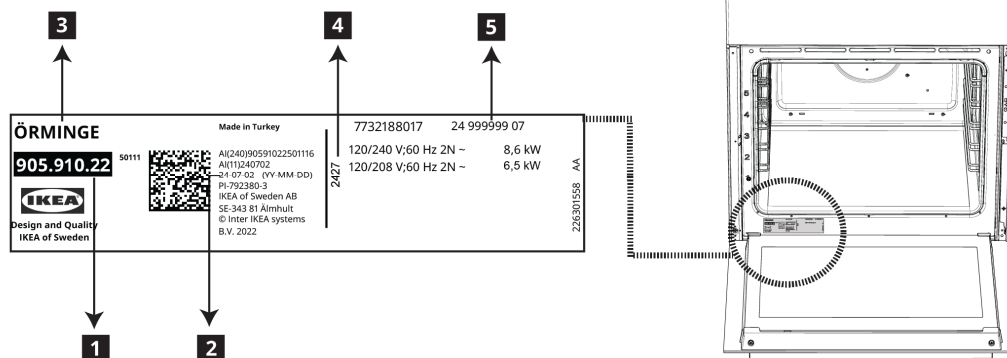


- 1 Lámpara del termostato
- 2 Perilla del termostato
- 3 Lámpara de función
- 4 Perilla de función

- 5 Lámpara de advertencia de placa calefactora
- 6 Placa de cocción de circuito único trasera izquierda

- 7 Placa de cocción de circuito único delantera izquierda
- 8 Placa de cocción de circuito único delantera derecha
- 9 Placa de cocción de circuito único trasera derecha

Ubicación de la placa de clasificación



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

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

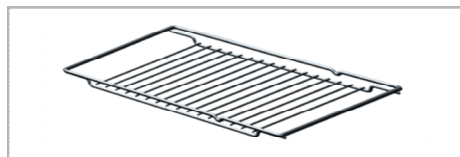
Contenidos del paquete

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

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



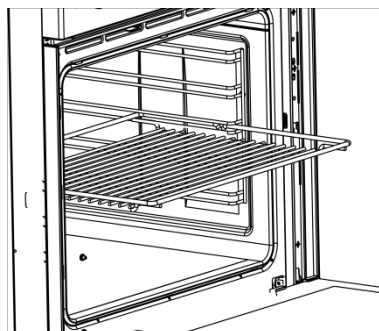
- Estante de alambre**
Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocinar en cacerolas en la rejilla deseada.



- Colocación correcta de la parrilla en estantes deslizantes**

Es importante colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja de goteo en los

estantes de alambre. Deslice la parrilla o la bandeja de goteo completamente entre los 2 rieles y asegúrese de que esté estable antes de poner un plato sobre ella (consulte la siguiente figura).

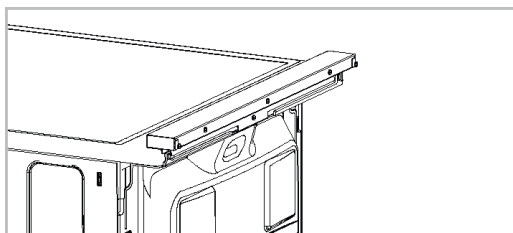
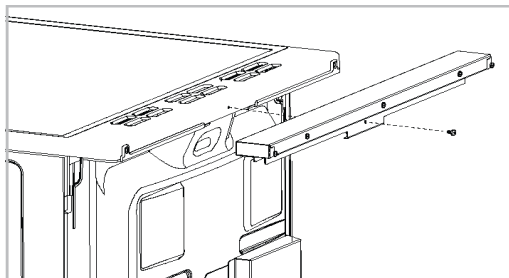


- Ajuste de isla**

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

Coloque el conjunto de moldura de isla como se indica. Asegure el conjunto de moldura de isla al dispositivo con el tornillo proporcionado. No apriete demasiado para

evitar dañar el producto o la cubierta de la isla.



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

Preparación

Consejos para ahorrar energía

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

- Use utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte en el horno, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si así lo indica el manual del usuario o las instrucciones de cocción.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Trate de cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción en el estante de alambre.
- 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.

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

Primera limpieza

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.

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.

i 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.

**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.

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.

