SNESSLINGE

es

IMPORTANTE
El instaladordebe dejarle estas intrucciones con el electrodoméstico. El Consumidordebe leer estas instrucciones antes de usar el electrodoméstico y debe guardarlas para futura referencia.

IKEA

Design and Quality
IKEA of Sweden

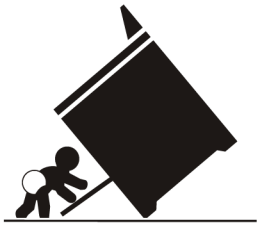
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

Soporte antivuelco Opción 1

Soporte antivuelco Opción 2

<table>
<tr><td rowspan="2">  </td><td>ADVERTENCIA</td></tr>
<tr><td><u>Peligro de vuelco</u>
• 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 instalacion 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.</td></tr>
<tr><td> </td><td>Después de la instalación, agarre con cuidado la parte trasera de la cocina para asegurarse de que el soporte antivuelco está engancha do en la parte trasera de la cocina.</td></tr>
</table>

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

— **QUÉ HACER SI HUELE A GAS**

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

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

IMPORTANTE: Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico normal. No está aprobado para uso al aire libre u otros usos no domésticos (incluidos los buques marítimos o aéreos). Consulte la Declaración de Garantía Limitada. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el fabricante.

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

Explicación de los símbolos

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

Información importante o consejos útiles sobre el uso.

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

Advertencia de descarga eléctrica.

Advertencia por riesgo de incendio.

Advertencia para superficies calientes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consulta www.IKEA.com para obtener la lista completa de IKEA designados. Proveedor de servicios posventa y números de teléfono nacionales correspondientes.

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 compra aquí para futuras referencia.

ÍNDICE

Información de seguridad.....7
Descripción del Producto 19
Presentación del producto..... 20
Pantalla 20
Ubicación de la placa de clasificación..21
Contenidos del paquete.....21
Preparación y primer uso.....24
Consejos para ahorrar energía 24
Primera limpieza del aparato 24
Material de embalaje.....24
Transporte futuro.....24
Solución de problemas.....45
Especificaciones técnicas 46
Garantía limitada DE IKEA.....47

Información de seguridad

Asegúrese de observar todas las advertencias y precauciones enumeradas. Busca especialmente los iconos con signos de exclamación en su interior. El ícono de información también proporcionará referencias importantes.

⚠ **ADVERTENCIA**: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

⚠ **PRECAUCIÓN**: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones. También se puede usar para alertar contra prácticas inseguras.

ⓘ **PRECAUCIÓN**: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede dañar el lavavajillas, la vajilla, el equipo o el medio ambiente.

⚠ 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.

•Use ropa adecuada: nunca se deben usar prendas holgadas o colgantes mientras usa el 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.

• Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio o personas calificadas de manera similar.

⚠**ADVERTENCIA**: Nunca use su electrodoméstico para calentar o calentar la habitación.

• 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.

⚠**PRECAUCIÓN**: Limpie solo las piezas enumeradas en este manual.

⚠ **PRECAUCIÓN**: Antes de autolimpiar el horno: retire la bandeja para asar y otros utensilios.

⚠ **PRECAUCIÓN**: No utilice una capa protectora para revestir el

horno y no utilice un limpiador de horno comercial a menos que esté certificado para su uso en un horno autolimpiante.

⚠ **PRECAUCIÓN** :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 elemento calefactor también mejorará la eficiencia.

⚠ **ADVERTENCIA**: Nunca modifique o altere la construcción de la estufa, incluso retirando las patas de nivelación, los paneles, las cubiertas de cables, los soportes antivuelco o los tornillos, o cualquier otra parte del aparato.

⚠ **ADVERTENCIA:** Revestimientos protectores – No use papel de aluminio para revestir las bandejas de goteo ni en ningún lugar del horno, excepto como se describe en este manual. La lámina puede atrapar el calor o derretirse, lo que resulta en daños al producto y un riesgo de choque o incendio.

⚠ **ADVERTENCIA**: 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.

• El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

⚠ **ADVERTENCIA**: las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

⚠ **ADVERTENCIA**: No utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores 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.

⚠ **ADVERTENCIA**: Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los peligros involucrados.

⚠ **ADVERTENCIA**: Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por

parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

⚠ **ADVERTENCIA**: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén supervisados continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA**: El aparato debe colocarse directamente en el piso. No debe colocarse sobre una base o un pedestal.

⚠ **ADVERTENCIA**: La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. Asegúrese de que la conexión eléctrica no entre en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones pueden dañarse.⚠

⚠ **ADVERTENCIA**: Utilice únicamente el cable de conexión especificado en las "Especificaciones técnicas". Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

⚠ **ADVERTENCIA**: Durante la autolimpieza, las superficies pueden calentarse más que con el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.

⚠ **ADVERTENCIA**: Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.

⚠ **PRECAUCIÓN** :Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.

⚠ **PRECAUCIÓN** :TENGA cuidado al abrir la puerta, deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos

El níquel es un componente en todo el acero inoxidable y algunos otros componentes metálicos.

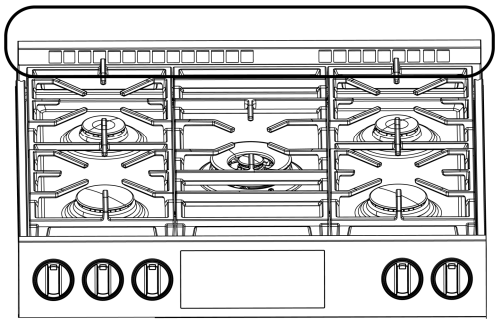
⚠ **PRECAUCIÓN**: Colocación de las rejillas del horno: Coloque siempre las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno está frío. Si la rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, no deje que el soporte entre en contacto con el elemento de calentamiento caliente en el horno.

⚠ **PRECAUCIÓN**: Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que el bache toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otra ropa voluminosa.
Su cuerpo puede girar accidentalmente las perillas, asegúrese de que su cuerpo no

toque las perillas que no son para su uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones.

⚠ **ADVERTENCIA**: Nunca cubra la parte superior de las rejillas con ningún tipo de cubierta. Use solo utensilios de cocina con los diámetros recomendados. Asegúrese de que la ventilación y las salidas de humos del horno que se muestran a continuación no estén cerradas. De lo contrario, puede haber peligro de incendio.



⚠ **ADVERTENCIA**: No caliente los recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente se reviente y provocar lesiones.

⚠ **ADVERTENCIA**: No retire las perillas. La persona autorizada del servicio debe hacerlo. Hay un resorte de acero y un anillo de acero dentro de la perilla. No los retire. De lo contrario, puede ser peligroso para el problema de salud y la funcionalidad.

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que las rejillas superiores del quemador estén siempre centradas en la parte superior de los quemadores. La colocación incorrecta de las rejillas superiores del quemador puede causar intoxicación por monóxido de carbono y la muerte. Siempre controle la posición de las rejillas del quemador superior antes de usarlo.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de intoxicación alimentaria: No deje que los alimentos reposen en el horno durante más de 1 hora antes o después de cocinarlos. Si lo hace, puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.

⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no cubra el fondo del horno con ningún tipo de lámina o revestimiento.

⚠ **ADVERTENCIA:** No cocine en encimeras rotas. 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:** Limpie la encimera de cocción con precaución. Si se utiliza una esponja húmeda o un paño 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. 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 manera que se gire hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que no haya materiales inflamables adyacentes al aparato, ya que los lados se calientan durante el uso.

⚠ **PRECAUCIÓN**: No almacene ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la superficie de cocción, incluidos papel, plástico, soportes para ollas, sábanas, revestimientos de paredes, cortinas, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.

⚠ **ADVERTENCIA**: **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES 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.

• No realice ninguna reparación o modificación en el aparato. Sin embargo, puede remediar algunos fallos de funcionamiento; consulte Solución de problemas.

•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 limpie la junta de la puerta

La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

• No remoje los elementos calefactores extraíbles Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.

• No utilice el horno para un área de almacenamiento. Los artículos almacenados en un horno pueden encenderse.

⚠ **ADVERTENCIA:** Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de unidades de superficie.

⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice el cajón para fines no relacionados con la cocción, como secar la ropa o guardarla. Utilice el cajón solo para cocinar.

⚠ **ADVERTENCIA:** No deje productos de papel, plásticos, alimentos enlatados o materiales combustibles en el cajón. Pueden encenderse.

⚠ **ADVERTENCIA**: ¡Riesgo de incendio!

No almacene material inflamable en el horno y/o en el cajón de calentamiento.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.

⚠ **ADVERTENCIA:** No use agua en fuegos de grasa Apague el fuego o la llama o use un extintor seco de tipo químico o de espuma.

⚠ **ADVERTENCIA**: No use agua en fuegos de grasa. 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. Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apague el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el horno o utilizando un extintor multiusos de tipo químico seco o de espuma.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno puede encenderse.

⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.

⚠ **ADVERTENCIA:** 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 los quemadores 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.

⚠ **ADVERTENCIA:** Después de asar a la parrilla, saque siempre cualquier bandeja para asar del horno y límpiela. La grasa sobrante en una sartén para asar puede incendiarse la próxima vez que use la sartén.

• Compruebe que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.

• Solo se pueden usar piezas de repuesto autorizadas para realizar el servicio en la estufa. Las piezas de repuesto están disponibles en distribuidores de piezas autorizados de fábrica. Póngase en contacto con el distribuidor de piezas más cercano de su zona.

• La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. La conexión eléctrica no debe tocar la superficie posterior, de lo contrario el cable principal puede dañarse. No atrape el cable principal entre la puerta caliente del horno y el marco. No coloque el cable principal sobre la sección de cocción en caliente. De lo contrario, el aislamiento del cable puede derretirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.

⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice este aparato para el propósito previsto como se describe en este manual y en el manual del propietario.

⚠ **ADVERTENCIA:** El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o incorrecto del aparato.

⚠ **PRECAUCIÓN**: Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar o retirar los platos del horno.

⚠ **PRECAUCIÓN**: Utilice siempre solo soportes de cazoletas secas o guantes resistentes al calor al colocar o retirar los platos del horno. No permita que el bache toque los elementos calefactores calientes.

⚠ **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.

• No utilice el horno con los cristales de la puerta principal retirados o rotos.

⚠ **ADVERTENCIA:** 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

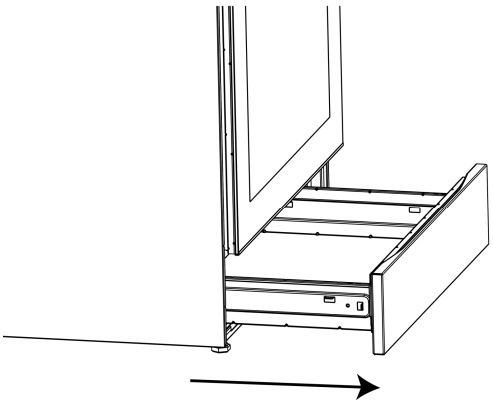
producirse golpes, incendios o cortes.

