

VASKARBO

es

IMPORTANTE

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



Design and Quality
IKEA of Sweden

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA: Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato. Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños materiales, lesiones personales o la muerte.

 **IMPORTANTE:** Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico normal. No está aprobado para el uso en exteriores u otros usos no domésticos (incluyendo buques de mar o aire). Vea la Declaración de Garantía Limitada. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la 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 de riesgo con respecto a la vida y la propiedad.

 Advertencia para una descarga eléctrica.

 Advertencia por riesgo de incendio.

 Advertencia para las superficies calientes.

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

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

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría producir una lesión leve o moderada.

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

Por favor, lea estas instrucciones antes de la instalación o de usar el aparato.

Nos gustaría que obtuviera el mejor rendimiento con su aparato que ha sido fabricado en instalaciones modernas y pasado por estrictos procedimientos de control de calidad.

Por lo tanto, le aconsejamos que lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizar el aparato y que lo guarde para futuras referencias. Si entrega el aparato a otra persona, entregue también el manual de usuario.

Este manual del usuario le ayudará a utilizar el aparato de forma rápida y segura.



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



IMPORTANTE: Este aparato sólo puede ser utilizado en las habitaciones que incorporan un sensor de monóxido de carbono correctamente ajustado y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funciona correctamente y que su mantenimiento se realiza con frecuencia. El sensor de monóxido de carbono debe instalarse a una distancia máxima de 6,5 pies del aparato.

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

- En el momento de la entrega, compruebe que el aparato no esté dañado. Si observa algún daño durante el transporte, póngase en contacto con su punto de venta inmediatamente y no conecte ni utilice el aparato.
- Antes de conectar y comenzar a utilizar el aparato, lea este manual y todos los documentos adjuntos. Tenga en cuenta especialmente las instrucciones de seguridad.
- Guarde todos los documentos para poder consultar la información más adelante.
Por favor, guarde su recibo para cualquier reparación que pueda ser necesaria bajo garantía.
- Cuando pase el aparato a otra persona, por favor proporcione todos los documentos con él, incluyendo la fecha original de compra. (La garantía no se transmite si la unidad se vende).
- Si decide no utilizar más este aparato (o decide sustituirlo por un modelo más antiguo), antes de deshacerse de él, se recomienda dejarlo inoperativo de manera adecuada, de acuerdo con las normas de protección de la salud y del medio ambiente, asegurándose en particular de que todas las piezas potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con los aparatos antiguos.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Información de Seguridad	6	Preparación	18
Instrucciones básicas de seguridad.....	6	Consejos para ahorrar energía.....	18
Seguridad para los niños	11	Uso inicial.....	18
Seguridad al trabajar con electricidad .	12	Ajuste 12hr - 24 hr	18
Uso previsto	13	Ajuste de la hora	18
Desecho	13	Primera limpieza del aparato.....	18
Material de embalaje	13	Cómo operar el horno.....	20
Futuro transporte.....	13	Cómo usar el horno eléctrico.....	21
Descripción de producto	14	Cuidado y limpieza	35
Información sobre el aparato.....	14	Información general.....	35
Pantalla.....	15	Solución de problemas	39
Ubicación de la placa de clasificación..	15	Especificaciones técnicas.....	40
Contenido del paquete.....	15	Garantía limitada IKEA	41

Información de Seguridad

Instrucciones básicas de seguridad

- El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones técnicas para mejorar la calidad del aparato sin previo aviso. Las imágenes incluidas en este manual son sólo para fines esquemáticos y pueden no coincidir exactamente con su aparato. Los valores indicados en las marcas del aparato o en otros documentos impresos suministrados con el aparato se obtienen en condiciones de laboratorio según las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso del aparato y las condiciones ambientales.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo 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 supervisado o instruido en el uso del aparato.
- Debe vigilarse a los niños a fin de asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Instalación adecuada - Asegúrese de que su aparato está correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico cualificado
- Si el cable de corriente está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial

disponible en el fabricante o en su agente de servicio o en personas calificadas de manera similar.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.

- Mantenimiento del usuario - No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico cualificado.
- Use ropa adecuada - las prendas sueltas o colgadas nunca deben ser palabra mientras se usa el aparato.
- Tengan cuidado al abrir la puerta, dejen escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN: Colocación de las rejillas del horno -coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si la rejilla debe ser movida mientras el horno está caliente, no deje que el porta-moldes entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.

- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle y provocar lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN: Utilice sólo calderos secos: los húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que el bateador toque los elementos calefactores calientes.

No utilice una toalla u otra ropa voluminosa.

- Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables junto al aparato, ya que los lados se calientan durante el uso.
- No coloque bandejas de hornear, platos o papel de aluminio directamente en el fondo del horno. La acumulación de calor podría dañar el fondo del horno.

⚠ PRECAUCIÓN: No utilice papel de aluminio para forrar las bandejas de goteo o cualquier otra parte del horno, excepto en los casos descritos en este manual. El papel de aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo que provoca daños en el aparato y un riesgo de choque o incendio.

⚠ PRECAUCIÓN: Impida que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con las resistencias. (incluyendo elementos de superficie de tipo enfundado)

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

- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o impropio del aparato.
- No utilice el horno con el cristal de la puerta delantera retirado o roto.

⚠ ADVERTENCIA: No use agua en los incendios de grasa. Si se produce un incendio en el horno durante la cocción, se debe sofocar el fuego cerrando la puerta del horno y apagándolo o utilizando un extintor de incendios multiuso de tipo químico seco o de espuma.

⚠ ADVERTENCIA: La superficie trasera del horno se calienta cuando se utiliza. La conexión eléctrica no debe tocar la superficie posterior, de lo contrario el cable de la red eléctrica puede resultar dañado. No deje que el cable de corriente quede atrapado entre la puerta y el marco del horno caliente. No pase el cable de corriente por la sección de cocción caliente. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.

- Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras usa el

aparato. Tenga cuidado al alcanzar los artículos almacenados en los armarios sobre el horno. El material inflamable puede encenderse si entra en contacto con las superficies de los hornos o los elementos calefactores y puede causar quemaduras graves.

- Tirar de la rejilla hasta el tope es muy conveniente para levantar alimentos pesados. También es una precaución contra las quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.

 **ADVERTENCIA:** No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalienta, puede incendiarse.

 **ADVERTENCIA:** Almacenamiento en o sobre el aparato - Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de unidades de superficie.

 **ADVERTENCIA:** No deje aparatos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no se utilicen.

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

- Compruebe que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.
 **ADVERTENCIA: "No toque los elementos calefactores o 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 de su 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 están 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".

 **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños lejos del horno.

 **PRECAUCIÓN:** No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la

puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

- ⚠️ ADVERTENCIA:** Los niños a partir de los 8 años, las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, así como las personas que carecen de experiencia y conocimientos, podrán utilizar este aparato siempre y cuando se les vigile e instruya sobre su uso en condiciones de seguridad, y que comprendan los peligros que entraña su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento sin estar vigilados por parte de un adulto.

⚠️ ADVERTENCIA: Durante el funcionamiento del aparato, éste y sus partes accesibles se calientan. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse lejos menos que sean supervisados continuamente.

⚠️ ADVERTENCIA: Utilice únicamente el cable de conexión especificado en las "Especificaciones técnicas". Si el cable de corriente está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o en su agente de servicio o en

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.

⚠️ PRECAUCIÓN: Tengan cuidado al abrir la puerta, dejen escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.

- No calentar recipientes de comida cerrados y tarros de cristal. La presión que puede acumularse en el frasco puede hacer que éste reviente.

⚠️ ADVERTENCIA: Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. Si lo hace, puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.

⚠️ ADVERTENCIA: Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no forre el fondo del horno con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

⚠️ PRECAUCIÓN: Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocina caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a

una superficie caliente. Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames por contacto involuntario con el utensilio, el asa de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia el interior y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.

⚠️PRECAUCIÓN: No almacene ni utilice materiales inflamables en el horno, incluyendo papel, plástico, soportes de ollas, ropa de cama, revestimientos de paredes, cortinas, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.

- 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 presenta algún daño visible.
- No realice ninguna reparación o modificación en el aparato. Sin embargo, puede remediar algunos fallos de funcionamiento; véase Solución de problemas.
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus

platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio, ya que se incendia al entrar en contacto con superficies calientes.

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

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

- Para realizar el mantenimiento de la zona de cocción sólo se pueden utilizar piezas de recambio autorizadas. Las piezas de repuesto están disponibles en los distribuidores de piezas autorizados por la fábrica. Póngase en contacto con el distribuidor de piezas más cercano en su área.

⚠️ADVERTENCIA: Utilice este aparato para el fin previsto, tal como se describe en este manual de instrucciones.

⚠️PRECAUCIÓN: Use siempre guantes resistentes al calor cuando ponga o saque los platos del horno.

⚠️PRECAUCIÓN: Use siempre sólo agarraderas secas o guantes resistentes al calor cuando ponga o saque los platos del horno. No deje que el

bateador toque los elementos calefactores calientes.

 **ADVERTENCIA:** Evite rayar o golpear las puertas de cristal, las encimeras de las cocinas o los paneles de control. Si lo hace, puede romper el vidrio. No cocinar sobre un aparato con cristales rotos. Pueden producirse choques, incendios o cortes.

- No utilice un revestimiento protector para revestir el horno y no utilice limpiadores comerciales para hornos a menos que estén certificados para su uso en un horno de autolimpieza.

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

- Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si la rejilla debe ser movida mientras el horno está caliente, no deje que el porta-moldes entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no rozar, dañar o mover la

- Limpie sólo las piezas indicadas en el manual.
- Retire todos los accesorios, la bandeja de asar y otros utensilios del horno.

 **PRECAUCIÓN:** Retire la bandeja de asar, las ollas y otros utensilios y el exceso de salpicaduras antes de la autolimpieza.

 **PRECAUCIÓN:** No deje alimentos o utensilios de cocina, etc., en el horno durante el modo de funcionamiento de autolimpieza pirolítica.

Seguridad para los niños

 **ADVERTENCIA:** Pisar, inclinarse o sentarse en la puerta o en los cajones de esta gama puede provocar lesiones graves y también causar 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 alcance se incline, resultando en serias quemaduras u otras lesiones.

- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se utiliza la parrilla. Mantenga a los niños lejos del horno.
- 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 de su uso, no toque o deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran (identificación de áreas) por ejemplo, la cocina y las superficies frente a la cocina.

⚠ ADVERTENCIA: No guarde artículos de interés para los niños en los armarios que estén por encima del campo de tiro o en la parte trasera de un campo de tiro. Los niños que se suben a la cordillera para alcanzar objetos pueden resultar gravemente heridos.