Horno eléctrico

1. Saque todas las bandejas y parrillas 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 la parrilla.

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

Cómo usar la encimera

Información general sobre cocina

-  **PELIGRO:** ¡Riesgo de incendio por aceite sobrecalentado! Cuando caliente aceite, no lo deje desatendido.
-  **ADVERTENCIA:** ¡Nunca intente apagar el fuego con agua! Cuando el aceite se haya incendiado, cubra inmediatamente la olla o sartén con una tapa. Apague el quemador/placa si es seguro hacerlo y llame al servicio de bomberos.
- Utilice únicamente ollas o sartenes de fondo plano.
- Use sartenes que tengan suficiente capacidad para la cantidad de alimentos que se cocinan para que no hiervan y causen una limpieza innecesaria.
- No coloque tapas en los quemadores.
- Coloque siempre las bandejas centradas sobre los quemadores. Al transferir las sartenes de un quemador a otro, siempre levante las sartenes y no las deslice.
- 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 elemento calefactor 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.
- 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.
-  **ADVERTENCIA:** Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a

altas temperaturas. El desbordamiento causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.

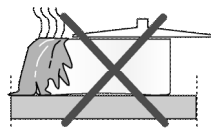
- Asegúrese de que las sartenes reflectoras o los cuencos de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas sartenes o cuencos durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes debajo.

Consejos para placa vitrocerámica

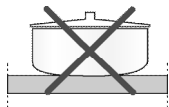
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor e insensible a grandes desviaciones de temperatura.
- No utilice la placa vitrocerámica para guardar objetos o como superficie de corte.
-  **ADVERTENCIA:** No cocine las palomitas de maíz en recipientes de aluminio preenvasados en la superficie de 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.
- No cocine los alimentos directamente sobre la placa de cocción.
- 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.

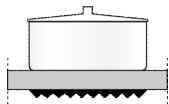
- **⚠ ADVERTENCIA:** Utilice ollas y sartenes con fondo de tierra. Los bordes afilados causan arañazos en la superficie.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Evite rayar la superficie de cocción de vidrio. La superficie de cocción se puede rayar con artículos como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas 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.



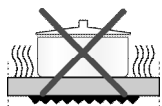
Las salpicaduras pueden dañar la superficie cerámica y provocar un incendio.



No utilice macetas que tengan fondos cóncavos o convexos.



Use ollas y sartenes con fondos lisos. Aseguran una buena transferencia de calor.



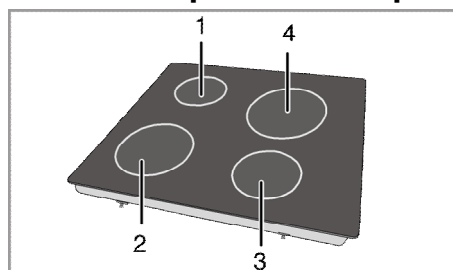
Si la sartén es demasiado pequeña, se desperdicia energía



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.

Uso de los quemadores/placas

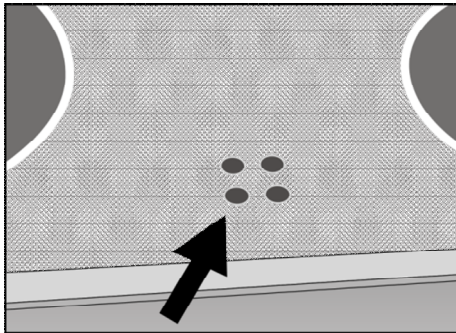


- 1 Placa de cocción de un solo circuito 5,5-6,3 pulgadas
- 2 Placa de cocción de un solo circuito de 7-8 pulgadas
- 3 Placa de cocción de un solo circuito 5,5-6,3 pulgadas
- 4 La placa de cocción de circuito único de 7-8 pulgadas aconseja el diámetro de las ollas que se utilizarán en los quemadores relacionados se dan en la siguiente figura.

- La placa vitrocerámica está equipada con una luz de funcionamiento y un indicador de advertencia de zona caliente.

El indicador de advertencia de zona caliente indica el estado de la zona activa y permanece encendido después de que se apaga la placa. El parpadeo del indicador de advertencia de zona caliente no es una falla.

- **⚠ ADVERTENCIA:** Dependiendo del uso, la superficie de la encimera puede enfriarse en distintos períodos de tiempo. La superficie de la encimera puede estar caliente incluso si las luces indicadoras no están iluminadas. Asegúrese de que la superficie esté fría antes de tocarla. De lo contrario, ¡podrías quemarte la mano!



- **⚡ 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.
- No deje que ningún objeto caiga sobre la placa. Incluso los objetos pequeños (por ejemplo, un salero) pueden dañar el quemador/ placa.
- **⚡ 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.

- **⚠ ADVERTENCIA:** El quemador/placa de vitrocerámica está equipado con una lámpara de funcionamiento y un indicador de calor residual. El indicador de calor residual indica la posición de la placa encendida y permanece iluminada después de apagarla. (Cuando la temperatura de la placa caiga por debajo de la temperatura de contacto, la luz indicadora se apagará).
- **ⓘ IMPORTANTE:** LAS placas vitrocerámicas de calentamiento rápido emiten una luz brillante cuando están encendidas. No mire fijamente a la luz brillante.