⚠ **ADVERTENCIA:** El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o incorrecto del aparato.

⚠ **PRECAUCIÓN**: Llame al servicio autorizado para la instalación del aparato que se utilizará. Después de este procedimiento, se iniciará el período de garantía.

Cajón de almacenamiento/calentamiento

⚠ **ADVERTENCIA:** No almacene ningún material en el cajón de calentamiento/almacenamiento que pese más de 20 lb.



• Abra el cajón hasta que se detenga en el centro del cajón que se muestra arriba.

• 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.

⚠ **Seguridad para los niños**

⚠ **ADVERTENCIA:** 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.

• Pisar, apoyarse 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 el campo de tiro se incline, resultando en quemaduras graves u otras lesiones.

• Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

• Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran, 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.

⚠ Seguridad Para La Electricidad

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de la instalación, APAGUE la alimentación en el panel de servicio. Bloquee el panel de servicio para evitar que la alimentación se encienda accidentalmente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Pueden producirse lesiones personales o la muerte por descarga eléctrica si la estufa no es instalada por un instalador o electricista calificado.

• Cualquier adición, cambio o conversión necesaria para que este aparato satisfaga satisfactoriamente las necesidades de la aplicación debe ser realizada por un técnico cualificado.

• Antes de realizar cualquier servicio, desenchufe la estufa o desconecte la fuente de alimentación en el panel de distribución del hogar quitando el fusible o apagando el disyuntor.

• Asegúrese de que la clasificación del fusible sea correcta.

• No utilice el aparato descalzo.

• Nunca toque el aparato con las manos o los pies mojados.

⚠ Seguridad Para El Gas

⚠ **ADVERTENCIA**: Para reducir el riesgo de lesiones personales en caso de incendio de grasa, observe lo siguiente:

• Apague las llamas con una tapa ajustada, una bandeja para galletas o una bandeja de metal y, a continuación, apague el quemador. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacúe y llame al departamento de bomberos.

• Nunca levante una sartén en llamas, puede quemarse.

• No use agua, incluidos trapos o toallas mojadas, ya que se producirá una explosión violenta de vapor.

• Asegúrese de que la válvula de cierre de gas y todos los controles del quemador estén en la posición OFF antes de comenzar.

• Cualquier trabajo en equipos y sistemas de gas solo puede ser realizado por una persona calificada autorizada.

• "Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y la presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles".

• "Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.

⚠ **PRECAUCIÓN**: El uso de un aparato de cocina de gas produce calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando esté presente.

• Los aparatos y sistemas de gas deben revisarse regularmente para verificar su correcto funcionamiento. Por favor, organice el mantenimiento anual.

• Limpie los quemadores de gas con regularidad. Las llamas deben ser azules y arder uniformemente.

• Se requiere una buena combustión en los aparatos de gas. En caso de combustión incompleta, podría desarrollarse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, que tiene un efecto letal incluso en dosis muy pequeñas.

• Solicite información sobre los números de teléfono de emergencia de gas y las medidas de seguridad en caso de olor a gas a su proveedor local de gas.

• El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

• El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre anual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

• Los quemadores de cocina no se volverán a encender automáticamente en caso de corte de energía y el gas no encendido seguirá siendo expulsado de los quemadores. Apague los

quemadores inmediatamente cada vez que ocurra un corte de energía.

Use un extintor solo si:

• Usted sabe que tiene un extintor ABC de CLASE y ya sabe cómo operarlo.

• El fuego es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.

• Se está llamando al departamento de bomberos.

• El fuego no obstruye su ruta de escape.

⚠ USO PREVISTO

⚠**ADVERTENCIA**: UTILICE ESTE APARATO SOLO PARA SU USO PREVISTO COMO SE DESCRIBE EN ESTE MANUAL.

NUNCA utilice este aparato como calefactor para calentar una habitación. Si lo hace, puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentar el aparato. Nunca utilice el aparato para guardarlo.

• Este aparato no debe usarse para calentar los platos debajo de la parrilla, colgar toallas y paños de cocina en las asas, para secar y calentar el espacio.

• Las aberturas de AI 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.

⚠ **ADVERTENCIA:** No obstruya el flujo de aire de ventilación.

• El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un uso inadecuado o errores de manipulación.

• El aparato se puede utilizar para descongelar, hornear, asar y asar alimentos.

⚠ ELIMINACIÓN

⚠ **ADVERTENCIA:**¡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 del aparato sin haberlo desconectado previamente de la red eléctrica.

•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.

• 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.

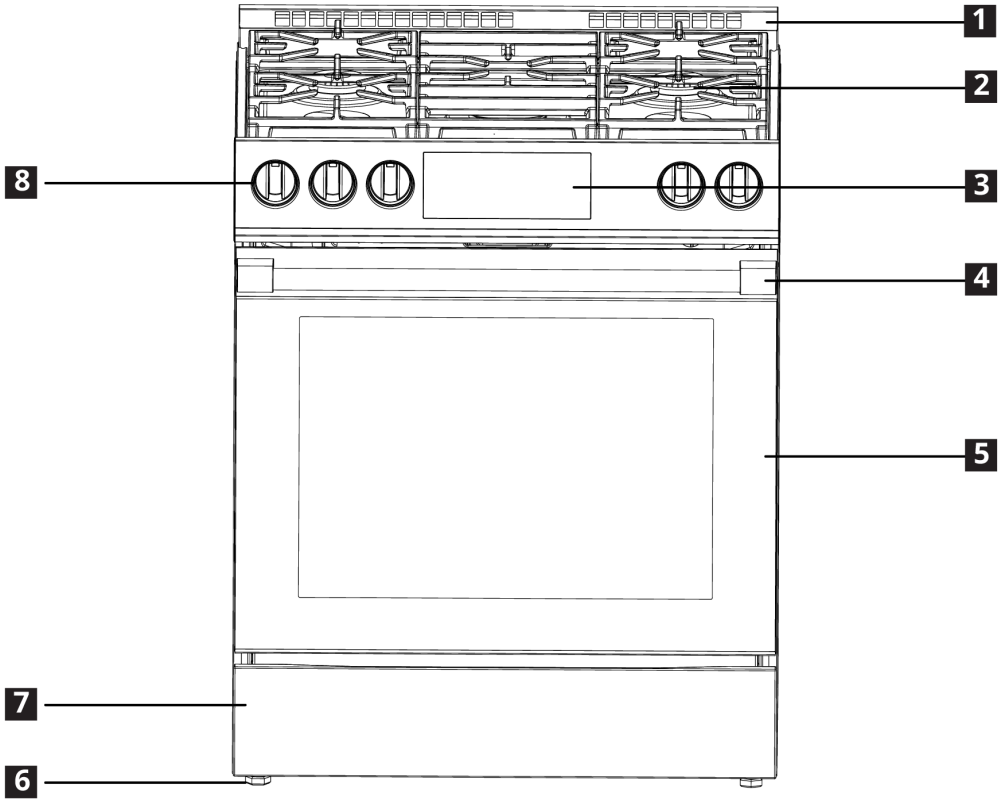
⚠SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

⚠ **PRECAUCIÓN**: El piso de la cocina debe poder soportar el peso del electrodoméstico más el peso adicional de los utensilios de cocina y los utensilios para hornear y los alimentos.

• Si desea instalar una campana para electrodomésticos, consulte las instrucciones del fabricante con respecto a la fijación de las alturas.

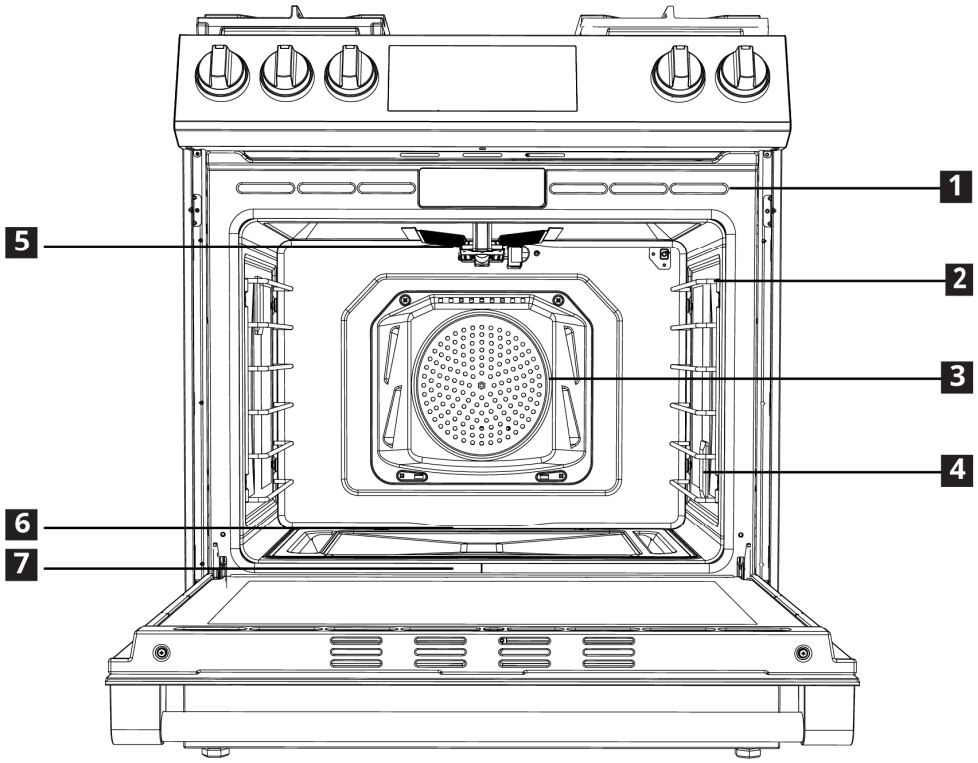
• Cualquier mueble de cocina junto al aparato debe ser resistente al calor (212 ° F/100 ° C mín.).

