



## Estufa Eléctrica

Manual del usuario

### **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.



SLER30530SS-SLER30532SS

**ES**

285.6000.19/R.AI/24.11.2020/3-3

7732187908-7732188008

# **INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



**ADVERTENCIA:** Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el producto. Si la información en este manual no se sigue exactamente, puede ocurrir una explosión o producirse fuego causando daño en la propiedad, lesiones personales o la muerte.

**PARA EVITAR QUE SE INCLINE:** Si la información en este manual no se sigue exactamente, puede ocurrir una explosión o producirse fuego causando daño en la propiedad, lesiones personales o la muerte.



## ADVERTENCIA:

"Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir a causa de un accidente."

Instale el dispositivo antivuelco que viene con la estufa, en el piso de la estructura."

"Acople la estufa al dispositivo antivuelco deslizando la estufa de manera que el pie trasero encaje en el soporte como se muestra en las figuras."

"Vuelva a acoplar el dispositivo antivuelco si la estufa se mueve."

Consulte las instrucciones de instalación.

"Si no sigue estas instrucciones puede producir la muerte o quemaduras severas a niños o adultos."

No use la estufa sin el dispositivo antivuelco puesto en su lugar y ajustado.



## ADVERTENCIA:

- **NO OPERE LA ESTUFA SIN EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PUESTO EN SU LUGAR Y AJUSTADO**

"Luego de la instalación aprete con cuidado la parte trasera del horno para asegurarse que el soporte antivuelco esté ajustado al pie trasero de la estufa."

Compruebe que la instalación y el uso del soporte antivuelco se hayan hecho correctamente. Incline con cuidado la estufa hacia adelante, empujándola desde atrás para asegurarse que el soporte antivuelco se active y evite el vuelco. La estufa no debería moverse más de 1" (25 mm).



## IMPORTANTE:

Este aparato solamente está destinado para un uso doméstico normal. No está aprobado para usos en exteriores u otros usos no domésticos (incluidas embarcaciones marinas o aéreas). Consulte la Declaración Garantía Limitada. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No repare, ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio autorizado de fábrica.

## Explicación de los símbolos

En este Manual del Usuario se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Advertencia de riesgo de incendio.



Advertencia por superficies calientes.

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

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

**PRECAUCIÓN** indica situación peligrosa que, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

**AVISO** se utiliza para referirse a actividades no relacionadas con lesiones físicas.

## **Por favor, lea estas instrucciones antes de realizar la instalación de usar su aparato!**

### **Estimado cliente,**

Deseamos que usted obtenga el mejor desempeño de su producto, el cual ha sido fabricado en modernas instalaciones y ha pasado por estrictos procedimientos de control de calidad.

Por lo tanto, le aconsejamos que lea atentamente este manual del usuario antes de usar su producto y que lo guarde para referencia futura. Si transfiere el producto a otra persona, entréguele también el manual del usuario.

El manual del usuario le ayudará a usar el producto de forma rápida y segura.



### **IMPORTANTE:**

Guarde estas instrucciones para que las utilicen los inspectores eléctricos locales.



### **IMPORTANTE:**

Este producto se puede utilizar solamente en habitaciones que incorporen un sensor de Monóxido de Carbono adecuadamente ajustado y en correcto funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de Monóxido de Carbono funciona correctamente y que su mantenimiento se lleva a cabo con frecuencia. El sensor de Monóxido de Carbono se debe instalar a un máximo de 6,5 pies de distancia del producto.

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

- Al recibirlo, revise que el aparato no esté dañado. ¡Si nota algún daño de transporte, comuníquese de inmediato con su punto de ventas y no conecte ni utilice el aparato!
- Antes de conectar y comenzar a usar el aparato, lea este manual y todos los documentos incluidos. Preste particular atención a las instrucciones de seguridad.
- Guarde todos los documentos para que pueda volver a consultar la información en el futuro. Guarde su recibo para cualquier reparación que se pueda requerir bajo la garantía.
- Cuando transfiera el aparato a otra persona, proporcione todos los documentos, incluyendo la fecha original de compra. La garantía no es válida si el producto se vende de segunda mano.
  
- En caso de que decida no usar más el aparato (o decida sustituir un modelo anterior), antes de desecharlo, se recomienda que le de de baja de manera adecuada de acuerdo con las regulaciones de protección del medio ambiente y la salud, asegurándose en particular que todas las piezas potencialmente peligrosas no causen ningún daño, especialmente con relación a los niños que podrían jugar con estos viejos dispositivos. Retire la puerta y el compartimento calentadora antes de desecharlo para evitar el riesgo de que los niños queden atrapados.