- Los materiales de embalaje serán peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Por favor, deshágase de todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas ambientales.
- No deje a los niños solos - los niños no deben ser dejados solos o desatendidos en el área donde se está usando el aparato. Nunca se debe permitir que se sienten o se paren en ninguna parte del aparato.

Seguridad al trabajar con electricidad

⚠ ADVERTENCIA: Antes de la instalación, apague la

corriente en el panel de servicio. Bloquee el panel de servicio para evitar que se encienda accidentalmente.

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

- Cualquier adición, cambio o conversión que se requiera para que este aparato cumpla satisfactoriamente con las necesidades de la aplicación debe ser hecha por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desenchufe la gama o desconecte la corriente del panel de distribución doméstica quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Cualquier trabajo en equipos e instalaciones eléctricas sólo puede ser realizado por personas cualificadas y autorizadas.
- En caso de que se produzca algún daño, apague el aparato y desconéctelo del suministro principal quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que el valor de los fusibles sea el correcto.
- No maneje el aparato descalzo.
- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados.

- No empapar los elementos calefactores extraíbles. Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado sólo para fines de cocina doméstica. No está diseñado para ningún otro uso, como la calefacción de habitaciones o el secado de toallas y paños de cocina. El uso comercial anulará la garantía.
- Todas las aberturas en la pared detrás del aparato y en el piso debajo del aparato deben ser selladas.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado en casas móviles, vehículos de recreo.
-  **ADVERTENCIA:** No obstruir el flujo de aire de ventilación.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el uso indebido o los errores de manipulación.
- El aparato puede utilizarse para descongelar, hornear, asar y asar alimentos.

Desecho

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 sujeciones de transporte están hechos de materiales que no son dañinos para el medio ambiente. Por favor, deshágase de todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas ambientales. Esto es beneficioso para el medio ambiente.

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

Futuro transporte

No realice operaciones de limpieza o mantenimiento del aparato sin haberlo desconectado previamente de la red eléctrica.

 **AVISO:** No coloque otros objetos sobre el aparato. El aparato debe transportarse en posición vertical.

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

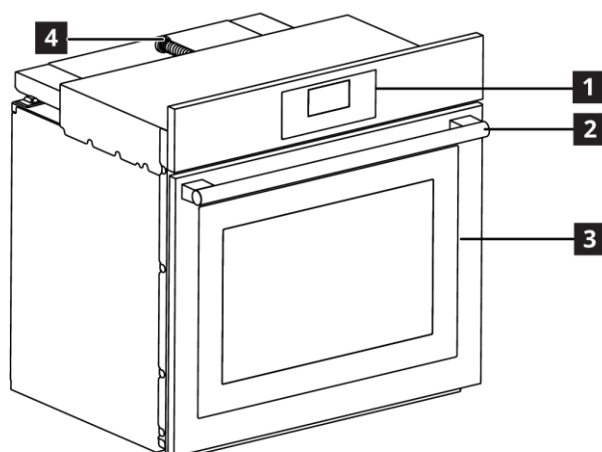
 **IMPORTANTE:** Verifique el aspecto general de su equipo identificando posibles daños durante el transporte.

Para evitar que el estante de alambre y la bandeja del interior 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

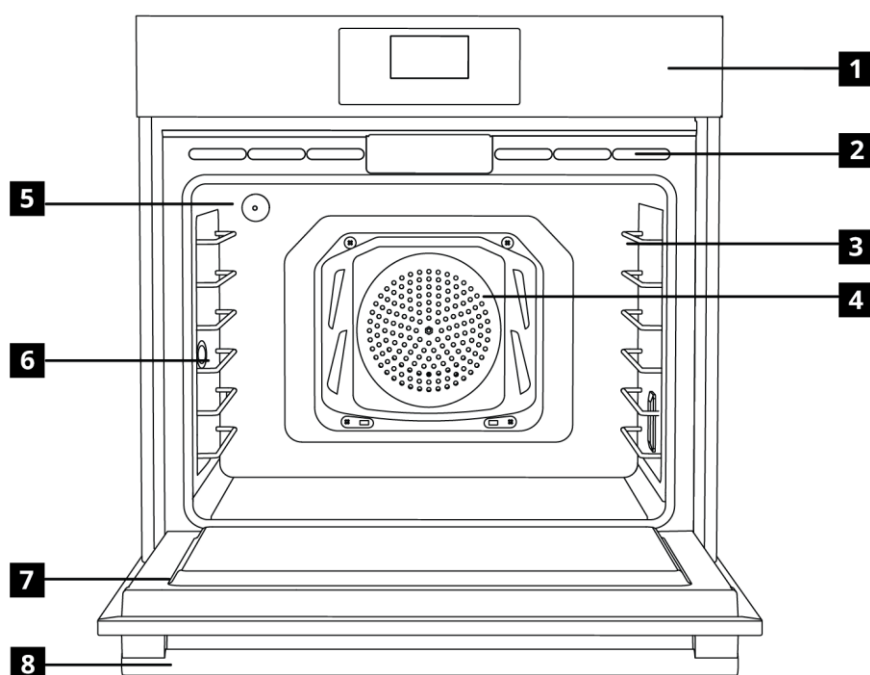
Envuelva el aparato en papel de burbujas o en un cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva para evitar que se dañe durante el transporte.

Descripción de producto



- 1 Panel de control
- 2 Asa
- 3 Puerta delantera
- 4 Cable de corriente

Información sobre el aparato

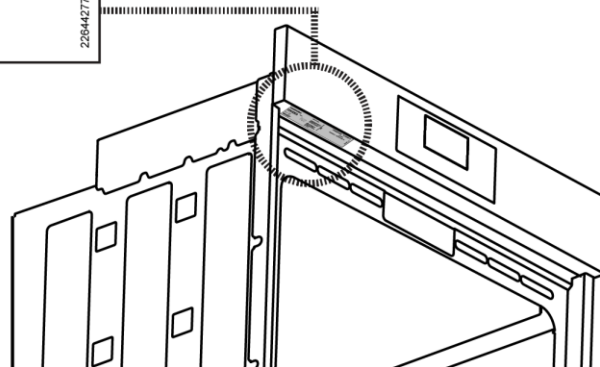
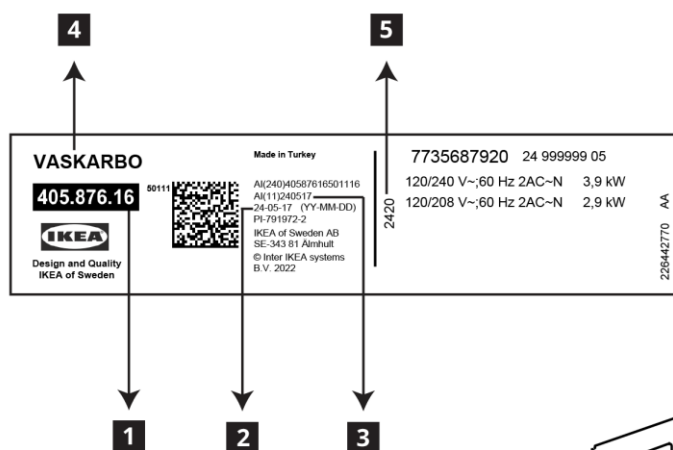


- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Panel de control | 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero) |
| 2 Los agujeros de ventilación | 5 la placa de acero) |
| 3 Estantes de rejilla | 6 Cordero |
| | 7 Sonda para carne |
| | 8 Puerta asa |

Pantalla



Ubicación de la placa de clasificación



- 1 Número de artículo
- 2 Fecha de fabricación (año-mes-día)
- 3 Fecha de fabricación (año-mes-día)
- 4 Nombre del artículo
- 5 Fecha de fabricación (año-semana)

Contenido del paquete

i Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del aparato. No todos los accesorios descritos en el manual de usuario pueden existir en su aparato.

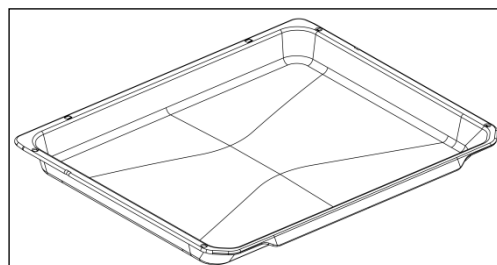
1. Instrucciones de montaje

Guía de instrucciones de instalación del producto.



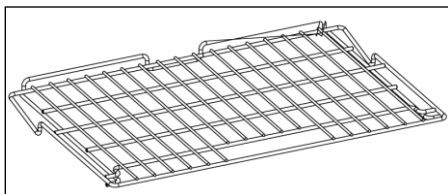
2. Bandeja del horno

Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y grandes asados.

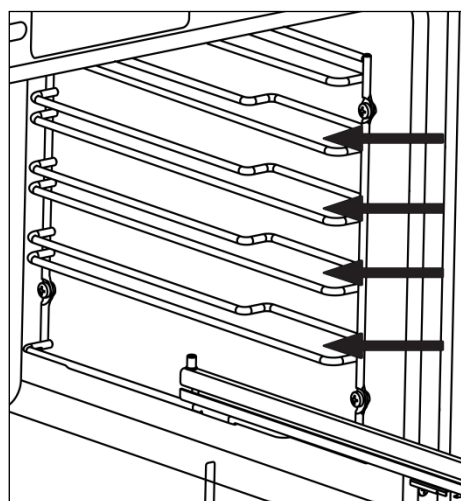


3. Estante de rejilla (2 piezas)

Se utiliza para asar y para colocar la comida que se va a hornear, asar o cocinar en cazuelas a la parrilla deseada.

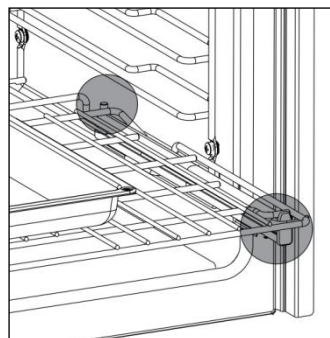
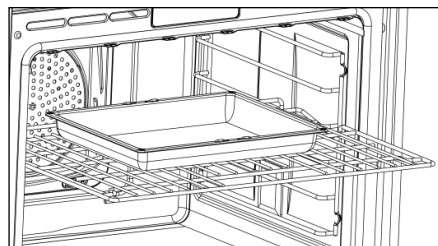
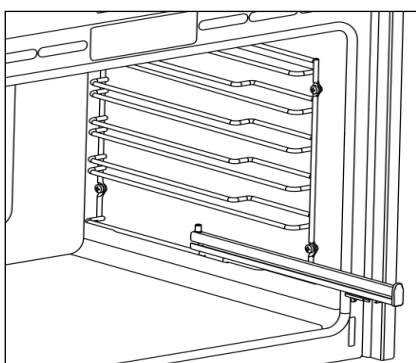


i El espacio entre rejillas donde se debe instalar la rejilla se indica en la imagen.