Descripción del Producto



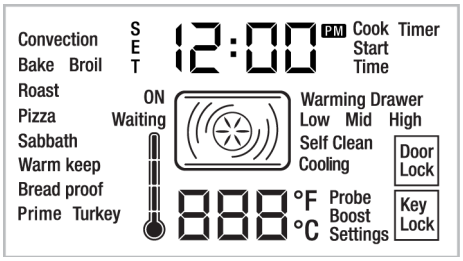
1 Splashback
2 Quemadores
3 Panel de control
4 Mango
5 Puerta principal
6 Pie
7 Cajón de calentamiento
8 Perillas de control

Presentación del producto

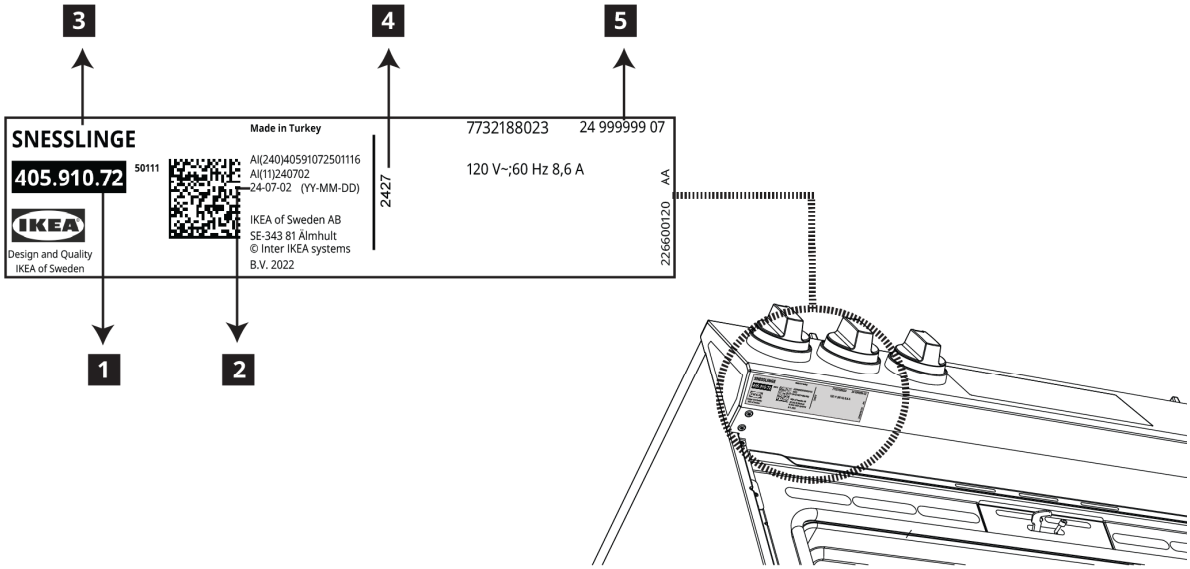


1 Orificios de ventilación
2 Estantes de alambre
3 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
4 Lámpara
5 Quemador superior
6 Placa del quemador inferior
7 Quemador inferior

Pantalla



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

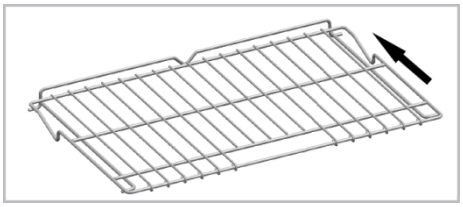
La placa de características es la representación oficial. Preste atención a la etiqueta del producto

Contenidos del paquete

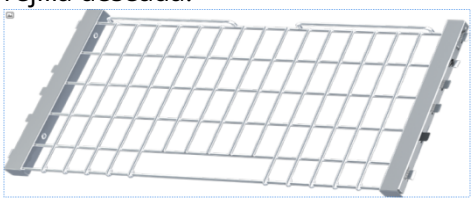
ⓘLos accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Es posible que no todos los accesorios descritos en el manual del usuario existan en su producto.

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

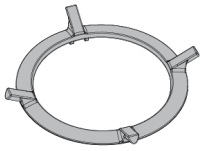
2. **Estante de alambre**
   Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocinar en cacerolas en la rejilla deseada. Es crucial colocar el estante de alambre en los estantes laterales de alambre correctamente. Mientras coloca la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera. Para una mejor cocción, la rejilla de alambre debe asegurarse en el punto de parada del estante de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared posterior del horno.



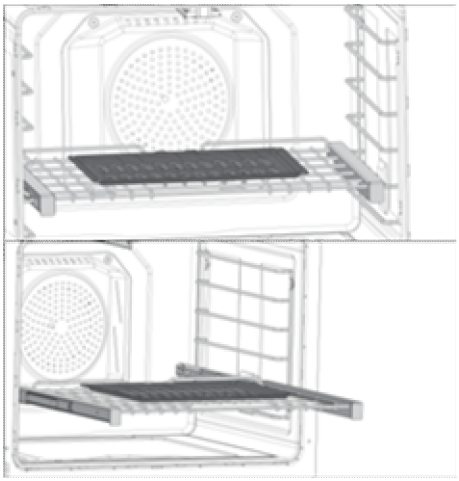
3. **Portabicicletas telescópico ajustable en altura con estante de alambre**
   Se utiliza para asar y para colocar fácilmente los alimentos que se van a hornear, asar o cocinar en cacerolas en la rejilla deseada.



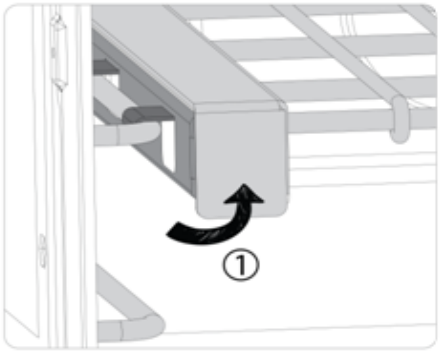
4. **Adaptador para sartén wok**
   Se utiliza para albergar una sartén wok con fondo redondo.

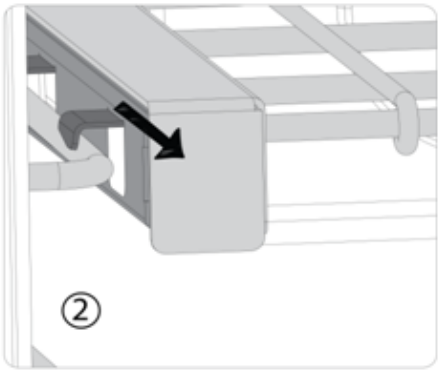


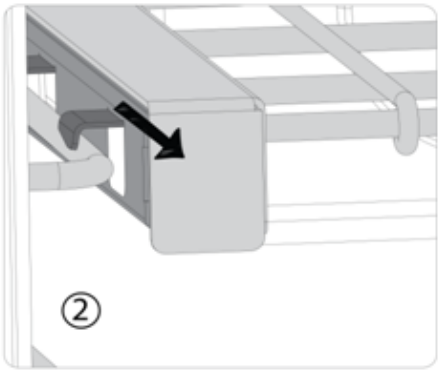
Colocar correctamente el estante de alambre con el bastidor de rodillos telescópico y la bandeja en los bastidores
Los rieles telescópicos le permiten instalar y quitar las bandejas y el estante de alambre fácilmente.



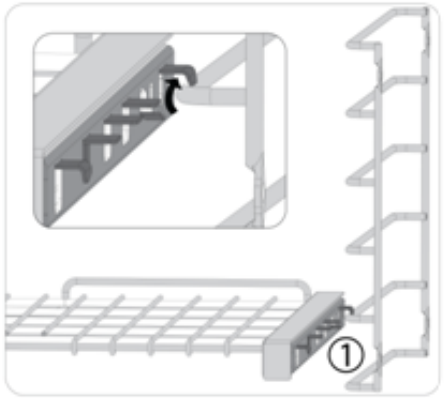
Cómo quitar el estante de alambre con un estante de rodillos telescópico
Puede quitar el cable con rieles telescópicos levantándolo primero y luego tirando de él hacia usted.

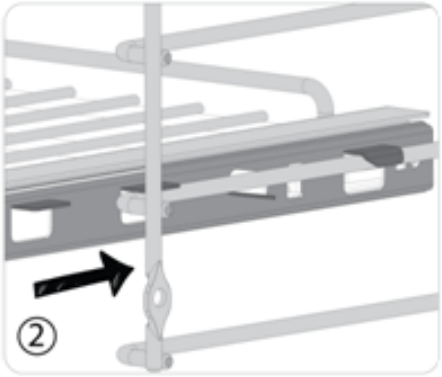


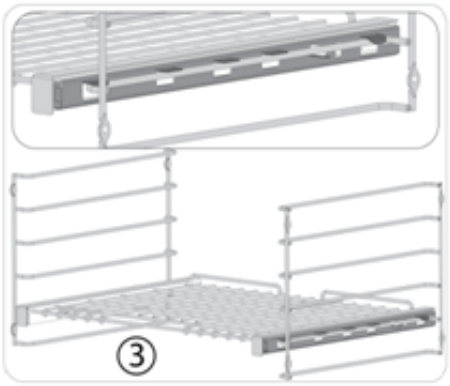




Para volver a unir el cable con rieles telescópicos, los procedimientos aplicados al retirarlo deben repetirse de principio a fin, respectivamente.



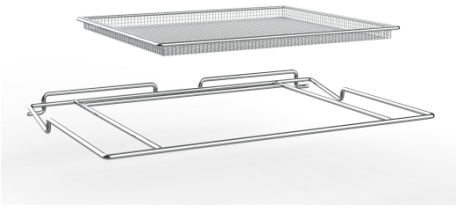


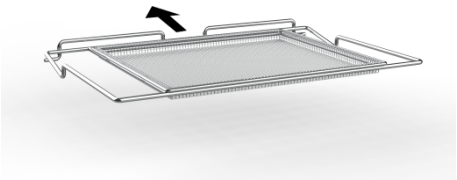


ACCESORIOS AIRFRY

Cómo configurar su rango para AirFry

Coloca la bandeja Airfry como se muestra en las imágenes.





ⓘ Tiene una cierta dirección al colocar el accesorio en el horno. Colóquelo en el horno en la dirección de la flecha como se muestra en la imagen de arriba.
2. Presione el AirFry y configure la temperatura sugerida para su comida como se recomienda en la guía del cocinero.

Cómo limpiar los accesorios del airfry

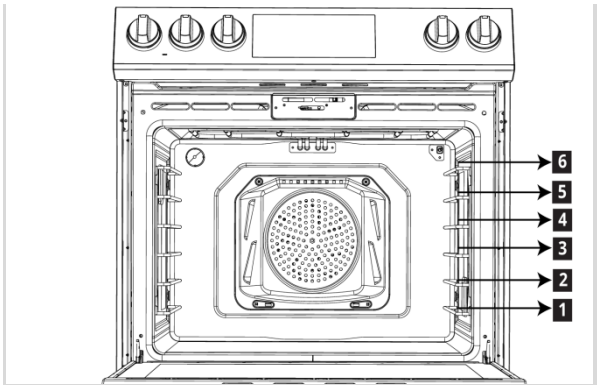
Puede lavar la parte de la cesta de la parrilla para freír en el lavavajillas. Se recomienda un lavado intensivo en la cesta inferior del lavavajillas para la cesta. El marco de alambre donde se inserta la cesta no es adecuado para lavar en el lavavajillas. Limpie el marco de alambre con detergente para lavavajillas, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelo con un paño seco.