Encendido de la placa

Las perillas de control del quemador/placa se utilizan para operar las placas. Para obtener la potencia de cocción deseada, gire las perillas de control del quemador/ placa al nivel correspondiente.

Nivel de cocción	1	2	3
	calentamiento	guisado, cocción a fuego lento	cocinar, asar

Apagado de la placa

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

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

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

Cómo operar 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).

» 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.

Tabla DE tiempos DE cocción

❶ La primera rejilla del horno es la rejilla inferior.

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

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.

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.

Low Broil



El efecto a la parrilla no es tan fuerte como con la parrilla normal.

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

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		Posición de la cremallera	Temperatura (°F)	Tiempo de cocción (aprox. en min.)
Pasteles en bandeja	Un nivel		4	350	25 ... 30
Pasteles en molde	Un nivel		2	355	40 ... 50
Pasteles en papel de cocina	Un nivel		3	350	25 ... 30
Bizcocho	Un nivel		3	390	5 ... 10
Cookies	Un nivel		3	350	25 ... 30
Pastelería de masa	Un nivel		2	390	30 ... 40
Pastelería salada rellena	Un nivel		2	390	25 ... 35
Levadura	Un nivel		2	390	35 ... 45
Lasaña	Un nivel		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza	Un nivel		2	390 ... 430	15 ... 20
Cadera de cordero (cazuela)	Un nivel		3	25 min. máx., luego 355...375	70 ... 90
Pollo asado	Un nivel		2	15 min. máx., luego 355...375	55 ... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		2	25 min. máx., luego 355...375	160 ... 210
Pescado	Un nivel		3	390	20 ... 30

Se sugiere realizar precalentamiento para todos los alimentos.

(**) Para el precalentamiento, establezca la temperatura requerida, la lámpara del termostato se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.

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

Consejos para hornear pasteles

- 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, cocínelo 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 asado**
- 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.
# dependiendo del grosor		

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.



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

Limpieza del panel de control

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



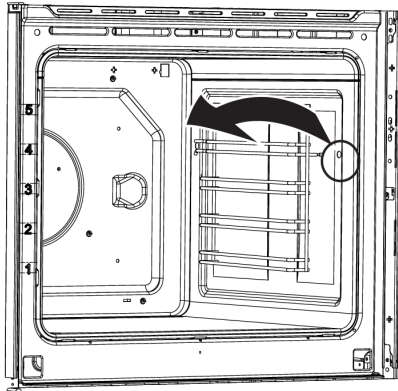
IMPORTANTE: No retire las perillas de control para la limpieza del panel de control.

Limpieza del horno

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

Para limpiar la pared lateral

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



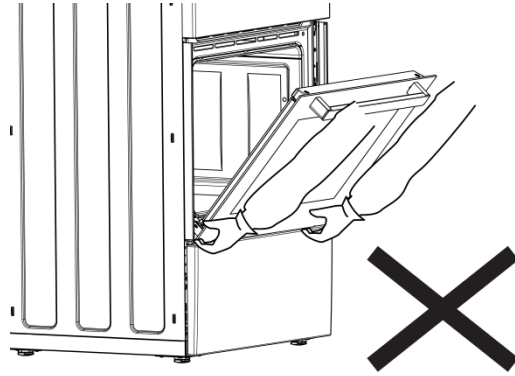
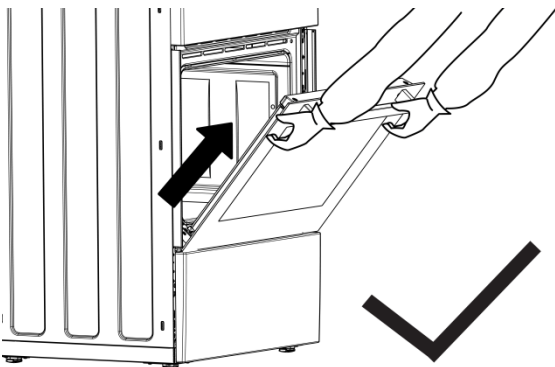
Limpiar la puerta del horno

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

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

Retirar la puerta del horno

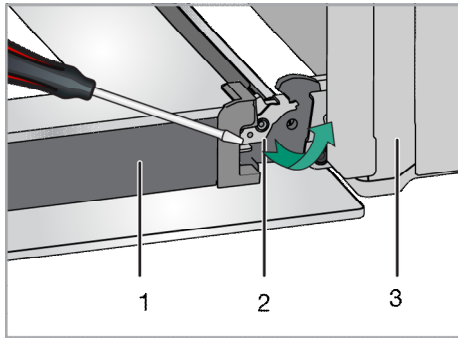
Al retirar la puerta del horno, asegúrese de que el horno esté frío y de que se haya apagado la alimentación del horno antes de retirar la puerta.