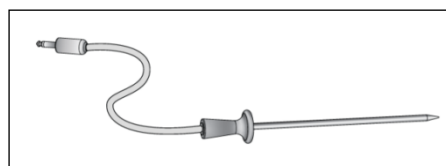
4. Colocando correctamente el estante de alambre y la bandeja en las rejillas telescópicas

Las rejillas telescópicas le permiten instalar y retirar fácilmente las bandejas y la rejilla de alambre. Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre con las rejillas telescópicas, asegúrese de que los pasadores de la sección trasera de la rejilla telescópica se apoyen en los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



5. Sonda para carne

Al cocinar platos de carne, el extremo largo y delgado se ensarta en la carne, y el otro se inserta en el orificio en la pared lateral del horno.



⚠ ADVERTENCIA: Tire de la rejilla del horno hasta la posición de bloqueo cuando cargue y descargue alimentos del horno. Esto ayuda a evitar que las quemaduras toquen las superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.

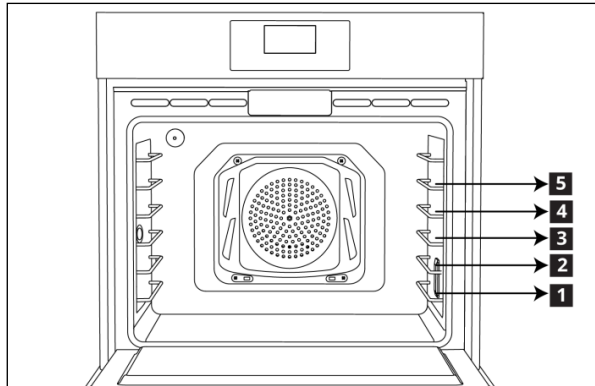
⚠ PRECAUCIÓN: Si utiliza una rejilla en la posición más baja (A), deberá tener cuidado al tirar de la rejilla. Recomendamos que tire de la rejilla varias pulgadas y luego, utilizando dos soportes para cacerolas, tire de la rejilla sosteniéndola por los lados. El bastidor es bajo y podría quemarse si coloca su mano en el centro del bastidor y tira de él hasta el final. Tenga mucho cuidado de no quemarse la mano en la puerta cuando utilice el estante en la posición más baja (A)..

⚠ PRECAUCIÓN: Podrá descargar el manual y la guía de instalación en la web

www.ikea.com

Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. El estante inferior es la posición 1.



Preparación

Consejos para ahorrar energía

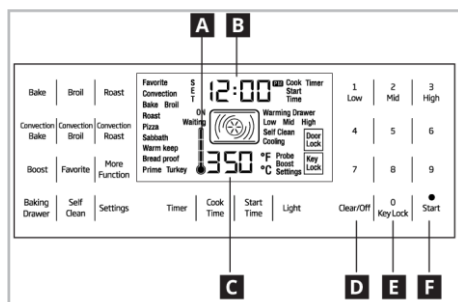
La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de forma ecológica y a ahorrar energía:

- Use utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte en el horno, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Al cocinar, realice una operación de precalentamiento si así lo aconseja el manual de instrucciones o las instrucciones de cocción.
- Durante la cocción, no abra la puerta del horno con frecuencia.
- Intente cocinar más de un tipo de comida con en el horno al mismo tiempo (Puede cocinar dos comidas diferentes al mismo tiempo colocando tazones de cocina en el mismo estante). Será adecuado para cocinar más de una comida después de cada una. El horno ya estará caliente.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción. (La puerta del horno no debe abrirse).

Uso inicial

i IMPORTANTE: El ajuste por defecto del reloj es 12:00 después del encendido inicial.

i IMPORTANTE: El ajuste de tiempo activo se restablece automáticamente cuando se produce un fallo de corriente. Por favor, ajuste el reloj de nuevo.



A Símbolo de la temperatura interna

B Visualización del reloj activo

C Visualización de la temperatura ajustada

D Teclado táctil Clear/Off

E Teclado táctil de Key Lock para desactivar todas las teclas.

F Iniciar/Aprobar el panel táctil para cocinar

Ajuste 12hr - 24 hr



1. Toque el panel táctil "AJUSTES" tres veces.
2. El panel táctil de "AJUSTES" parpadea.
3. Ajuste 12 hr o 24 hr con los toques 1 y 2 en el teclado numérico.
4. Ajuste las 12 o 24 horas pulsando "Start" o espere aproximadamente 10 segundos.

Ajuste de la hora

1. Toque el panel táctil "AJUSTES" una vez.



2. La pantalla del temporizador, las almohadillas táctiles "Tiempo" y "Ajustes" parpadean.
3. Ajuste el reloj con el teclado numérico.
4. Cuando se introduzca la hora deseada, ajuste la hora pulsando "Start" o espere unos 10 segundos.

Primera limpieza del aparato

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

i IMPORTANTE: Al retirar el aparato para su limpieza y/o servicio; Desconecte la corriente de CA. Retire con cuidado el horno

tirando hacia fuera. El horno es pesado, tenga cuidado al manipularlo.

 **IMPORTANTE:** La superficie podría dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos de limpieza o cremas ni ningún objeto punzante durante la limpieza. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.

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

 **ADVERTENCIA:** ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! El aparato puede estar caliente cuando está en uso. No toque nunca los quemadores calientes, las partes internas del horno, los calentadores, etc. Mantenga alejados a los niños.

Use siempre guantes de horno resistentes al calor cuando ponga o quite platos del horno caliente.

Hornear

1. Saque todas las bandejas de hornear y la parrilla de alambre del horno.
2. Cierra la puerta del horno.
3. Seleccione la función de horneado.
4. Ajuste la temperatura a 350° F (175 °C).
5. Pulse start para que el horno funcione unos 30 minutos.
6. Pulse la tecla "borrar/apagar" de la parte inferior para apagar el horno.

Asar a la parrilla

1. Saque todas las bandejas de hornear y la parrilla de alambre del horno.
2. Seleccionar la función de asar.
3. Ajuste el nivel de asado a "HI".
3. Tocando el botón alto.
4. Pulse la tecla "borrar/apagar" de la parte inferior para apagar el horno.

Cómo operar el horno

Información general sobre el horneado, el asado y el asado a la parrilla



ADVERTENCIA: ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

El aparato puede estar caliente cuando está en uso. No toque nunca los quemadores calientes, las partes internas del horno, los calentadores, etc. Mantenga alejados a los niños.

Use siempre guantes de horno resistentes al calor cuando ponga o quite platos del horno caliente.



PELIGRO: Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que el vapor puede escapar.

El vapor que sale puede escaldar sus manos, cara y/o ojos.

Consejos para hornear

- Use placas de metal o recipientes de aluminio con revestimiento no pegajoso o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aprovechen al máximo el espacio del estante.
- Coloque el molde de hornear en el centro de la estantería.
- Seleccione la posición correcta de la parrilla antes de encender el horno o la parrilla. No cambie la posición de la rejilla cuando el horno esté caliente.
- Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si la rejilla debe ser movida mientras el horno está caliente, no deje que el porta-moldes entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para el asado

- El condimento con jugo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de la cocción cuando se cocine un pollo entero, un pavo o un gran trozo de carne.

- La carne con huesos tarda de 15 a 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- Debes calcular unos 4 o 5 minutos de cocción por cada centímetro de altura de la carne.
- Deje que la carne descanse en el horno durante unos 10 minutos después de la cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se agota cuando se corta la carne.
- El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en el estante a nivel medio o bajo.

Consejos para el asado a la parrilla

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

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



¡Peligro de incendio debido a la comida que no es apta para asar!

Utilice sólo alimentos para asar que sean adecuados para un calor de asado intensivo. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.



¡IMPORTANTE: El ventilador sólo funciona si es necesario para mejorar el rendimiento de la cocina y ahorrar la energía del horno.

Consejos para cocinar las verduras

1. Si el plato de verduras se queda sin jugo y se seca,
» Como el uso de una tapa durante la cocción mantendrá el jugo del plato en la sartén, cocine sus platos de verduras en una sartén con tapa en lugar de una bandeja.
2. Si un plato de verduras no se cocina,
» Hierva las verduras de antemano o prepárelas como comida enlatada y ponlas en el horno.

Cómo usar el horno eléctrico

⚠ PRECAUCIÓN: Peligro de intoxicación alimentaria:

No deje los alimentos en el horno más de una hora antes o después de la cocción. Si lo hace, puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.

ⓘ IMPORTANTE: Antes de usar el horno, se debe ajustar la hora del reloj. Si no se ajusta la hora del reloj, el horno principal no

⚠ ADVERTENCIA: No cubra nunca las ranuras, agujeros o pasadizos del fondo del horno ni cubra toda una estantería con materiales como el papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede causar una intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, causando un peligro de incendio.

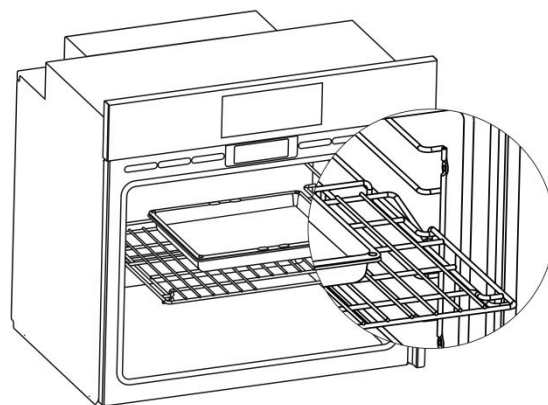
🔥 ¡Peligro de Incendio!

Nunca deje la cocina desatendida con la placa de cocina a temperatura media o alta. Mantenga los artículos inflamables alejados de la placa de cocina. Apague todos los controles cuando termine de cocinar. Si no se siguen estas instrucciones, se puede producir un incendio, lesiones graves o la muerte...

Posiciones de estante

Para una cobertura óptima del asado, coloque el estante de alambre hacia el frente del horno, justo fuera de contacto con la puerta de vidrio. Colocando el estante de alambre completamente en la parte trasera del horno reducirá la cobertura de la

parrilla. Es importante colocar correctamente el estante de alambre en la estantería lateral. La rejilla debe colocarse de manera que encaje en la abertura del estante de alambre como se ilustra en la imagen.