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

⚠ **PRECAUCIÓN: Para la conversión de gas, póngase en contacto con un servicio autorizado.**

Estantes de cocina

Hay 6 posiciones de estantes nivelados en el área de cocción. El estante inferior está en la posición 1.



Preparación y primer uso

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 para mejorar la transferencia de calor.
- Precaliente correctamente el horno cuando las instrucciones de cocción sugieran hacerlo.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina.
- Cocine varios artículos al mismo tiempo o uno después del otro mientras el horno todavía está caliente.
- Descongele las comidas congeladas antes de cocinarlas.
- Apague el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción. Asegúrese de mantener la puerta del horno cerrada para conservar el calor necesario para terminar de cocinar.

Primera limpieza del aparato

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie las superficies del aparato con un paño húmedo o una esponja y séquelas con un paño.
- 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.
•El humo y el olor pueden emitir 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. Mantenga a los niños alejados.

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.

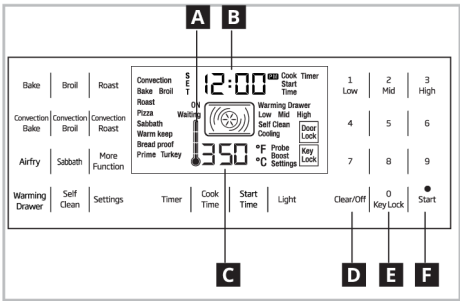
ⓘ **IMPORTANTE**: Verifique el aspecto general de su equipo identificando posibles daños durante el transporte.
Para evitar que el estante de alambre y la bandeja dentro del horno dañen la puerta del horno, coloque una tira de cartón en el interior de la puerta del horno que se alinee con la posición 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.

Ventilador

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

Cómo operar el horno



A Símbolo de temperatura interna

B Visualización del reloj activo

C Visualización de la temperatura establecida

D Borrar/Apagar panel táctil

E Tecla Bloquear panel táctil para desactivar todas las teclas.

F Iniciar/Aprobar panel táctil para cocinar

Horno de gas

1. Saque todas las bandejas para hornear y la parrilla de alambre del horno.

2. Cierre la puerta del horno.

3. Seleccione la función de horneado.

4. Ajuste la temperatura a 350° F.

5. Encienda el horno unos 30 minutos.

6. Apaga el horno.

Asar

1. Saque todas las bandejas para hornear y la parrilla de alambre del horno.

2. Seleccione la función de asar.

3. Establece el nivel de asado en ''HI''.

4. Opere el asador unos 30 minutos.

5. Apaga el horno.

⚠Ajuste de la hora

1. "Una vez que el rango esté conectado a la alimentación, si se presiona la tecla"Configuración", la hora comenzará a parpadear en la pantalla, junto con las palabras "reloj" y "hora ".

2. Con el teclado, comience a ingresar la hora del día. Por ejemplo, supongamos que son las 10:26 a. m. Ingrese 1,0,2,6. Tan pronto como comience a ingresar la hora, solo el indicador de hora continuará parpadeando. Después de realizar la configuración de 12 horas, puede realizar la selección AM-PM utilizando el número de teclado 8 en lugar de ''Start''.

ⓘ Si el ajuste de tiempo inicial se realiza en la escala de tiempo de 24 horas (tiempo militar). Consulte la tabla a continuación para la conversión de tiempo 24/12. Puede cambiar la escala de tiempo al modo de 12 horas después de configurar la hora.

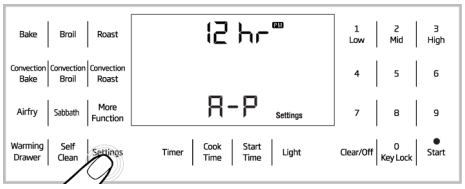
24 horas	12 horas	24 horas	12 horas
00:00	12:00 a. m.	12:00	12:00 p. m.
01:00	01:00 a. m.	13:00	01:00 p. m.
02:00	02:00 a. m.	14:00	02:00 p. m.
03:00	03:00 a. m.	15:00	03:00 p. m.
04:00	04:00 AM	16:00	04:00 p. m.
05:00	05:00 AM	17:00	05:00 p. m.
06:00	06:00 AM	18:00	06:00 p. m.
07:00	07:00 a. m.	19:00	07:00 p. m.
08:00	08:00 AM	20:00	08:00 p. m.
09:00	09:00 AM	21:00	09:00 p. m.

24 horas	12 horas	24 horas	12 horas
10:00	10:00 a. m.	22:00	10:00 p. m.
11:00	11:00 a. m.	23:00	11:00 p. m.

3. Una vez que haya ingresado la hora correcta, confirme la hora tocando la tecla "Inicio" en el panel táctil o espere aproximadamente 10 segundos.

Ajuste (12 HORAS/24 HORAS) del modo de reloj

1. Presione la tecla Configuración hasta que "12 / 24" parpadee en la pantalla.



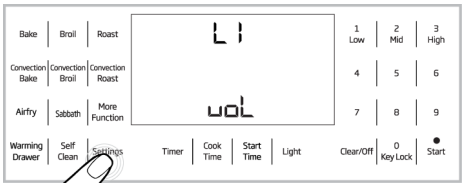
2. "Una vez que"12/24" comience a parpadear en la pantalla, use el panel táctil numérico y presione 1 (durante 12 horas) o 2 (durante 24 horas) escala de tiempo.

3. Confirme la selección presionando " Start " en el panel táctil o espere aproximadamente 10 segundos.

IMPORTANTE: Si se configura el reloj de 12 horas, se muestra el indicador PM. Si se configura el reloj de 24 horas, estos indicadores no se muestran.

Ajuste del volumen de la alarma del temporizador

1. Presione la tecla "Configuración" repetidamente hasta que se muestre "VOL".

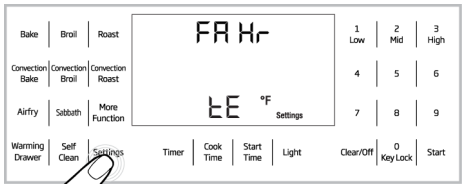


2. "Una vez que"VOL" comience a parpadear en la pantalla, use el panel táctil numérico para elegir el volumen deseado: 1 (bajo), 2 (med.) o 3 (alto).

3. Confirme la selección presionando " Start " en el panel táctil o espere aproximadamente 10 segundos.

AJUSTE DE temperatura unıt (°F /°C)

1. Presione la tecla "Configuración" repetidamente hasta que "F/C" comience a parpadear en la pantalla.



2. Una vez que "F/C" comience a parpadear en la pantalla, use el teclado numérico para seleccionar la escala de temperatura deseada: 1 (ºF) o 2 (ºC).

3. Confirme el volumen presionando " Start " en el panel táctil o espere aproximadamente 10 segundos.

CONSEJOS

Información general sobre cocina

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

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

• 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. Estos recipientes tampoco deben usarse para guardar alimentos.

• Utilice únicamente cacerolas o recipientes de fondo plano.

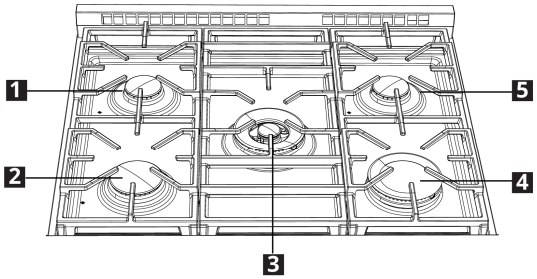
• Coloque la cantidad adecuada de alimentos en las sartenes y sartenes. Por lo tanto, no tendrá que hacer ninguna limpieza innecesaria evitando que los platos se desborden. No ponga tapas de cacerolas o sartenes en las zonas de cocción.

• Coloque las cacerolas de manera que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee mover la cacerola a otra zona de cocción, levántela y colóquela en la zona de cocción que desee en lugar de deslizarla.

Cocción con gas

•El tamaño del recipiente y la llama deben coincidir entre sí. Ajuste las llamas de gas para que no extiendan la parte inferior del recipiente y centre el recipiente en el transportador de cacerolas.

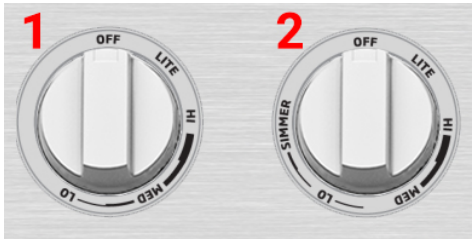
Usıng los quemadores



1. Quemador normal	7 - 8,66" (180-220 mm)
2. Fogón rápido	8,66 - 10,2" (220-260 mm)
3. Fogón para woks	9,44 - 11 " (240-280 mm)
4. Fogón rápido	8,66 - 10,2" (220-260 mm)
5. Quemador normal	7 - 8,66" (180-220 mm)

Encendido de los quemadores de gas•

Los quemadores de gas se controlan con las perillas de la placa de gas).



1. Perilla de quemadores normales / rápidos

2. Perilla del quemador de wok

• Mantenga presionada la perilla del quemador.

• Gírelo en sentido antihorario al nivel "LITE". El encendido comienza en la posición "LITE", la combustión tiene lugar hacia la posición de cocción "HI".

• Ajústelo a la potencia de cocción deseada.

Apagar los quemadores de gas

• Gire la perilla a la posición OFF (superior).

Fogón para wok

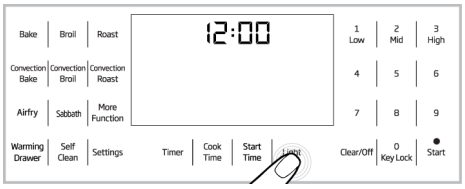
• Los quemadores de wok le ayudan a cocinar más rápido. El wok, que se utiliza particularmente en la cocina asiática, es una especie de sartén profunda y plana hecha de chapa metálica, que se utiliza para cocinar verduras picadas y carne a fuego fuerte en poco tiempo.

• Dado que los alimentos se cocinan a fuego fuerte y en muy poco tiempo en sartenes que conducen el calor rápida y uniformemente, se conserva el valor nutricional de los alimentos y las verduras permanecen crujientes. También puedes utilizar el quemador wok para cacerolas normales.

Luces del horno

• Pulse "Luz" en el panel táctil para encender y apagar las luces del horno.

La luz del horno no funciona cuando el horno está en modo de autolimpieza.



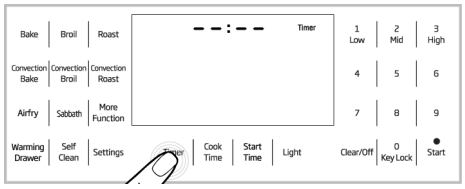
Temporizador

• El temporizador del horno se puede utilizar como advertencia o recordatorio y funciona por separado de las funciones del horno. Se puede utilizar para cualquier propósito con el horno encendido o en espera. El temporizador se puede utilizar junto con las funciones del horno y no interrumpirá ni cambiará el tiempo establecido por la función.