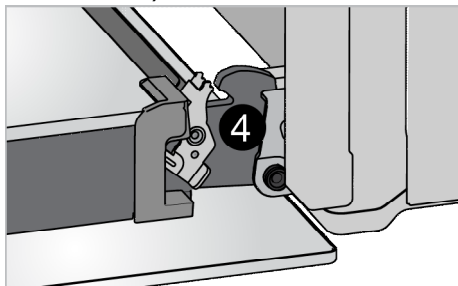
⚠ PRECAUCIÓN: Al retirar la cubierta del producto, no la sostenga debajo de la cubierta.

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

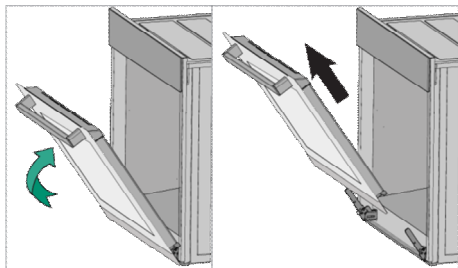
1. Abra la puerta delantera (1).
2. Abra los clips en la carcasa de la bisagra (2) en los lados derecho e izquierdo de la puerta delantera presionándolos hacia abajo como se ilustra en la figura.



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



3. Mueva la puerta delantera hasta la mitad.



- ❗ 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!

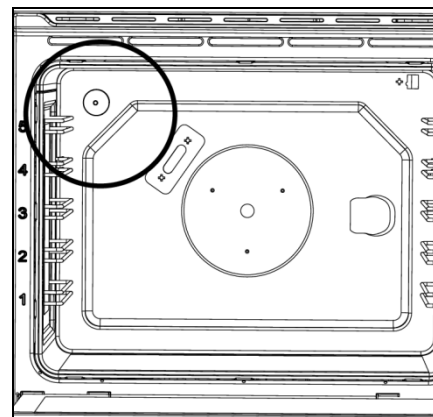
- ❗ Las lentes deben estar en su lugar al usar el horno.

Las lentes sirven para proteger la bombilla de la rotura.

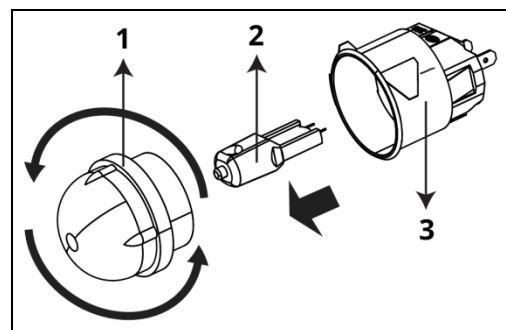
Las lentes están hechas de vidrio. Manipule con cuidado para evitar roturas. Los vidrios rotos podrían causar una lesión.

- ❗ 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.

Problema	Posible causa	Solución
El horno emite vapor cuando está en uso.	Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento.	Esto no es un error.
El producto emite ruidos metálicos mientras se calienta y enfría.	Cuando las piezas metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido.	Esto no es un error.
La luz del horno no funciona.	La lámpara del horno está defectuosa.	Reemplace la lámpara del horno.
	Se corta la energía.	Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplace o reinicie los fusibles.
El producto no funciona	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.
El horno no calienta	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.
La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido	Se produjo un corte de energía anterior.	Ajuste la hora / interruptor del producto y vuelva a encenderlo.

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 ~ 8,6 kW 120/208 V;60 Hz 2N ~ 6,5 kW
Protección de fusibles	Mín. 40 A
Tipo / sección de cable	DTR 4x10 AWG
Longitud del cable	máx. 6 pies

Platos de cocina

Parte trasera izquierda	Placa de cocción de circuito único
Tamaño	5,5 " (140 mm)
Potencia	1200 W
Delantero izquierdo	Placa de cocción de circuito único
Tamaño	7 " (180 mm)
Potencia	1800 W
Frente derecho	Placa de cocción de circuito único
Tamaño	5,5 " (140 mm)
Potencia	1200 W
Trasero derecho	Placa de cocción de circuito único
Tamaño	7 " (180 mm)
Potencia	1800 W

HORNO/ASAR

Consumo de energía a la parrilla	2250 W
----------------------------------	--------

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

Sitio web :

CANADÁ- CANADÁ- CANADÁ

Número telefónico

Número de teléfono 1-866-866-4532

Teléfono :

Sitio web IKEA.ca/appliancesupport

Sitio web fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio web :

PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO

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

REPÚBLICA DOMINICANA - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

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