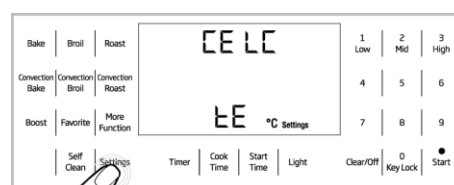


Ajuste de Unidad de Temperatura

1. Toque el panel táctil "AJUSTES" cuatro veces.



2. "Ajustes", los iconos °C o °F parpadean.



3. Ajuste la temperatura en °F o °C tocando 1 y 2 en el teclado numérico.
4. Cuando se introduzca la unidad deseada, establezca la unidad de temperatura tocando "Start" o espere aproximadamente 10 segundos.

Encienda el horno eléctrico

El modo de espera se activa cuando el horno está encendido. En la pantalla sólo se muestra el tiempo activo.

Cuando el modo de espera esté activo;

Hornear

Asar a la parrilla

Asado

Asado a la parrilla por convección

Horneado por convección

Asado por convección

Más función

Edredón

Ajustes

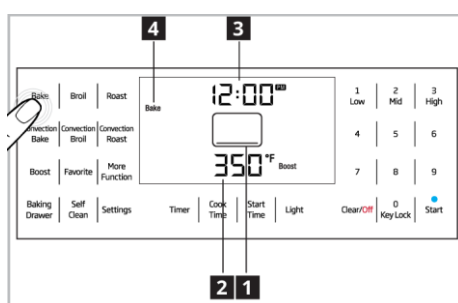
Luz

Bloqueo de botones

Favorito

Las almohadillas táctiles del **Temporizador** están activas.

Ajuste de la temperatura y el modo de funcionamiento



- 1 Icono de funciones
- 2 El área de la temperatura establecida
- 3 Zona del reloj activo

4 Nombre del modo de función

La temperatura recomendada se muestra en el área de la temperatura establecida y los calentadores o componentes en funcionamiento se muestran en el icono de funciones.

Temperatura, "Tiempo de cocción", "Tiempo de finalización de la cocción" pueden ajustarse cuando se seleccionan las funciones.

La temperatura debe ser ajustable cuando se seleccionan primero las funciones (excepto Asado, Asado de Convección).

Ajuste la temperatura con el teclado numérico. Puede cambiar la temperatura establecida después de comenzar a cocinar. Si desea cambiar la temperatura establecida después de iniciar la cocción, toque la misma función y cambie la temperatura establecida.

La temperatura de las funciones Asar, Asar por Convección puede ajustarse pulsando

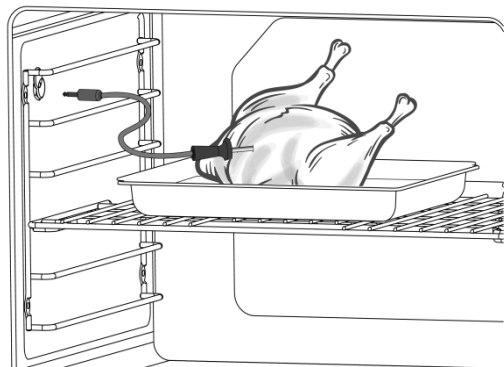
- 1-Baja,
- 2-Media
- 3-Alta mediante teclado numérico

Tabla de funciones

La tabla de funciones indica las funciones que pueden utilizarse en el horno y sus respectivas temperaturas máxima, mínima e inicial de visualización.

FUNCIÓN	TEMPERATURA RECOMENDADA	BAJO	MEDIO	ALTO	MÁX	MÍN
	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C
HORNEAR	350/175				550/290	125/50
CON HORNO	350/175				550/290	125/50
ASAR A LA PARRILLA	350/175	350/175	450/230	550/290		
CON ASADO A LA PARRILLA	350/175	350/175	450/230	550/290		
ASADO	375/190				550/290	125/50
CON TOSTADA	350/175				550/290	125/50
PIZZA	425/220				550/290	125/50
SABBATH	350/175				450/230	125/50
MANTENGA CALIENTE	150/65	150/65	170/75	200/95		
PAN DE PRUEBA	100/40				125/50	100/40
PRIMERO TURQUÍA	325/165				550/290	125/50
EDREDÓN		3 HOURS	4 HOURS	5 HOURS		

Usando la sonda de carne



La sonda se utiliza para medir la temperatura central de carnes y aves de corral como el pollo o el pavo pegando la parte fina y larga en la carne y fijando el otro extremo a su ranura en la pared lateral del chasis.

La temperatura interna medida de los alimentos indica el nivel de cocción de la carne.

Sonda aparece en la pantalla del horno cuando la sonda está conectada a su ranura en la pared lateral del chasis. Se puede usar con la sonda; funciones de hornear, hornear por convección, asar, asar por convección, preparar el pavo.

Usando la sonda:

Seleccione una de las funciones del horno que permite utilizar la sonda.

1. Para ajustar la temperatura central de los alimentos, introduzca la temperatura central de los alimentos con los números de la derecha mientras que °F o °C parpadea y pulse "Start".
2. Para ajustar la temperatura interna del horno, introduzca la temperatura interna del horno con los números de la derecha mientras parpadea °F o °C. Y luego presione "Start" para comenzar a cocinar.
3. La temperatura que aparece en la pantalla durante la cocción es la temperatura central del alimento medida por la sonda.

4. La cocción se termina automáticamente una vez que se alcanza la temperatura central de los alimentos ajustada.

⚠ PRECAUCIÓN: El uso de sondas distintas a las que se suministran con este aparato puede provocar daños en la sonda o en el control del horno.

⚠ PRECAUCIÓN: Utilice las asas de la sonda y el tapón al insertarlos y retirarlos de la comida y de la toma de corriente.

⚠ PRECAUCIÓN: Para evitar dañar la sonda, no utilice pinzas para tirar del cable al retirarlo.

⚠ PRECAUCIÓN: Inserte la sonda completamente en la carne. No debe tocar el hueso, la grasa o el cartílago.

⚠ PRECAUCIÓN: Para asados sin hueso, inserte la sonda en la parte más carnosa del asado. Para el jamón o el cordero con hueso, inserte la sonda en el centro del músculo grande más bajo.

⚠ PRECAUCIÓN: Inserte la sonda en el centro de los platos como el pan de carne o las cazuelas.

⚠ PRECAUCIÓN: Inserte la sonda en la parte más carnosa de la parte interna del muslo desde abajo y paralela a la pata de un pavo entero.



En las funciones en las que se utiliza la sonda para carne, el símbolo "Probe" aparece en la pantalla y parpadea con un intervalo de aproximadamente 1 seg. como se ilustra en la imagen.

El símbolo "Sonda" también aparece para las funciones en las que no se utiliza la sonda para carne. El símbolo "Probe" parpadea rápidamente en la pantalla.

⚠️ ADVERTENCIA: No guarde nunca la sonda dentro del horno cuando no esté en uso.

⚠️ ADVERTENCIA: Saque la sonda de carne del horno cuando se active el modo de autolimpieza.

⚠️ ADVERTENCIA: No retire la sonda de su ranura en la pared lateral cuando termine de cocinar; espere a que se enfríe. El calor puede causar quemaduras...

⚠️ PRECAUCIÓN: Existe el riesgo de fractura de la parte delgada y larga de la sonda cuando ésta se atasca en la comida congelada. Espere a que la comida congelada se descongele y utilice la sonda con la comida descongelada.

⚠️ ADVERTENCIA: Use guantes resistentes al calor para retirar la sonda cuando termine de cocinar.

⚠️ PRECAUCIÓN: Pega la sonda al centro de la comida. Si la punta de la sonda está cerca del hueso o de la superficie de la carne, la cocción terminará antes de que se alcance el nivel de desecación.

⚠️ PRECAUCIÓN: Si no se inserta completamente la sonda en la carne, el rendimiento de la cocción puede ser deficiente, ya que la sonda detectará el aire del horno en comparación con la temperatura de los alimentos.

⚠️ PRECAUCIÓN: La temperatura central de los alimentos puede fijarse entre 100-210°F (40-99 °C).

❗ IMPORTANTE: El tiempo de cocción no se indica cuando la sonda de carne está conectada..

❗ IMPORTANTE: No se sugiere ajustar el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados con la sonda de carne.

❗ IMPORTANTE: En el caso de la cocción sin sonda para carne, la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura ajustada se muestran alternativamente hasta que la temperatura de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada.

Después de eso, se muestra la temperatura establecida del horno.

❗ IMPORTANTE: En caso de cocción con sonda para carne, la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura ajustada de la cámara de cocción se muestran alternativamente hasta que la temperatura de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada. Después de eso, se mostrará la temperatura real de la sonda para carne.

❗ IMPORTANTE: La cocción no puede iniciarse en funciones en las que no se puede utilizar la sonda de carne.

❗ IMPORTANTE: Si cocina sin sonda para carne, mantenga cerrada la tapa de la sonda para carne.

Modos de funcionamiento

Hornear



Sólo la calefacción inferior está encendida. El modo de horneado puede utilizarse para una variedad de alimentos, desde pasteles hasta guisos.

Hornee la comida en una sola bandeja con las bandejas colocadas en el medio del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las bandejas y las paredes del horno.

Cuando utilice el modo de horneado, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

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

Horneado por convección



Sólo la calefacción anular está encendida. El calor viene de la parte posterior de la placa de acero y es circulado a través del horno por

el ventilador de convección. El modo de horneado por convección puede utilizarse para una variedad de alimentos, desde pasteles hasta panes.

También es ideal para bizcochos, empanadas y galletas en varios estantes (3 y 5) al mismo tiempo y grandes cantidades de alimentos horneados.

Los pasteles se colocan con los pasteles de la parrilla superior hacia la parte posterior del horno y los pasteles de la parrilla inferior hacia la parte frontal del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las bandejas y las paredes del horno.

Cuando utilice el modo de Horneado por convección, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

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

Asar a la parrilla



La calefacción superior está encendida. La modalidad de asado a la parrilla puede utilizarse para cortes de carne, aves y pescado. También se puede usar para tostar panes. La comida se debe poner en una rejilla sobre una bandeja (bandeja de asar).

Los alimentos asados en un solo estante con la bandeja de asado están situados en el centro con respecto al elemento calefactor.

El modo parrilla tiene tres ajustes: bajo 350°F (175°C), medio 450°F (230°C), alto 550°F (290°C).

Cuando use el modo de parrilla, precaliente el horno 5-6 minutos para obtener mejores resultados.

Voltee los alimentos una vez durante el tiempo de cocción recomendado.