• Puede ser útil configurar el temporizador como un recordatorio para voltear los elementos en el horno a cierta hora, sin interrumpir el ciclo cronometrado de una función del horno.

CONFIGURACIÓN DE UNA ALARMA

1. Presione " Timer " en el panel táctil.



2. Con el teclado numérico, ingrese el período de tiempo deseado.

3. Confirme la selección e inicie el temporizador tocando "Iniciar" en el panel táctil. La selección se confirmará automáticamente esperando aproximadamente 10 segundos.

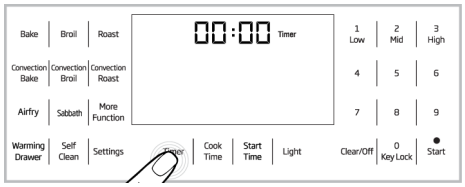
4. Cuando la hora llega a “00:00”, suena la alarma y “Temporizador” comienza a parpadear en la pantalla. La cocción continuará.

5. Para detener la alarma audible, toque cualquier tecla en el panel táctil.

El período máximo de alarma es de 5 horas y 59 minutos. Si se establece un valor superior a 5:59, el reloj devolverá un error.

Cancelar una alarma

1. Para cancelar una alarma después de que se haya configurado, presione "Temporizador" en el panel táctil.



2. Establezca la hora en 00:00, la alarma se cancelará unos 10 segundos más tarde y el símbolo "Temporizador" en la pantalla desaparecerá.

Posición de espera

• El modo de espera está activo cuando el horno tiene energía. La pantalla muestra solo los símbolos de función de tiempo y cocción cuando la unidad no está en uso. Ni los indicadores ni los elementos del calentador de la unidad están activos en esta posición. Si desea realizar una operación de cocción programada en el horno, siga los pasos para activar la sección de tiempo establecido inicial.

Selección del tiempo de cocción

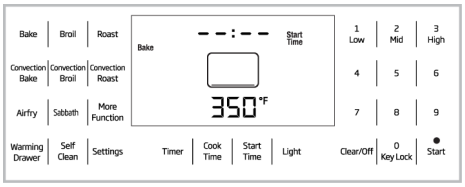
• En este modo de funcionamiento puede ajustar el tiempo de cocción.

• Ponga la comida en el horno y cierre la puerta del horno.

1. Seleccione la función de horno deseada. (por ejemplo: hornear)

2. Si desea cambiar la temperatura, ajuste la temperatura usando los números en el lado derecho mientras °F o °C está parpadeando.

3. Para el tiempo de cocción, presione la tecla "Cook Time" una vez. Introduzca el tiempo de cocción usando los números en el teclado derecho mientras Cook y Time parpadean.



• Una vez que se establece el tiempo de cocción, los símbolos Cook y Time aparecerán en la pantalla continuamente.

4. Si la función de cocción, la temperatura y los valores de tiempo son adecuados, presione Iniciar para comenzar a cocinar. Comienza la cocción y aparece "ON" en la pantalla. El horno se calentará hasta la temperatura preestablecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción que haya seleccionado.

ⓘ Una vez terminada la cocina, las cuatro donnera un avertissement sonore.
ⓘ Para detener la señal de alarma, simplemente toque cualquier tecla.

Retrasar la selección del tiempo de cocción

•En este modo de funcionamiento puede establecer el tiempo de cocción de retraso.

• Ponga la comida en el horno y cierre la puerta del horno.

1. Seleccione la función de horno deseada. (por ejemplo: Hornee) También se mostrará una temperatura predeterminada.

2. Si desea cambiar la temperatura, ajuste la temperatura usando los números en el lado derecho mientras °F o °C está parpadeando.

3. Para configurar la hora de inicio, presione la tecla "Hora de inicio" una vez. Ingrese la hora del día en que desea que comience el programa.

4. Presione la tecla "Cook Time" una vez para configurar el tiempo de cocción. Introduzca cuánto tiempo desea que dure el programa, utilizando los números de la derecha mientras Cook y Time parpadean.

5. Para iniciar el programa de cocción con tiempo de retardo, presione la tecla " Start ". Una vez que presione la tecla de inicio, el reloj mostrará la hora de inicio y las palabras "Hora de inicio" durante 5 segundos. A continuación, mostrará la hora actual con la palabra "Esperando" y la luz sobre la tecla de inicio parpadeará.

Si desea cancelar el programa, simplemente presione la tecla “Borrar/Apagar”.

Bloqueo con llave (activando)

• El bloqueo de teclas se activa presionando la tecla de bloqueo de 0 teclas entre los números a la derecha de la pantalla durante aproximadamente 3 segundos.

Bloqueo con llave (desactivación)

• El bloqueo de teclas se desactiva presionando la tecla de bloqueo de teclas 0 entre los números a la derecha de la pantalla durante aproximadamente 3 segundos.

• Las llaves del horno no funcionan cuando la función de bloqueo de llaves está activada. El bloqueo de teclas se cancelará en caso de fallo de alimentación.

CONSEJOS DE COCINA

Horneado

• Utilice utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte para mejorar la transferencia de calor.

• Utilice el espacio del rack de manera eficiente.

• Cuando cocine un artículo, colóquelo en el centro de la rejilla.

• Seleccione la posición preferida de la rejilla antes de que el horno comience a calentarse. No cambie la posición de la rejilla cuando el horno esté caliente.

• **NO** ase con la puerta abierta.

Tostado

• 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.

• Asar carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más que asar carne sin huesos.

• Calcule de 4 a 5 minutos de tiempo de cocción por centímetro de altura de carne.

• El pescado debe cocinarse en la posición media o inferior de la rejilla durante el asado.

Asado

• Asar a la parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves de corral y logrará una superficie marrón agradable sin secarse. Los trozos planos, los pinchos de carne, las salchichas y las verduras con alto contenido de agua son particularmente adecuados para asar a la parrilla.

• Distribuya las piezas directamente en el estante de alambre. Coloque la sartén debajo para atrapar los goteos. Agregue agua a la bandeja de goteo para facilitar la limpieza.

Cocinar verduras

• Cocine las verduras en una sartén con tapa para evitar que se queden sin líquido y se sequen.

• Hierva las verduras antes de cocinarlas en el horno para asegurarse de que estén completamente cocidas.

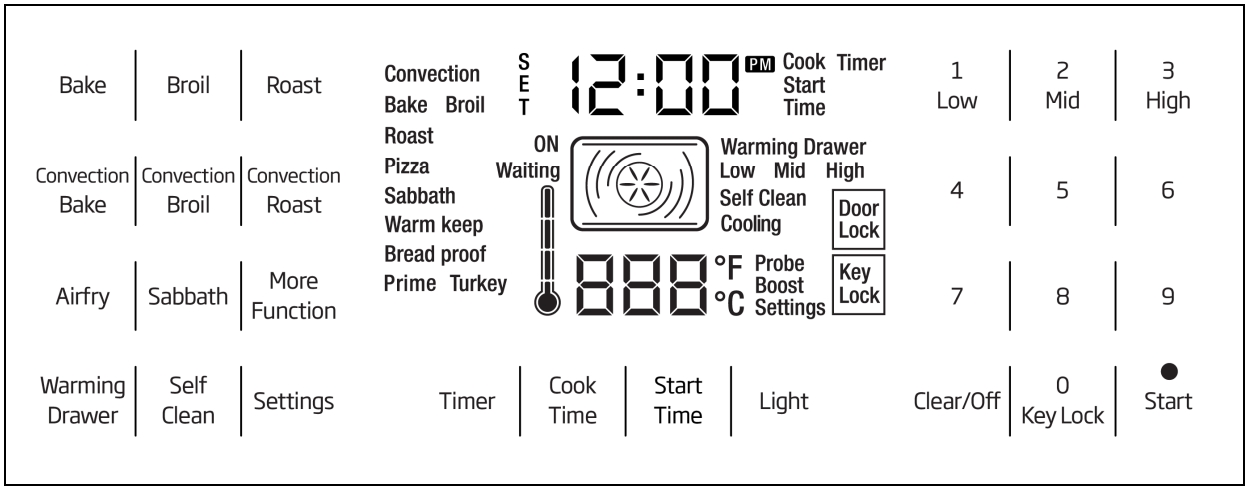
Posiciones de la gradilla

• Las parrillas del horno se pueden quitar y/o reorganizar fácilmente para satisfacer sus necesidades de cocina. Hay seis posiciones de rejilla y la posición 1 de la rejilla es la posición de rejilla inferior.

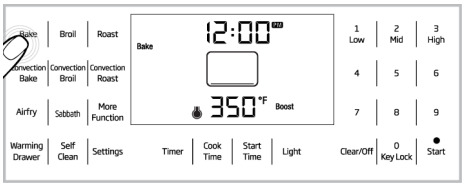
• Para obtener los mejores resultados con la cocción convencional, no utilice más de una rejilla a la vez. Si se requiere el uso de dos rejillas durante el horneado convencional, se recomienda dejar una rejilla vacía entre las dos rejillas en uso.

• Para una cobertura óptima de la parrilla, se recomienda colocar el recipiente de cocción más cerca de la puerta del horno justo fuera del contacto con el vidrio. Colocar el recipiente de cocción hacia la parte posterior del horno reducirá la cobertura de asado.

Modos de functıon del horno



Hornear



Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno cuando utilice el modo de horneado.

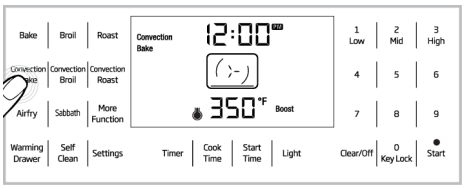
El calor se irradia desde el elemento de horneado, situado en la parte inferior de la cavidad del horno. El modo de horneado se puede utilizar para una variedad de alimentos, desde pasteles hasta guisos.

Hornee los alimentos en una sola rejilla con los artículos colocados en el centro de la rejilla. Asegúrese de que haya de 1 pulgada (25 mm) a 1,5 pulgadas (38 mm) de espacio entre el artículo y las paredes del horno.

El tiempo de cocción variará según el tamaño, la forma y el material de la sartén utilizada.

• Para usar este modo, después de colocar los alimentos en el horno en un utensilio de cocina apropiado, presione la tecla "Bake", ingrese la temperatura deseada con el panel táctil numérico y presione la tecla Start. Para cancelar el ciclo, presione la tecla "Borrar/Apagar".

Horneado por convección



Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno cuando utilice el modo de horneado.

El calor se irradia desde el elemento de horneado, situado en la parte inferior de la cavidad del horno, mientras que el ventilador de convección hace circular el calor por todo el horno. El modo de cocción por convección se puede utilizar para cocinar una variedad de alimentos, desde pasteles hasta panes.

El modo de horneado por convección también es ideal para cocinar bizcochos, pasteles y galletas. Coloque los artículos hacia la parte posterior de los bastidores superiores y hacia la parte frontal de los bastidores inferiores. Asegúrese de que haya de 1 pulgada (25 mm) a 1,5 pulgadas (38 mm) de espacio entre el artículo y las paredes del horno.

El tiempo de cocción variará según el tamaño, la forma y el material de la sartén utilizada.

• Para usar este modo, después de colocar los alimentos en el horno en un utensilio de cocina apropiado, presione la tecla "Horneado por convección", ingrese la temperatura

deseada con el panel táctil numérico y presione la tecla Start. Para cancelar el ciclo, presione la tecla "Borrar".

Asar

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante 5 a 6 minutos cuando utilice el modo de asado. Gire los artículos una vez mientras cocina. El tiempo de asado variará según el tamaño, el peso, el grosor, la temperatura de inicio y la preferencia personal de cocción.

El calor se irradia desde el elemento de asado, situado en la parte superior de la cavidad del horno. El modo a la parrilla se puede utilizar para cocinar cortes pequeños y trozos planos de carne, aves y pescado. El modo a la parrilla también se puede usar para dorar panes y otros alimentos.
Asar los artículos en una sola rejilla utilizando una bandeja para asar colocada debajo del elemento de asar.

Asado por convección

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante 5 a 6 minutos cuando utilice el modo de asado por convección. Gire los artículos una vez mientras cocina. El tiempo de asado variará según el tamaño, el peso, el grosor, la temperatura de inicio y la preferencia personal de cocción.

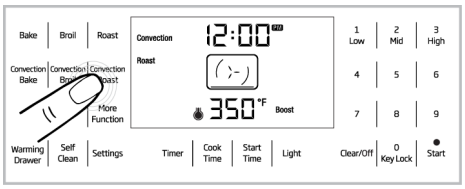
• Ase los artículos en una sola rejilla utilizando una bandeja para asar colocada debajo del elemento de asar.• Para usar este modo, después de colocar los alimentos en el horno en un utensilio de cocina apropiado, presione la tecla "Convection Broil", ingrese la temperatura deseada con el panel táctil numérico y presione la tecla Start. Para cancelar el ciclo, presione la tecla "Borrar".

Tostado

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno cuando utilice el modo de tostado.Asa los artículos en una sola rejilla usando una bandeja para asar o una sartén para asar, y colócalo en el centro de la rejilla.Puede usar una tapa o bolsas para asar en este modo. Siga las instrucciones del fabricante para la bolsa de tostado.

• Para usar este modo, después de colocar los alimentos en el horno en un utensilio de cocina apropiado, presione la tecla "Asar", ingrese la temperatura deseada con el panel táctil numérico y presione la tecla Start. Para cancelar el ciclo, presione la tecla "Borrar".

Tostado por convección



Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno cuando utilice el modo de tostado por convección.El calor se irradia de los elementos de horneado y asado. El ventilador de convección hace circular el calor por todo el horno. El modo de asado se puede utilizar para cortes grandes de carne y aves de corral o para asar varios artículos al mismo tiempo. El modo de tueste por convección se puede utilizar para reducir los tiempos de tueste mientras se mantiene el artículo húmedo y tierno. Asa los artículos en una sola rejilla usando una bandeja para asar o una sartén para asar, y colócalo en el centro de la rejilla.**NO cubra la carne ni use bolsas para asar en este modo.**

• Para usar este modo, después de colocar los alimentos en el horno en un utensilio de cocina apropiado, presione la tecla

"Convection Roast", ingrese la temperatura deseada con el panel táctil numérico y presione la tecla Start. Para cancelar el ciclo, presione la tecla "Borrar".

AirFry

⚠**ADVERTENCIA**: Los accesorios Airfry solo deben usarse con la función Airfry. Cuando el accesorio Airfry se utiliza con funciones en las que funcionan los quemadores del horno (hornear, hornear por convección, asar, asar por convección, etc.), la caída de aceite del accesorio puede causar humo y fuego en el horno debido al calor.

El modo AirFry está diseñado para producir alimentos con un exterior más crujiente que la cocción en horno tradicional.

El modo AirFry está diseñado para cocinar en una sola rejilla. Seleccione AirFry, luego ingrese la temperatura establecida deseada y presione Start. La temperatura se puede ajustar entre 125 °F y 550 °F.

Se recomienda la mayoría de los alimentos en la posición 2 de la gradilla.

Los alimentos pueden cocinarse más rápido de lo esperado si el horno ya está caliente cuando se colocan los alimentos en el horno.

Si los alimentos se están dorando demasiado rápido, intente una posición más baja de la rejilla o una temperatura más baja del horno.

Se recomienda la posición 3 de la rejilla para la mayoría de los alimentos. Utilice la posición 2 de la rejilla para alimentos más gruesos.

⚠**Precaución:** Los alimentos con alto contenido de grasa fumarán al usar el modo AirFry. Para obtener los mejores resultados, siga estas recomendaciones al freír al aire libre alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, perritos calientes, patas de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomo de cerdo, pato o algunas proteínas de origen vegetal.

⚠**Precaución**: Nunca cubra las ranuras, agujeros o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra bastidores enteros con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor, causando un riesgo de incendio o un bajo rendimiento del horno.

⚠**Precaución**: Encienda su campana extractora en un ajuste de ventilador alto antes de comenzar AirFry y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.

• Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.

• Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. Limpie el interior del horno antes y después de la fritura al aire.

⚠**ADVERTENCIA:** las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Asegúrese de que esté lo suficientemente frío como para limpiarlo.

Cajón de calentamiento

⚠**ADVERTENCIA:** El cajón de calentamiento mantendrá los alimentos calientes y cocinados a la temperatura de servicio. Comience siempre con comida caliente. Los alimentos fríos o a temperatura ambiente no se pueden calentar o calentar en el cajón de calentamiento (excepto galletas crujientes, papas fritas, cereales secos). Las bacterias crecerán muy rápidamente en los alimentos que estén entre 40 y 140 °F. Siempre precaliente el cajón de calentamiento antes de calentar los alimentos. No caliente los alimentos durante más de 2 horas. El cajón de calentamiento tiene tres configuraciones:

Bajo	150°F (65°C)

Medio	170°F (75°C)
Alto	200°F (95°C)

Utilice la siguiente tabla para los ajustes de mantenimiento en caliente recomendados:

Temperatura Entorno	Tipo de alimento
Bajo	Rollos suaves, patatas fritas, platos vacíos
Medio	Cacerolas, pizza,verduras, huevos, pasteles, galletas, rollos duros, salsas
Alto	Asados,aves, hamburguesas,tocino,papas al horno

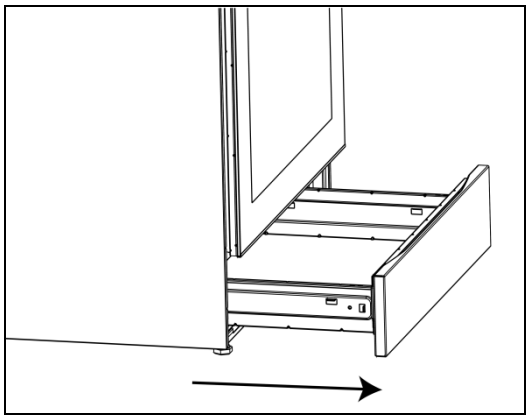
⚠**Precaución:** Coloque los alimentos cocinados en un plato para servir a prueba de calor en la rejilla del cajón de calentamiento. Retire las cucharas para servir, etc., antes de colocar los platos en el cajón de calentamiento.

⚠**Precaución:** Coloque el estante de alambre que utiliza para el horno al revés, en el cajón de calentamiento.

• Presione 'Cajón de calentamiento' ,luego presione Hornear, parpadeará 'Cajón de calentamiento' en la pantalla y comenzará en el nivel 'Bajo'. Elija 1(bajo), 2(medio) o 3(alto) en la pantalla.

⚠**ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos. El aire caliente o el vapor que se escapa pueden causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.

⚠**ADVERTENCIA:** No almacene ningún material en el cajón de calentamiento/almacenamiento que pese más de 20 lb.



• Abra el cajón hasta que se detenga en el centro del cajón que se muestra arriba.

Sábado

El calor se irradia solo desde el elemento de horneado.

• Cocine los alimentos en una sola rejilla con los artículos colocados en el centro de la rejilla. Asegúrese de que haya de 1 pulgada (25 mm) a 1,5 pulgadas (38 mm) de espacio entre el artículo y las paredes del horno.

• Para usar este modo, después de colocar los alimentos en el horno en un utensilio de cocina apropiado, presione la tecla "Más funciones", hasta que la función se ilumine en la pantalla, ingrese la temperatura deseada con el teclado numérico y presione la tecla Start. Para cancelar el ciclo, presione la tecla "Borrar".

• La temperatura debe estar entre 125 ° F (50 ° C) y 450 ° F (230 ° C).

• La temperatura del horno no se puede cambiar después de que comience el modo Sabbath. Las luces del horno están desactivadas durante el modo Sabbath. Las alarmas audibles están desactivadas durante el modo Sabbath.

• Para desactivar el modo Sabbath, presione "Clear/Off" y "Light" simultáneamente en el panel táctil durante 2 segundos. Tocar "Borrar/Apagar" en el panel táctil apagará los elementos calefactores, pero no cambiará la apariencia de la pantalla.

• El tiempo máximo para el modo sábado es de 72 horas.

Más modos de función

Pizza

Esta función del horno está disponible presionando "Más funciones" en el panel táctil hasta que la función se ilumine en la pantalla.Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno y cocine la pizza en una bandeja para pizzas o una bandeja para hornear colocada en el centro de la rejilla. Siga las instrucciones del fabricante si usa una piedra para pizza.Puede usar una tapa o bolsas para asar en este modo. Siga las instrucciones del fabricante para la bolsa de tostado.El calor se irradia desde el elemento de horneado. El ventilador de convección hace circular el calor por todo el horno. El modo pizza se puede utilizar para pizza fresca o congelada. Siga las instrucciones del fabricante para la pizza congelada.

Primer Turquía

Esta función del horno está disponible presionando "Más funciones" en el panel táctil hasta que la función se ilumine en la pantalla.

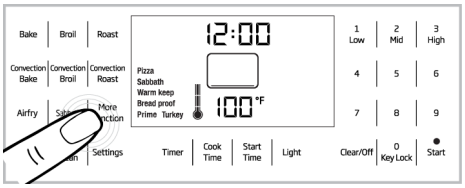
Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno cuando utilice el modo de pavo principal.

El calor se irradia de los elementos de horneado y asado. El ventilador de convección hace circular el calor por todo el horno. El modo de pavo principal se puede utilizar para cocinar un pavo entero o parcial.

Cocine el pavo en una bandeja para asar o en una bandeja para asar colocada en el centro de la rejilla.

NO cubra la carne ni use bolsas para asar en este modo.