El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y las preferencias personales de cocción afectarán a los tiempos de cocción.

Asado a la parrilla por convección



La calefacción superior está encendida. El calor viene de arriba y es circulado a través del horno por el ventilador de convección. La modalidad de asado por convección puede utilizarse para cortes de carne, aves y pescado. La comida se debe poner en una rejilla sobre una bandeja (bandeja de asar). Los alimentos asados en un solo estante con la bandeja de asado están situados en el centro con respecto al elemento calefactor.

La modalidad de asado por convección tiene tres ajustes: bajo (350°F (175°C)), medio (450°F (230°C)), alto (550°F (290°C)).

Cuando use el modo de parrilla por convección, precaliente el horno 5-6 minutos para obtener mejores resultados.

Voltee los alimentos una vez durante el tiempo de cocción recomendado.

El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y las preferencias personales de cocción afectarán a los tiempos de cocción.

Asado



La calefacción superior e inferior están encendidas. El modo de asado puede ser usado para carne y aves.

Asar la comida en una sola rejilla con la sartén se coloca en el medio del horno.

Cuando use el modo de asado, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

Para obtener el mejor rendimiento, utilice una sartén y una rejilla (bandeja de asado o bandeja de parrilla) debajo de la carne o las aves. La bandeja atrapa los derrames de grasa.

⚠️ ADVERTENCIA: Puede utilizar una tapa o bolsas para asar en este modo. Siga las instrucciones del fabricante para la bolsa de asar.

Asado por convección



La calefacción superior e inferior están encendidas. El calor viene de arriba y de abajo y es circulado a través del horno por el ventilador de convección. El modo de asado por convección se puede utilizar para carne, aves y grandes cantidades de alimentos asados.

Asar la comida en una sola rejilla con la sartén se coloca en el medio del horno.

Cuando use la modalidad de asado por convección, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

Para obtener el mejor rendimiento, utilice una sartén y una rejilla (bandeja de asado o bandeja de parrilla) debajo de la carne o las aves. La bandeja atrapa los derrames de grasa.

⚠️ ADVERTENCIA: No cubra la carne ni utilice bolsas para asar en este modo.

Más Funciones

Las funciones (Pizza, Sabbath, Mantener caliente, Pan a prueba, Pavo de Primera) están disponibles pulsando "Más Funciones" en el panel táctil hasta que la función se ilumine en la pantalla.

Pizza



La temperatura inferior está activada. El calor viene del fondo y es circulado a través del horno por el ventilador de convección. El modo de pizza se puede usar para la pizza fresca y congelada. Siga las instrucciones del fabricante para la pizza congelada.

Para obtener el mejor rendimiento, utilice una bandeja para pizza o una bandeja de hornear.

También puedes usar la piedra de la pizza, pero sigue las instrucciones del fabricante de la piedra de la pizza.

Hornee la pizza en un solo estante con el molde o la bandeja de hornear colocada en el medio del horno.

Cuando use el modo Pizza, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

Sabbath

Sólo la calefacción inferior está encendida.

Cocine la comida en una sola bandeja con las bandejas colocadas en el medio del horno. Cocine los alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1" ½ (38mm) entre las bandejas y las paredes del horno.

El modo Sabbath se puede iniciar seleccionando el modo Sabbath en el menú de más funciones y, a continuación, pulsando el botón de inicio.

La temperatura debe estar en un rango de 125°F (50°C) a 450°F (230°C). con en el modo Sabbath.



i Todos los botones de control excepto el botón CLEAR/OFF están desactivados cuando el modo Sabbath está activo.

i El botón CLEAR/OFF cierra todos los calentadores cuando el modo Sabbath está activo, pero la apariencia de la pantalla no cambia.

i Si desea cerrar el modo Sabbath, toque simultáneamente los botones CLEAR/OFF y LIGHT durante aproximadamente 2 segundos.

i El tiempo máximo para el modo Sabbath es de 72 horas si se ajusta el tiempo de cocción.

i IMPORTANTE: La luz está apagada cuando la función de Sabbath está en uso. No se produce ningún cambio en la luz si se presiona el botón sin el modo Sabbath.

i IMPORTANTE: No puede cambiar la temperatura del horno después de que comience el sábado.

❗IMPORTANTE: Todas las señales acústicas se desactivan cuando se activa el modo Sabbath.

❗IMPORTANTE: Si ajusta el tiempo de cocción en el modo Sabbath, todos los calentadores se cierran, pero el aspecto de la pantalla no cambia una vez finalizado el tiempo de cocción.

❗ El tiempo máximo para el modo Sabbath es de 72 horas si no utiliza el tiempo de cocción.

⚠️ADVERTENCIA: Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. Si lo hace, puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.

⚠️ADVERTENCIA: Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no forre el fondo del horno con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

⚠️ADVERTENCIA: El modo Sabbath debe ser usado sólo en el Sabbath y las fiestas judías.

⚠️ADVERTENCIA: La salud de algunos pájaros y mascotas es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el modo Sabbath. Mueva siempre los pájaros y las mascotas a otra habitación cerrada y bien ventilada. Mantenga la cocina bien ventilada durante el modo Sabbath también para su salud.

❗ Todos los alimentos deben ser colocados en el horno antes de que comience el Sabbath, ya que ninguno puede ser colocado en el horno durante el Sabbath.

❗ El sábado la puerta del horno sólo puede abrirse una vez, se retira toda la comida y se cierra. En los días festivos, la puerta del horno puede abrirse y cerrarse en cualquier momento tantas veces como se desee.

❗ Después de recuperarse de un corte de energía, el horno volverá a la pantalla de inicio.

❗ La hora de inicio se puede ajustar hasta un máximo de 12 horas en el modo Sabbath.

Asegúrese de que el reloj del horno muestre la hora correcta del día.

Mantenga caliente



Sólo la calefacción inferior está encendida. El modo de mantenimiento de calor mantendrá los alimentos calientes y cocidos a la temperatura de servicio. Empiece siempre con la comida caliente. Los alimentos fríos o a temperatura ambiente no pueden ser calentados en este modo (excepto las galletas crujientes, las patatas fritas, los cereales secos).

Las bacterias crecerán muy rápidamente en los alimentos que estén entre 40°F (4,5°C) y 140°F (60°C).

Siempre precaliente el horno antes de calentar la comida.

Para obtener mejores resultados, no caliente los alimentos durante más de una hora.

El modo de mantenimiento de calor tiene tres ajustes: bajo (150°F(65°C).), medio (170°F(75°C).), alto (200°F(95°C).).

Recomendaciones

Temperatura	Tipo de alimento
Bajo	Panecillos blandos, patatas fritas, platos vacíos
Medio	Cazuelas, pizza, verduras, huevos, pasteles, galletas, panecillos duros, salsas
Alto	Asados, aves, hamburguesas, tocino, papas (al horno)

⚠️PRECAUCIÓN: Ponga los alimentos cocidos en una bandeja de servir con protección térmica sobre la rejilla del horno. Quitar las cucharas de servir, etc. antes de colocar los platos en el horno.

⚠️ADVERTENCIA: No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden encenderse.

⚠️ ADVERTENCIA: No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden encenderse.

⚠️ ADVERTENCIA: ¡Peligro de incendio!
No guarde material inflamable en el horno y/o en el cajón de calentamiento.

Pan De Prueba



Sólo la calefacción inferior está encendida. La modalidad de panificación puede ser utilizada para la levadura de la masa del pan y la pizza u otra masa de levadura. Use un tazón o una sartén con tapa o cubierta.

La masa de prueba en un solo estante con un tazón o una sartén se coloca en el medio del horno.

No se necesita precalentamiento.

Primero Turquía



La calefacción superior e inferior están encendidas. El calor viene de arriba y de abajo y es circulado a través del horno por el ventilador de convección. El modo Prime Turkey puede usarse para el pavo entero o partes de pavo.

El pavo asado en una sola parrilla con la sartén se coloca en el medio del horno.

Cuando use el modo de pavo, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

Utilice siempre una sartén y una rejilla (bandeja de asar o bandeja de parrilla) debajo de todo o partes del pavo. La bandeja atrapa los derrames de grasa.

⚠️ ADVERTENCIA: No cubra la carne ni utilice bolsas para asar en este modo.

ⓘ IMPORTANTE: El tiempo máximo de cocción ajustable en los modos está limitado

a 6 horas por razones de seguridad. Está limitado a 5 horas para la auto-limpieza.

ⓘ IMPORTANTE: Mientras se ajusta cualquier función, los símbolos relacionados parpadearán en la pantalla.

ⓘ IMPORTANTE: El programa se cancelará en caso de fallo de energía. Debe reprogramar el aparato.

Función de autolimpieza

⚠️ ADVERTENCIA: Si la cámara de cocción está caliente, el modo de autolimpieza no podrá activarse hasta que la cámara esté fría. Si el modo de autolimpieza falla (corte de energía), apague el horno y desconecte la corriente, y llame al servicio.

⚠️ PELIGRO: ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

No toque el aparato durante el paso de autolimpieza y mantenga a los niños alejados de él. Mantenga al menos 30 minutos antes de retirar los restos.

⚠️ ADVERTENCIA: El horno está equipado con una función de autolimpieza. El horno se calienta a aproximadamente 421°C (790°F) y la suciedad existente se quema hasta convertirse en cenizas. Puede producirse un fuerte desarrollo de humo.

Proporcionar una buena ventilación.

La autolimpieza debe utilizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

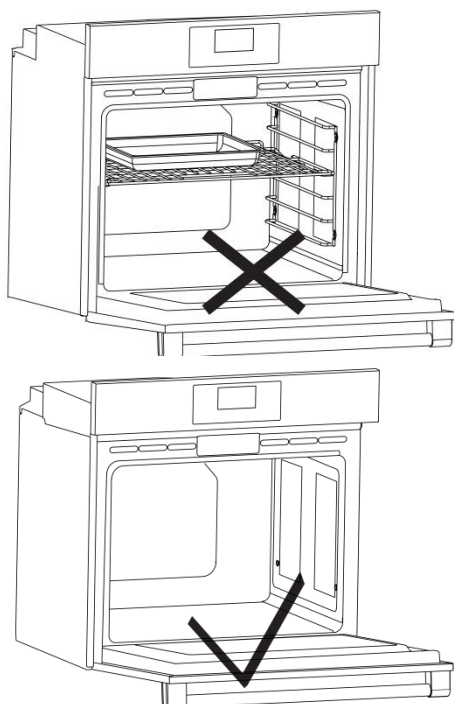
La autolimpieza tiene tres niveles. Se puede seleccionar según el nivel de suciedad.

El nivel bajo (Low): lleva 3 horas.