Prueba de pan



Esta función del horno está disponible presionando "Más funciones" en el panel táctil hasta que la función se ilumine en la pantalla.

Solo está encendida la calefacción inferior. El modo a prueba de pan se puede usar para fermentar la masa de pan y pizza u otra masa de levadura.

Use un recipiente o una sartén con tapa o cubierta. La masa de prueba en una sola rejilla con tazón o una sartén se coloca en el medio del horno. No es necesario precalentar.

Mantener caliente

Esta función del horno está disponible presionando "Más funciones" en el panel táctil hasta que la función se ilumine en la pantalla.

Siempre precaliente el horno y comience con alimentos calientes cuando utilice el modo de mantenimiento caliente.

El calor se irradia desde el elemento de horneado, situado en la parte inferior de la cavidad del horno. El modo de mantenimiento caliente mantendrá los alimentos calientes a la temperatura de servicio. Las bacterias pueden crecer rápidamente en los alimentos

entre 40 ° F (4,5 ° C) y 140 ° F (60 ° C). Para obtener los mejores resultados, no caliente los alimentos durante más de 1 hora. El modo de mantenimiento en caliente tiene tres ajustes:

Bajo	150°F (65°C)
Medio	170°F (75°C)
Alto	200°F (95°C)

• Utilice la siguiente tabla para los ajustes de mantenimiento en caliente recomendados:

Ajuste de temperatura	**Tipo de alimento**
Bajo	Rollos suaves, patatas fritas, hornillos vacíos
Medio	Cacerolas, pizza,verduras, huevos, pasteles, galletas, rollos duros, salsas
Alto	Asados,aves, hamburguesas,tocino, patatas al horno

Guía DE cocina AIRFRY

Alimentos	**RecomendadoFunción de precalentamiento**	**Modo de cocción**	**Temperatura del horno**	**Posición de la cremallera**	**Tiempo (min.)**	**Cantidad recomendada**
Patata congelada	Hornear	AirFry	220 °C(430 °F)	2	25 ... 35	200-1400 g
Snacks crujientes congelados (nuggets de pollo)	Hornear	AirFry	220 °C(430 °F)	2	15 ... 25	400-1000 g
Pastelería congelada	Hornear	AirFry	220 °C(430 °F)	2	25 ... 35	200-800 g(40-80 piezas)
Alitas de pollo/muslos de pollo	-	AirFry	220 °C(430 °F)	2	40 ... 50	500-1500 g
Pescado crujiente congelado (dedos de pescado)	Hornear	AirFry	220 °C(430 °F)	2	15 ... 25	500-1500 g
Pescado entero (lubina)	-	AirFry	220 °C(430 °F)	2	25 ... 35	2-5 piezas
Pizza congelada	Hornear	AirFry	220 °C(430 °F)	2	15 ... 25	2-4 piezas
Salchichas	-	AirFry	220 °C(430 °F)	2	15 ... 25	10-20 piezas

Coloque una bandeja o bandeja para hornear (posición 1 de la rejilla) en la rejilla debajo de la bandeja AirFry (posición 2 de la rejilla) para recoger cualquier goteo de los alimentos. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo.

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno cuando use AirFry mod

Tabla de funciones del horno

Función	Temperatura		
	Recomendado	Máximo	Mínimo
Hornear	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Horneado por convección	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Tostado	190 °C (375 °F)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Tostado por convección	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Asar	190 °C (375 °F)	465°F (240°C)	190 °C (375 °F)
Asado por convección	190 °C (375 °F)	465°F (240°C)	190 °C (375 °F)
Pizza	425°F (220°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Sábado	350°F (175°C)	450°F (230°C)	125°F (50°C)
Mantener caliente	150°F (65°C)	200°F (95°C)	150°F (65°C)
Prime Turkey	165 °C (325 °F)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Prueba de pan	100°F (40°C)	125°F (50°C)	100°F (40°C)
AirFry	220 °C (430 °F)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Cajón de calentamiento	*170 ° F (75 ° C) MEDIO	* 95 °C (200 °F) DE ALTURA	*150 ° F (65 ° C) BAJO
Autolimpieza		5 horas	3 horas

El cajón de calentamiento solo tiene tres opciones para configurar. (LOW-MID-HIGH)

Tabla de tiempos de horneado/tostado sugeridos

Alimentos	Modo de cocción	Temperatura del horno	Número de bastidores	Posición de la cremallera	Tiempo(min.)	Tamaño y tipo de sartén	Explicación
Bizcocho	Hornear	360°F (182°C)	Simple	4	25 - 35	Redondo de 8" (200 mm) o 9" (230 mm)	Los pasteles se colocan en el medio del horno. Hornee alimentos con un espacio de 1" (25 mm) a 1.5" (38 mm) entre las sartenes y la pared del horno.
Bizcocho	Horneado por convección	350°F (175°C)	Múltiple	3 y 5	25 - 35	Redondo de 8" (200 mm) o 9" (230 mm)	Los pasteles se colocan con los pasteles de la rejilla superior hacia la parte delantera del horno y los pasteles de la rejilla inferior hacia la parte trasera del horno. Hornee alimentos con un espacio de 1" (25 mm) a 1.5" (38 mm) entre las sartenes y la pared del horno.
Pan (leudado)	Hornear	400°F (205°C)	Simple	4	40 - 50	Bandeja para hornear	
Pan (leudado)	Horneado por convección	400°F (205°C)	Simple	3	35 - 45	Bandeja para hornear	
Pastelería de hojaldre	Horneado por convección	190 °C (375 °F)	Múltiple	3 y 5	25 - 35	Hoja de cookies	Las láminas se colocan con la lámina de la rejilla superior hacia la parte frontal del horno y la lámina de la rejilla inferior hacia la parte posterior del horno. Hornee alimentos con un espacio de 1" (25 mm) a 1.5" (38 mm) entre las sartenes y la pared del horno.
Pizza fresca, delgada	Pizza	425°F (220°C)	Simple	2	8 - 15	Bandeja de pizza o bandeja para hornear	
Pizza fresca, espesa	Pizza	425°F (220°C)	Simple	2	12 - 20	Bandeja de pizza o bandeja para hornear	
Pizza congelada, espesa	Pizza	425°F (220°C)	Simple	2	10 - 15	Bandeja de pizza o bandeja para hornear	
Pollo entero (4-5 lb)	Tostado por convección	190 °C (375 °F)	Simple	3	90 - 130	Cacerola para asar o bandeja para asar	La temperatura interna mínima es de 180 ° F (82 ° C) en el muslo.
Pavo, entero, sin rellenar (18-20 lb)	Tostado por convección	325°F (160°C)	Simple	1	270 - 300	Cacerola para asar o bandeja para asar	La temperatura interna mínima es de 180 ° F (82 ° C) en el muslo. Encolar la superficie superior del pavo para evitar que se dore en los

							últimos 30 minutos de cocción, si es necesario.
Solomillo, deshuesado (4-4.5 lb)	Tostado por convección	325°F (160°C)	Simple	3	55 - 70	Bandeja para pollos de engorde	La temperatura interna es de 145 ° F (62 ° C) para medio-raro, 160 ° F (71 ° C) para medio.
Pan tostado	Asar	Alto	Simple	5	2 - 2:30	Bandeja para pollos de engorde	Coloque la bandeja para asar centralmente debajo del elemento de asado.
Muslo de pollo (2-2.5 lb)	Asar	Alto	Simple	4	Lado 1: 16 - 20Lado 2: 8 - 12	Bandeja para pollos de engorde	Coloque la bandeja para pollos de engorde en el centro debajo del elemento de asado. Mínimo interno temperatura es de 180 ° F (82 ° C) en el muslo.
Muslo de pollo (2-2.5 lb)	Asar	Medio	Simple	4	Lado 1: 20 - 24Lado 2: 14 - 16	Bandeja para pollos de engorde	Coloque la bandeja para pollos de engorde en el centro debajo del elemento de asado. Mínimo interno temperatura es de 180 ° F (82 ° C) en el muslo.
Carne molida, (0.3" - 0.5" de espesor,6 hamburguesas)	Asar	Alto	Simple	4	Lado 1: 5 - 7 Lado 2: 3 - 5	Bandeja para pollos de engorde	Coloque la bandeja para asar centralmente debajo del elemento de asado.
Hamburguesa, congelada(0.3" - 0.5" de espesor, 6 hamburguesas)	Asar	Alto	Simple	4	Lado 1: 7 - 10 Lado 2: 2 - 4	Bandeja para pollos de engorde	Coloque la bandeja para asar centralmente debajo del elemento de asado.

Cuidado y Limpieza

Función de autolimpieza

ADVERTENCIA: Si el horno está caliente, el modo de autolimpieza no se puede operar hasta que el horno esté frío. Si el mod de autolimpieza no funciona correctamente (corte de energía), apague el horno, desconecte la fuente de alimentación y llame al servicio técnico.

ADVERTENCIA: ¡Las superficies calientes causan quemaduras!
No toque el producto durante el paso de autolimpieza y mantenga a los niños alejados de él. Mantener al menos 30 minutos antes de retirar los restos.

⚠ **ADVERTENCIA**: El horno está equipado con una función de autolimpieza. El horno se calienta a aprox. 790 ° F y la suciedad existente se quema en cenizas. Puede surgir un fuerte desarrollo de humo. Proporcione una buena ventilación.

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

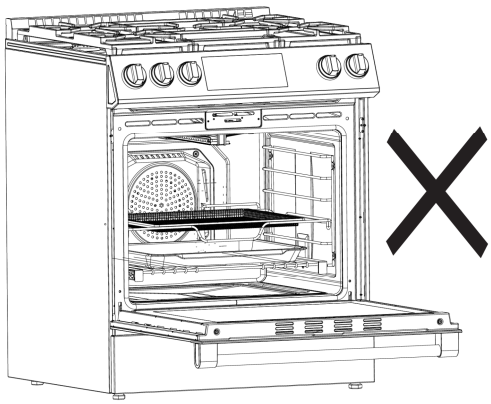
• La autolimpieza debe usarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno. La autolimpieza tiene tres niveles. Se puede seleccionar según el nivel de suciedad.

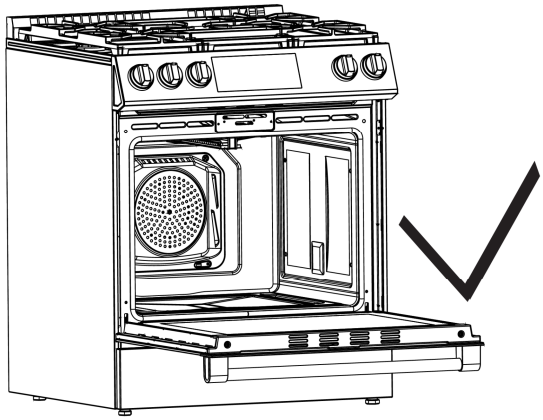
1. Nivel bajo (Low): Se tarda 3 horas.

2. Nivel Medio (Mid): Se tarda 4 horas.

3. Nivel alto (High): Se tarda 5 horas.

ADVERTENCIA: Retire todos los accesorios del horno.





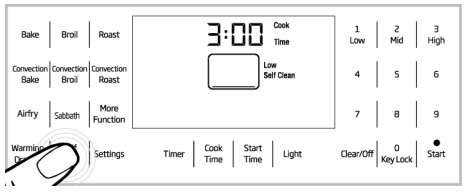
ADVERTENCIA: Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte la fuente de alimentación. Haga que lo revise un técnico calificado.

ADVERTENCIA: Antes de operar el ciclo de autolimpieza, elimine la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo, limpie la grasa y la suciedad de los alimentos del horno. La cantidad excesiva de grasa puede encenderse, lo que puede provocar daños por humo en su hogar. Retire todos los accesorios del horno.

⚠ **ADVERTENCIA**: No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es muy sensible y puede dañarse fácilmente. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, reemplácela por la nueva del servicio autorizado.

⚠ Antes del ciclo de autolimpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.

1. Presione '' Self Clean '' en el panel táctil.



2. Ajuste el nivel deseado presionando el teclado.

3. Confirme el presionando '' Start '' en el panel táctil y comenzará.

4. Si hay un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que el fuego se apague. No fuerce la puerta para abrirla. La introducción de aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede provocar un estallido de llamas en el horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.

ADVERTENCIA: La salud de algunas aves y mascotas es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de autolimpieza. Mueva siempre las aves y las mascotas a otra habitación cerrada y bien ventilada. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza también por su salud.

⚠ **Precaución**: Durante el ciclo de autolimpieza, se cortará el flujo eléctrico a los quemadores de cocina. Después de girar la función y la perilla del termostato a la posición OFF, la cerradura de la puerta se abrirá automáticamente. Cuando el horno se enfríe , se iniciará el flujo eléctrico a los quemadores de placa.

Durante el ciclo de autolimpieza, la lámpara no puede funcionar.

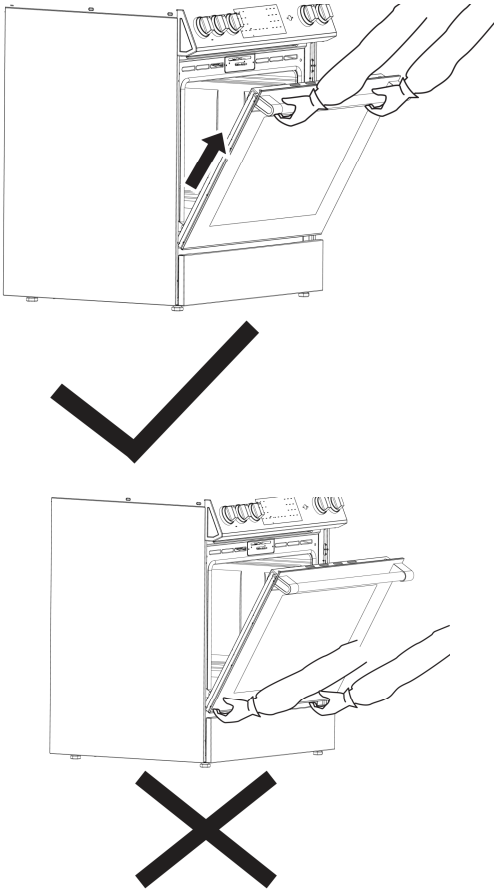
Limpieza de la puerta del horno

• 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.

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.

⚠ **ADVERTENCIA**: 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. Manipule con cuidado para evitar roturas.

• Agarre solo los lados de la puerta del horno. No agarre el mango, ya que puede oscilar en la mano y causar daños o lesiones.

⚠ **ADVERTENCIA:** No agarrar la puerta del horno de forma firme y adecuada podría provocar lesiones personales o daños al producto.

• Para evitar lesiones por el cierre del soporte de la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén bien colocadas antes de retirar la puerta. Además, no

forzar la puerta para abrirla o cerrarla, la bisagra podría dañarse y provocar 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.

• La puerta del horno se puede quitar para limpiar el interior del horno fácilmente.

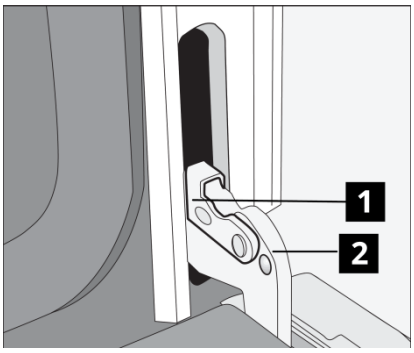
1. Abra completamente la puerta del horno.

2. Presione las abrazaderas de la bisagra ubicadas a ambos lados de la puerta hacia atrás.

3. Mueva la puerta del horno a una posición ligeramente inclinada.

4. Levante la puerta del horno hacia adelante con las dos manos.

5. Una vez que complete la limpieza, realice el mismo procedimiento en orden inverso para volver a instalar la puerta del horno.



1 Abrazadera de bisagra
2 Bisagra

⚠ **PRECAUCIÓN:** Una vez que complete la limpieza, realice el mismo procedimiento en orden inverso para volver a instalar la puerta del horno.

Reemplazo de la lámpara del horno

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

⚠ **PRECAUCIÓN:** La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial que puede resistir hasta 300 °C (573 °F). Ver Especificaciones técnicas. para más detalles. Las lámparas de horno se pueden obtener de agentes de servicio autorizados o técnicos con licencia.

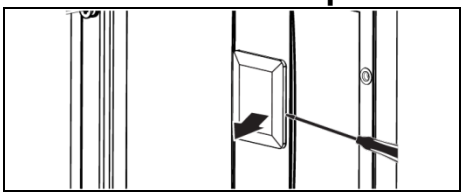
⚠ **PRECAUCIÓN:** La posición de la lámpara puede variar de la figura.

• Las luces del horno se pueden iluminar con el botón de la lámpara. 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.

⚠ **PRECAUCIÓN:** En este horno, se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas de horno se pueden obtener de agentes de servicio autorizados o técnicos con licencia. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.

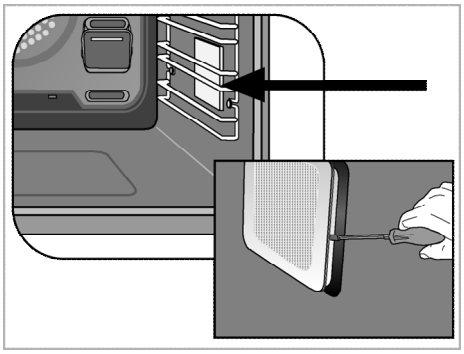
⚠ **PRECAUCIÓN:** La lámpara utilizada en este aparato no es adecuada para la iluminación de habitaciones domésticas. El propósito de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los alimentos.

Extracción de la lámpara cuadrada:



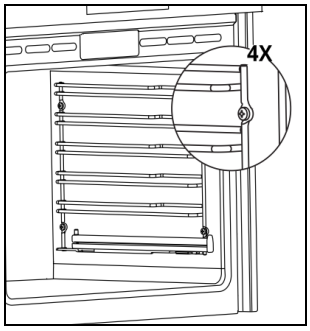
Las luces del horno se pueden iluminar con la tecla de luz. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno está en un ciclo de cocción.
Las luces del horno no se encienden durante la autolimpieza. Cada conjunto de luz consta de una lente extraíble, una bombilla y una carcasa de toma de luz que se fija en su lugar. El reemplazo de la bombilla se considera un elemento de mantenimiento de rutina.

1. Apague la energía en la fuente de alimentación principal (su caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire las rejillas como se describe. puede consultar "extracción de estantes de alambre". junto a la imagen de la derecha.



3. Retire la cubierta protectora de vidrio con un destornillador.
4. Saque la lámpara del horno y reemplácela por una nueva.
5. Instale la tapa de cristal y luego las rejillas.

Retirar los estantes de alambre:



Retire los 4 tornillos de las paredes laterales del producto y tome el estante de alambre.

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.
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.
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 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 un temporizador, el temporizador no está ajustado.	Ajuste la hora. (En los productos con horno de microondas, el temporizador controla solo el horno de microondas).
	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 parpadea o el símbolo del reloj está encendido.	Se produjo un corte de energía anterior.	Ajuste la hora / interruptor del producto y vuelva a encenderlo.

Especificaciones técnicas

ASPECTOS GENERALES	
Altura total	36" (914 mm)
Ancho total	29 - 13/16" (757 mm)
Profundidad total	28 - 3/4" (730 mm)
Potencia eléctrica total	1,03 kW
Conexión eléctrica/ fusible	120 V~;60 Hz 8,6 A
Tipo de cable/sección transversal/ longitud	SJT 3x18 / AWG / máx. 6 pies
Tipo de gas/ presión	Gas natural 5" WC / LP Gas 10" WC
Quemadores	
Parte trasera izquierda	**Quemador normal**
Tamaño	7 - 8,66 " (180-220 mm)
Potencia	7000 BTU/h / 6500 BTU/h
Delantero izquierdo	**Fogón rápido**
Tamaño	8,66 - 10,2 " (220-260 mm)
Potencia	12500 BTU/h / 9250 BTU/h
Central	**Fogón para wok**
Tamaño	9,44 - 11 " (240-280 mm)
Potencia	18000 BTU/h / 16500 BTU/h
Frente derecho	**Fogón rápido**
Tamaño	8,66 - 10,2 " (220-260 mm)
Potencia	12500 BTU/h / 9250 BTU/h
Trasero derecho	**Quemador normal**
Tamaño	7 - 8,66 " (180-220 mm)
Potencia	7000 BTU/h / 6500 BTU/h
Horno principal	**(Horno de gas)**
Consumo de energía del horno	16500 BTU/h / 17500 BTU/h
Consumo total de energía	73500 BTU/h / 65500 BTU/h
Consumo de energía a la parrilla	13000 BTU/h / 11000 BTU/h

Este dispositivo corresponde a las siguientes directivas: directivas ANSI Z21.1-2018/ CSA 1.1-2018/ CSA 2.17-2017.

ⓘ 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.

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.

USA - É.-U. - EE.UU.

Numéro de téléphone
Numéro de téléphone 1-888-888-4532
Teléfono :
Site Web
Site web IKEA.us/appliancesupport
Sitio Web :

CANADA- CANADA- CANADAÁ

Numéro de téléphone
Numéro de téléphone 1-866-866-4532
Teléfono :
Site web IKEA.ca/appliancesupport
Site web fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers
Sitio Web :

PORTO RICO - PORTO RICO - PORTO RICO

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

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

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

285.6003.72/R.AA/26.07.2024/2-2

© Inter IKEA Systems B.V. 2024

AA-2543080-4