Nivel Medio (Medio): Lleva 4 horas.

Nivel alto (High): Lleva 5 horas.

⚠️ ADVERTENCIA: Retire todos los accesorios, la bandeja de asar y otros utensilios del horno.



⚠️ ADVERTENCIA: Si el modo de autolimpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la corriente. Hágalo revisar por un técnico calificado.

⚠️ ADVERTENCIA: Antes de operar el ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y la suciedad de alimentos del horno. La cantidad excesiva de grasa puede inflamarse, provocando daños por humo en su hogar.

⚠️ ADVERTENCIA: No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no rozar, dañar o mover la junta. Se debe tener cuidado de no rozar, dañar o mover la junta. Si la junta de la puerta del horno está dañada, sustitúyala por una nueva del servicio técnico autorizado.

⚠️ ADVERTENCIA: Antes de operar el ciclo de auto-limpieza, 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 inflamarse, provocando daños por humo en su hogar. Retire todos los accesorios del horno.

1. Antes del ciclo de autolimpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.
2. Mantenga el botón de función presionado y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta el nivel deseado de "Limpieza". (Bajo, medio o alto). Esta duración no se puede modificar.

⚠️ ADVERTENCIA: La salud de algunos pájaros y mascotas es extremadamente sensible a los gases emitidos durante el ciclo de autolimpieza. Mueva siempre los pájaros y las mascotas a otra habitación cerrada y bien ventilada. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza también para su salud.

3. Si hay fuego 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 una explosión de llamas del horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.

⚠️ PRECAUCIÓN: Después de un ciclo de limpieza, quite los depósitos de tierra con agua de vinagre.

ⓘ IMPORTANTE: Durante el ciclo de autolimpieza, la luz no puede funcionar.

⚠️ ADVERTENCIA: Si hay fuego 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 auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas del horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.

Cómo manejar la unidad de control del horno

Activación del modo de operación semi-automático en este modo de

funcionamiento, puede ajustar el período de tiempo durante el cual el horno funcionará (tiempo de cocción).

1. Ponga su comida en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Seleccionar la función de horno deseada.
3. Si desea modificar la temperatura, ajuste la temperatura con los números que aparecen en el lado derecho mientras que los °F o °C parpadean.
4. Para el tiempo de cocción, toque la tecla "Tiempo de cocción" una vez.
- » Introduzca el tiempo de cocción con los números del teclado derecho mientras Cook y Time estén parpadeando.
5. Una vez que el tiempo de cocción está establecido, los símbolos de Cocina y Tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.



6. Si los valores de función de cocción, temperatura y tiempo son adecuados, toque Iniciar para iniciar la cocción. 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.

i IMPORTANTE: Todos los segmentos del símbolo de temperatura interna del horno (1) se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.

7. Después de que la cocción haya terminado, el horno dará una señal sonora.
8. Para detener la señal de alarma, toque cualquier tecla.

Conectar el funcionamiento totalmente automático

En este modo de funcionamiento puede ajustar el tiempo de cocción y el final del tiempo de cocción.

1. Ponga su comida en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Seleccionar la función de horno deseada.

3. Si desea modificar la temperatura, ajuste la temperatura con los números que aparecen en el lado derecho mientras que los °F o °C parpadean.
4. Para el tiempo de cocción, toque la tecla "Tiempo de cocción" una vez.
- » Introduzca el tiempo de cocción con los números del teclado derecho mientras Cook y Time estén parpadeando.



5. Toque la tecla "Start Time" una vez para terminar el tiempo de cocción. Introduzca el final del tiempo de cocción utilizando los números de la derecha mientras que el inicio y la hora parpadean.
6. Cuando se ajuste el final del tiempo de cocción, el final del tiempo de cocción y los símbolos de Inicio y Tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.



7. Si los valores de función de cocción, temperatura, tiempo y fin del tiempo de cocción son adecuados, toque la tecla "Start" para iniciar la cocción. Cocinar aparece en la pantalla.
- » El temporizador del horno calcula automáticamente el tiempo de inicio de la cocción deduciendo el tiempo de cocción del final del tiempo de cocción que has establecido.
8. El modo de funcionamiento seleccionado se activa cuando llega el tiempo de inicio de la cocción. ON aparece en la pantalla y el horno se calienta hasta la temperatura ajustada. Mantiene esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción.

i IMPORTANTE: Todos los segmentos del símbolo de temperatura interna del horno (1) se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.

9. Después de que la cocción haya terminado, el horno dará una señal sonora.
10. Para detener la señal de alarma, toque cualquier tecla.

i IMPORTANTE: Si desea cancelar el programa después de realizar la programación semiautomática o automática, deberá reiniciar el tiempo de cocción. También puede apagar el horno tocando la tecla "Clear/Off".

i IMPORTANTE: Si la tecla "Clear/Off" no funciona correctamente, puede desconectar la cámara de cocción pulsando cualquier otra tecla de selección programas.

Ajustar el potenciador (sólo para hornos eléctricos) (Calentamiento rápido)

Utilice la función Booster (precalentamiento rápido) para que el horno alcance más rápidamente la temperatura deseada.

i IMPORTANTE: El Booster no puede ser seleccionado en las posiciones de cocción Warm Keep, Self Clean y Bread Proof. El potenciador se ajustará por defecto en las otras posiciones. Si no quiere usar la función de refuerzo, desactívela pulsando la tecla "Refuerzo".

1. Si los valores de función de cocción, temperatura y tiempo son adecuados, toque Iniciar para iniciar la cocción. Comienza la cocción y aparece "ON" en la pantalla.
 - » 'Booster' desaparece de la pantalla tan pronto como el horno alcanza la temperatura deseada y el horno vuelve a funcionar en la función en la que estaba antes de la función Booster.
2. Toca la tecla 'Booster' de nuevo para activar o desactivar la función de refuerzo. Si aparece "Booster" en la pantalla, significa que está activado. Si no, significa que está desactivado.

Usando el bloqueo de teclas

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

i IMPORTANTE: El bloqueo de teclas sólo puede activarse cuando el horno está en

posición de espera y en el modo de funcionamiento.

Activar el bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se activa pulsando la tecla 0-Key Lock entre los números de la derecha de la pantalla durante aproximadamente 3 segundos.



Desactivar el bloque de la tecla

El bloqueo de teclas se desactiva pulsando la tecla 0-Key Lock entre los números de la derecha de la pantalla durante aproximadamente 3 segundos.

i IMPORTANTE: Las teclas del horno no funcionan cuando la función de bloqueo de teclas está activada. El bloqueo de teclas se cancelará en caso de que se produzca un corte de energía.

Usando el temporizador como un reloj de alarma

Puede utilizar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio aparte del programa de cocción. El despertador no tiene ninguna influencia en las funciones del horno. Sólo se utiliza como advertencia. Por ejemplo, esto es útil cuando se desea voltear los alimentos en el horno en un momento determinado. El reloj despertador dará una señal una vez que la hora establecida haya terminado.

i IMPORTANTE: El período máximo de alarma puede ser de 6 horas.

Para poner la alarma:

Presione la tecla 'Timer' de la pantalla y establezca el período de alarma deseado introduciendo el período de alarma con los números de la derecha de la pantalla. Se activará después de unos 10 segundos cuando no se pulse ninguna tecla. Después de que la hora de alarma haya terminado, el símbolo comenzará a

parpadear y se escuchará una señal de alarma. Toque cualquier botón para detener la señal de alarma y hacer desaparecer "FIN".

Para cancelar la alarma:

Toque la tecla 'Timer' cuando la alarma esté activada. Cuando ajuste la hora a las 00:00, la alarma se cancelará unos 10 segundos más tarde y el símbolo del 'Temporizador' en la pantalla desaparecerá.

Encender y apagar la luz

Cada vez que toque la tecla 'Light' en la pantalla, se encenderá si está apagada o viceversa.

i IMPORTANTE: Si la auto-limpieza está activa, la luz estará apagada todo el tiempo. Pulsar la tecla 'Light' no cambia esto.

i IMPORTANTE: Si la temperatura interna del horno excede los 572°F (300°C), la luz estará apagada todo el tiempo. Pulsar la tecla 'Light' no cambia esto.

i IMPORTANTE: Mientras las funciones del horno estén activadas, todos los calentadores se apagaran cuando se pulse la tecla Clear/Off.

i IMPORTANTE: Si la puerta del horno se abre cuando el ventilador turbo está activado, el ventilador turbo se detendrá.

i IMPORTANTE: Si la puerta del horno se abre cuando una función del horno está activa, todos los calentadores se desactivarán después de unos 30 segundos. Hay luces en las teclas. Las descripciones de estas luces se dan en la siguiente tabla

Uso del modo de favoritos

Guardar la función favorita

Cuando una función de cocción está en la pantalla, los valores actuales se guardarán como su comida favorita cuando toque la tecla "Favorito" durante unos 3 segundos.

i IMPORTANTE: 1 menú se guardará como comida favorita. Por lo tanto, cuando guarde una nueva comida, se borrará la comida guardada anteriormente y se guardará la última.

i IMPORTANTE: Los valores de horneado y de ajuste están preestablecidos como "comida favorita" en el ajuste inicial.

Seleccionar el menú favorito

El menú de favoritos aparecerá en la pantalla cuando toque la tecla "Favorito" durante 1 segundo cuando el horno esté encendido.

Toque la tecla "Start" para activar la cocción.

Tabla de tiempos de cocción

i IMPORTANTE: Los valores indicados en el cuadro que figura a continuación son datos indicativos. Pueden variar de acuerdo al tipo de comida así como a sus preferencias de cocina.

i IMPORTANTE: El nivel 1 es el nivel **bajo** del horno.

Hornear y asar

Comida	Modo de cocción	Temperatura del Horno (°F) / (°C)	Número de bastidores	POSICIÓN DE BASTIDOR	Tiempo (mín.)	Tamaño y tipo de bandeja	Explicación
Bizcocho	Hornear	350/175	Único	3	20-30	8" o 9" (200-230 mm) redondo	Los pasteles se colocan en el centro del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las bandejas y las paredes del horno.
Bizcocho	Horneado por convección	325/160	Múltiple	3&5	20-30	8" o 9" (200-230 mm) redondo	Los pasteles se colocan con los pasteles de la parrilla superior hacia la parte posterior del horno y los pasteles de la parrilla inferior hacia la parte frontal del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las bandejas y las paredes del horno.
Pan (leudado*)	Hornear	400/205	Único	3	30-40	Bandeja de hornear	-
Pan (leudado*)	Horneado por convección	400/205	Único	3	25-35	Bandeja de hornear	-
Hojaldre	Horneado por convección	375/190	Múltiple	3&5	15-20.	Bandeja de hornear	Las hojas se colocan con la placa de la rejilla superior hacia la parte trasera del horno y la placa de la rejilla inferior hacia la parte delantera del horno. Hornee alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las paredes del horno.
Pizza fresca, delgada	Pizza	425/220	Único	2	8-15	Bandeja de hornear	-
Pizza fresca, gruesa	Pizza	425/220	Único	2	12-20	Bandeja de hornear	-
Pizza congelada, gruesa	Pizza	425/220	Único	2	10-15	Bandeja de hornear	
Pollo, entero (4-4.5 lbs.)	Asado por convección	375/190	Único	2	120-140	Bandeja de hornear	La temperatura interna mínima es de 180°F (82 °C) en el muslo
Pavo, entero, sin relleno (18-20 lbs.)	Primero Turquía	325/160	Único	1	150-180	Bandeja de hornear	La temperatura interna mínima es de 180°F (82 °C) en el muslo. En caso necesario, se debe cubrir con papel de aluminio la superficie superior del pavo para evitar que se oscurezca en

							los últimos 30 minutos de la cocción.
Comida	Modo de cocción	Temperatura del Horno (°F) / (°C)	Número de bastidores	POSICIÓN DE BASTIDOR	Tiempo (mín.)	Tamaño y tipo de bandeja	Explicación
Solomillo, sin hueso (4- 4.5 lbs.)	Asado por convección	325/160	Único	3	90-120	Bandeja de hornear	La temperatura interna es de 145°F (62 °C) (medio raro), 160°F (71 °C) (medio)
Tostar pan	Asar a la parrilla	Alto	Único	5	2-2:30	Estante de rejilla	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor.
Muslo de pollo (2- 2.5 lbs)	Asar a la parrilla	Alto	Único	4	Lado 1: 16-20 Lado 2: 8-12	Bandeja de hornear	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor. La temperatura interna mínima es de 180°F (82 °C) en el muslo.
Muslo de pollo (2-2.5 libras)	Asar a la parrilla	Medio	Único	4	Lado 1: 20-24 Lado 2: 14-16	Bandeja de hornear	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor. La temperatura interna mínima es de 180°F (82 °C) en el muslo.
Ternera picada (0.3"-0.5" de grosor, 6 hamburguesas)	Asar a la parrilla	Alto	Único	4	Lado 1: 5-7 Lado 2: 3-5	Bandeja de hornear	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor.
Hamburguesa, congelada (0.3"-0.5" de grosor, 6 hamburguesas)	Asar a la parrilla	Alto	Único	4	Lado 1: 7-10 Lado 2: 2-4	Bandeja de hornear	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor.
*Fermentación	Pan De Prueba	100/40	Único	3	30-40	Tazón o sartén con tapa	
**Se sugiere realizar un precalentamiento para todos los alimentos que se cocinen. Se sugiere realizar 5-6 minutos de precalentamiento para todos los alimentos asados.							

(**) Para el precalentamiento, ajuste la temperatura requerida, la luz del termostato se apagará cuando se alcance la temperatura requerida

Cuidado y limpieza

Información general

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

i **IMPORTANTE:** Limpie sólo las piezas indicadas en el manual.

⚠ PELIGRO Peligro de descarga eléctrica.

Desconecte la electricidad antes de limpiar el aparato para **evitar** una descarga eléctrica.

⚠ PELIGRO ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

i **IMPORTANTE:** La superficie podría dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvo o crema de limpieza ni objetos punzantes. No utilice detergentes agresivos, polvo o crema de limpieza ni objetos punzantes.

Limpie el aparato a fondo después de cada uso; de esta manera será posible eliminar más fácilmente los residuos de la cocción, evitando así que éstos se quemen la próxima vez que se utilice el aparato.

i **IMPORTANTE:** No se requiere ningún agente de limpieza especial para limpiar el aparato. Se recomienda utilizar agua caliente con líquido de lavado, un paño suave o una esponja y utilizar un paño seco para el secado.

No utilice ningún material de limpieza abrasivo!

i La superficie podría dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos de limpieza o cremas ni ningún objeto punzante durante la limpieza.

No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la

superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

Limpieza del panel de control

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

i **IMPORTANTE:** ¡Daños en el panel de control!

No retire los botones de control para la limpieza del panel de control.

Limpieza del horno

No se requiere ningún limpiador de horno o cualquier otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras aún está caliente.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice limpiadores de horno. No se debe utilizar ningún tipo de limpiador comercial o revestimiento protector de horno en o alrededor de ninguna parte del horno.

Función de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA: Si la cámara de cocción está caliente, el modo de autolimpieza no podrá activarse hasta que la cámara esté fría. Si el modo de autolimpieza falla (corte de energía), apague el horno y desconecte la corriente, y llame al servicio.

⚠ PELIGRO: ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

No toque el aparato durante el paso de autolimpieza y mantenga a los niños alejados de él. Mantenga 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 (421 °C) y la suciedad existente se quema hasta convertirla en cenizas. Puede producirse

**un fuerte desarrollo de humo.
Proporcionar una buena ventilación.**

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

El nivel bajo (Low): lleva 3 horas.

Nivel Medio (Medio): Lleva 4 horas.

Nivel alto (High): Lleva 5 horas.

 **ADVERTENCIA:** Retire todos los accesorios del horno.

 **ADVERTENCIA:** Si el modo de autolimpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la corriente. Hágalo revisar por un técnico calificado.

 **ADVERTENCIA:** Antes de operar el ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y la suciedad de alimentos del horno. La cantidad excesiva de grasa puede inflamarse, provocando daños por humo en su hogar.

 **ADVERTENCIA:** No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no rozar, dañar o mover la junta. La junta de fibra de vidrio es muy sensible y puede dañarse con facilidad. Si la junta de la puerta del horno está dañada, sustitúyala por una nueva del servicio técnico autorizado.

 **ADVERTENCIA:** Antes de operar el ciclo de auto-limpieza, 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 inflamarse, provocando daños por humo en su hogar. Retire todos los accesorios del horno.

1. Pulse "Auto Limpieza" en el panel táctil.
2. Seleccione el nivel deseado pulsando el teclado.
3. Confirme la pulsando "Inicio" en el panel táctil y se inicia.

4. Si hay fuego 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 una explosión de llamas del horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.

 **ADVERTENCIA:** La salud de algunos pájaros y mascotas es extremadamente sensible a los gases emitidos durante el ciclo de autolimpieza. Mueva siempre los pájaros y las mascotas a otra habitación cerrada y bien ventilada. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza también para su salud.

 **PRECAUCIÓN:** Después de un ciclo de limpieza, quite los depósitos de tierra con agua de vinagre.

 **IMPORTANTE:** Durante el ciclo de autolimpieza, la luz no puede funcionar.

 **ADVERTENCIA:** Si hay fuego 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 auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas del horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.

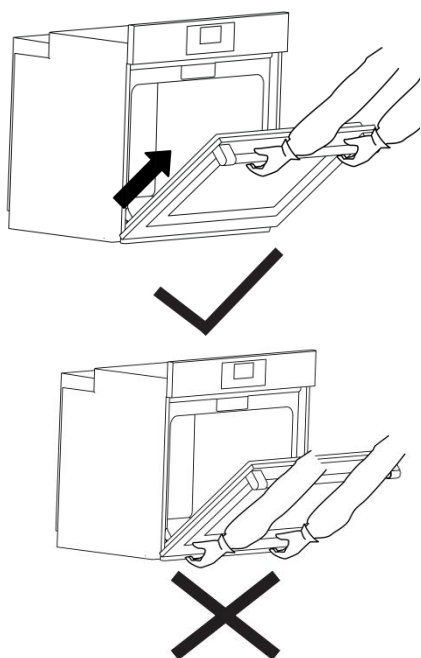
Limpiar la puerta del horno

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

 **IMPORTANTE:** No utilice ningún limpiador abrasivo fuerte ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno. Podrían arañar la superficie y destruir el cristal.

Quitar la puerta del horno

Al retirar la puerta del horno, asegúrese de que el horno esté frío y de que la corriente del horno esté apagada antes de retirar la puerta.

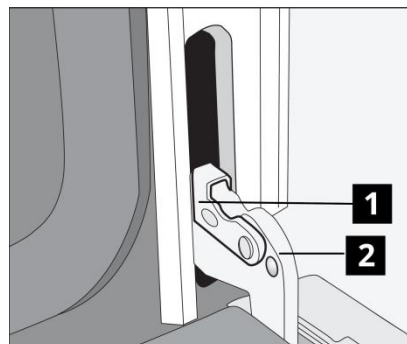


⚠ PRECAUCIÓN: Al retirar la cubierta del producto, no lo sujete por debajo de la misma.

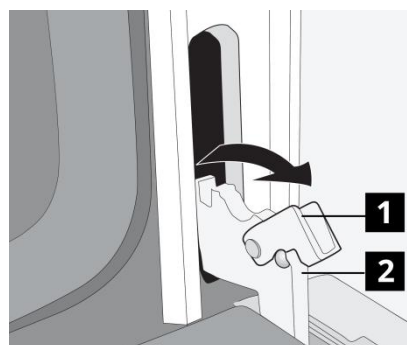
De lo contrario, podrían producirse descargas eléctricas o quemaduras. La puerta del horno es pesada y sus partes son frágiles. Usa ambas manos para sacar la puerta del horno. El frente de la puerta es de cristal. Sujete sólo los laterales de la puerta del horno. No agarre el mango, ya que podría balancearse en su mano y causar daños o lesiones. En caso de no sujetar la puerta del horno de forma firme y adecuada, podrían producirse lesiones personales o daños en el producto. A fin de prevenir lesiones por el cierre brusco del soporte de la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén bien colocadas antes de retirar la puerta. Asimismo, no fuerce la puerta para abrirla o cerrarla—ya que podría dañarse la bisagra y provocar lesiones. No coloque la puerta extraída sobre objetos afilados o puntiagudos, ya que podría romper el cristal. Coloque sobre una superficie plana y lisa de manera que la puerta no pueda caerse. La puerta del horno se puede quitar para limpiar el interior del horno fácilmente.

1. Abra la puerta del horno completamente.

2. Presiona las abrazaderas de las bisagras situadas a ambos lados de la puerta hacia atrás.



- 1 Abrazadera de bisagra
- 2 Bisagra



- 3. Mueve la puerta del horno a una posición ligeramente inclinada.
- 4. Levante la puerta del horno con las dos manos.
- 5. Una vez que termine la limpieza, realice el mismo procedimiento en orden inverso para volver a instalar la puerta del horno.

i **IMPORTANTE:** Una vez que termine la limpieza, realice el mismo procedimiento en orden inverso para volver a instalar la puerta del horno.

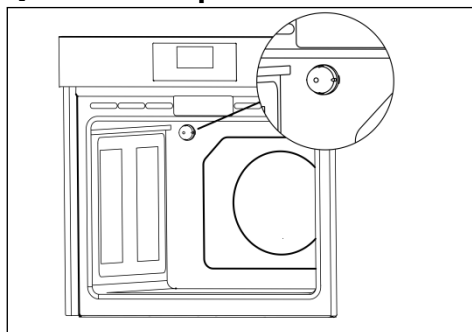
Reemplazar la bombilla del horno

⚠ PELIGRO Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica y se ha enfriado para evitar el riesgo de una descarga eléctrica. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

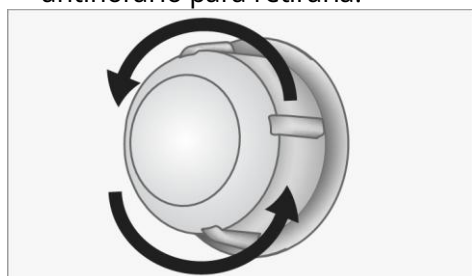
ⓘ IMPORTANTE: La bombilla del horno es una bombilla eléctrica especial que puede resistir hasta 300°C (573 °F). Ver *Especificaciones técnicas*. para más detalles. Las bombillas del horno pueden obtenerse a través de agentes de servicio técnico autorizados o de técnicos con licencia.

ⓘ IMPORTANTE: La posición de la luz puede variar de la imagen.

Quitar la lámpara redonda;

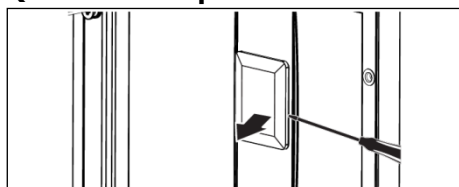


1. Desconecte el producto de la red eléctrica.
2. Gire la tapa de cristal en sentido antihorario para retirarla.



3. Quite la lámpara del horno de su casquillo y sustitúyala por la nueva.
4. Instale la cubierta de cristal.

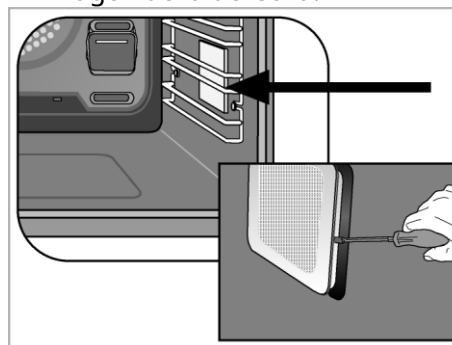
Quitar la lámpara cuadrada:



Las luces del horno pueden ser iluminadas con una tecla de luz. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno está en un ciclo de cocción.

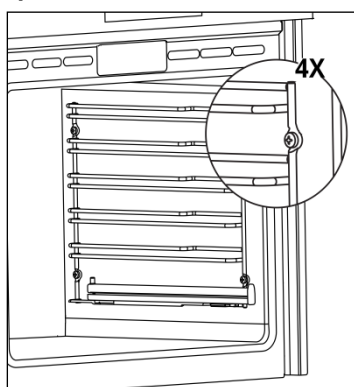
Las luces del horno no se iluminan durante la autolimpieza. Cada conjunto de luces consiste en una lente removible, una bombilla y un enchufe que se fija en su lugar. El reemplazo de la bombilla se considera un elemento de mantenimiento de rutina.

1. Desconecte la corriente del cuadro eléctrico principal (su caja de fusibles o interruptor).
2. Retire las rejillas de alambre como se describe. puede consultar la sección "Retirar las rejillas de alambre" junto a la imagen de la derecha.



3. Retire la cubierta de vidrio protector con un destornillador.
4. Saque la bombilla del horno y cámbiela por una nueva.
5. Instale la cubierta de vidrio y luego los soportes de alambre.

Quitar los Estantes de Alambre:



Quite los 4 tornillos de las paredes laterales del producto y coja el estante de alambre.

Solución de problemas

Problema	Causa Posible	Solución
El horno emite vapor cuando está en uso.	Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento.	Esto no es un fallo.
El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.	El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado.	Compruebe los fusibles de la caja. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.
	El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra)	Compruebe la conexión del enchufe.
	Los botones/pomos/teclas del panel de control no funcionan.	El bloqueo de teclas puede ser activado. Por favor, desactívelo. (Vea. Usando el candado, la página)
La luz del horno no funciona.	La bombilla del horno está defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
	La energía está cortada.	Compruebe que haya corriente. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.
El horno no se calienta	La función y/o la temperatura no están fijadas.	Ajuste la función y la temperatura con el botón de Función y/o Temperatura.
	En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado.	Ajuste el tiempo. (En los aparatos con horno microondas, el temporizador sólo controla el horno microondas).
	La energía está cortada.	Compruebe que haya corriente. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.
(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.	Se ha producido un corte eléctrico anterior.	Ajuste el tiempo / Apague el aparato y enciéndalo de nuevo.

Códigos de error

Código de error	Descripción
E01	Error de cortocircuito del ADC
E02	Error de cortocircuito SR-IO
E03	Error PT500
E04	Error de temperatura de la placa electrónica
E05	Error de comunicación de la placa táctil
E06	Error de cerradura de puerta
E07	El horno está demasiado caliente
E08	Temperatura constante del horno

Especificaciones técnicas

GENERAL	
Dimensiones exteriores (altura/anchura/profundidad)	733 mm(28" 7/8) /755 mm(29" 3/4) /620 mm (24" 7/16)
Voltaje/frecuencia / Potencia eléctrica total	120/240V~; 60 Hz 2AC~N 3,9 kW 120/208 V~; 60 Hz 2AC~N 2,9 kW
Protección de fusibles	Mínimo 20 A
Tipo de cable / sección transversal	BC-SIL 4X13 AWG
Longitud del cable	máx. 1780 mm
Iluminación interior	
Hornear	2400 W
Asar a la parrilla	3500 W
Asado por convección	3900 W
* Las potencias son para 240 V 2AC ~ N	

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

Garantía limitada IKEA

¿Durante cuánto tiempo es válida la garantía 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 denomine LAGAN o TILLREDA, en cuyo caso se aplicarán dos (2) años de garantía. El recibo de compra original es necesario como prueba de compra. Si se realizan trabajos de mantenimiento en garantía, no se ampliará el periodo de garantía del aparato.

¿Quién realizará el servicio?

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

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre los fallos del aparato causados por defectos de construcción o de material desde la fecha de compra a IKEA. Esta garantía sólo se aplica al uso doméstico. Algunas excepciones no garantizadas se especifican en el apartado "¿Qué no cubre esta garantía?". Dentro del periodo de garantía, se cubrirán los costes de subsanación de la avería (por ejemplo, reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos), siempre que el aparato sea accesible para su reparación sin gastos especiales. En estas condiciones se aplicará la normativa local. Las piezas sustituidas pasarán 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 IKEA o su socio de servicio autorizado, a través de sus propias operaciones de servicio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro igual o comparable, según su criterio.

¿Qué no cubre esta garantía?

- El desgaste normal.
- Daños deliberados o por negligencia, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje inadecuado, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua, incluidos, entre otros, los daños causados por un exceso de cal en el suministro de agua, daños causados por condiciones ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluidas pilas y lámparas.
- Piezas no funcionales y decorativas que no afecten al uso normal del aparato, incluidos arañazos y posibles diferencias de color.
- Daños accidentales causados por objetos o sustancias extrañas y limpieza o desatasco de filtros, sistemas de desagüe o cajones de jabón.
- Daños en las siguientes piezas: vitrocerámica, accesorios, vajilla y cestas de cubiertos, tubos de alimentación y desagüe, juntas, lámparas y cubiertas de lámparas, pantallas, pomos, carcasas y partes de carcasas. A menos que se pueda demostrar que dichos daños han sido causados por defectos de producción.
- Casos en los que no se haya podido encontrar ningún fallo durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios designados y/o un socio contractual de servicios 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, uso profesional.
- Daños causados por 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, los daños que se produzcan en el producto durante esta entrega serán cubiertos por IKEA.

- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA. No obstante, si un Proveedor de Servicios designado por IKEA o su socio de servicios autorizado repara o sustituye el electrodoméstico según los términos de esta garantía, el Proveedor de Servicios designado o su socio de servicios autorizado reinstalará el electrodoméstico reparado o instalará la sustitución, si fuera necesario.

Aplicación de la legislación nacional

La garantía IKEA te otorga derechos legales específicos, y también puedes tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una jurisdicción a otra. No obstante, estas condiciones no limitan en modo alguno los derechos del consumidor descritos en la legislación local.

Ámbito de validez

Para los aparatos adquiridos en Estados Unidos o Canadá, o trasladados 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 realizar servicios en el marco de la garantía sólo existe si el aparato cumple y se instala de acuerdo con:

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

AFTER SALES dedicado a los electrodomésticos IKEA

No dude en ponerse en contacto con el Servicio Postventa designado por IKEA para:

- realizar una solicitud de servicio en virtud de esta garantía;
- solicitar aclaraciones sobre la instalación del electrodoméstico IKEA en el mueble de cocina IKEA;
- solicitar 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 asegurarnos de 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 ponerse en contacto con nosotros si necesita nuestro servicio

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

Asimismo, consulte siempre el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) que figura en la placa de características de su electrodoméstico.

¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!

Es la prueba de compra y es necesaria para que se aplique la garantía. El recibo de compra también indica el nombre de IKEA y el número de artículo (código de 8 dígitos) de cada uno de los electrodomésticos que has comprado.

¿Necesitas ayuda adicional?

Para cualquier pregunta adicional no relacionada con la postventa de tus electrodomésticos, póngase en contacto con el centro de atención telefónica de nuestra tienda IKEA más cercana. Le recomendamos que lea detenidamente la documentación del electrodoméstico antes de ponerse en contacto con nosotros.



USA - É.-U. - EE.UU.

Phone number

Numéro de téléphone 1-888-888-4532

Teléfono :

Website

Website IKEA.us/appliancesupport

Sitio web :

CANADA- CANADA- CANADÁ

Phone number

Numéro de téléphone 1-866-866-4532

Teléfono :

Website

Website IKEA.ca/appliancesupport

Website fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio web :

PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO

Website - Website - Sitio web : IKEA.pr

DOMINICAN REPUBLIC - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

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