## TABLA DE CONTENIDOS:

### **1 Instrucciones De Seguridad - Leer antes de usar** **7**

Instrucciones de seguridad básicas .....	7
Seguridad para los niños .....	15
Seguridad al trabajar con electricidad.....	16
Uso previsto.....	17
Al momento de desechar .....	17
Material de empaque.....	17
Transporte futuro .....	18

### **2 Instalación** **19**

Instalación y conexión.....	19
Conexión a la alimentación eléctrica principal	25

### **3 Preparación** **30**

Consejos para ahorrar energía .....	30
Uso por primera vez .....	30
Cómo fijar la hora.....	30
Primera limpieza del aparato.....	31
Calentamiento inicial .....	31

### **4 Cómo usar la superficie de la estufa** **32**

Información general sobre cocción .....	32
Uso de los quemadores/superficies de calentamiento .....	34

### **5 Cómo utilizar el horno** **36**

Información general sobre cómo hornear, asar y cocinar a la parrilla.....	36
Cómo usar el horno eléctrico .....	37
Funcionamiento de la unidad de control del horno .....	47
Para el equipo con un ventilador de enfriamiento .....	52

### **6 Mantenimiento y cuidados** **53**

Información general.....	53
Limpieza de los quemadores.....	53
Limpieza del panel de control.....	53
Limpieza del horno .....	53
Sacar la puerta del horno.....	55
Sustitución de la lámpara del horno.....	56

### **7 Información general** **57**

Generalidades.....	57
Especificaciones técnicas .....	58
Contenidos del paquete .....	59




### **8 Solución de problemas** **60**

### **9 Retirar el empaque** **61**

### **8 GARANTÍA DE PRODUCTOS RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO** **63**

## **1 Instrucciones De Seguridad - Leer antes de usar**




### **Instrucciones de seguridad básicas**

- Este aparato no está destinado para que ser usado por personas (incluidos niños) con reducción en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad, los supervise o los instruya sobre el uso del aparato.
- Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Asegúrese de que su estufa sea instalada y que le hagan una descarga a tierra adecuada, por parte de un instalador o técnico de servicio calificado.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal calificado.
- ** ADVERTENCIA:** Nunca use su aparato para calentar la habitación.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se le recomiende específicamente en este manual. Todas las otras reparaciones deben ser remitidas a un técnico calificado.
- ** PRECAUCIÓN:** Use un tamaño adecuado de cacerola: este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de calentamiento de diferentes tamaños. Seleccione los utensilios que tienen fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir todo el elemento calentador de la unidad de superficie. El uso de utensilios con tamaño más pequeño expondrá una parte del elemento calentador al contacto directo y puede causar un incendio de la ropa. La relación adecuada de utensilio con la superficie de calentamiento también mejorará la eficiencia.
- ** ADVERTENCIA:** Nunca deje las unidades de superficie de calentamiento sin atender, especialmente cuando estén en calor alto. Los reboses al hervir causan humo y

los derrames de grasa pueden incendiarse.





-  **PRECAUCIÓN:** No use papel aluminio para cubrir la bandejas de goteo de las superficies de calentamiento u otro lugar del horno, excepto cuando sea sugerido por el manual. El papel de aluminio puede atrapar el calor o fundirse, lo que podría dañar el producto y producir una descarga eléctrica o un incendio.
-  **ADVERTENCIA:** Utensilios de cocina de vidrio: solamente ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, arcilla y otros utensilios barnizados son adecuados para el usar en la estufa sin que se rompan, debido al cambio brusco de temperatura.
-  **ADVERTENCIA:** Las asas de los utensilios deben estar volteadas hacia adentro y no deben extenderse sobre las otras superficies de calentamiento adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, combustión de materiales inflamables y derrames al golpear involuntariamente el utensilio, la asa del utensilio

se debe colocar de forma que esté volteada hacia adentro y no se extienda sobre las superficies de calentamiento adyacentes.






- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
-  **ADVERTENCIA:** Ciertas partes que son accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
-  **PRECAUCIÓN:** No use limpiadores abrasivos fuertes, ni espátulas de metal afiladas para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
-  **ADVERTENCIA:** Este aparato podría ser usado por niños de 8 años o más y por personas con reducción en sus capacidades físicas, mentales o sensoriales o sin experiencia, ni conocimientos, si se les brinda supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y



comprenden los riesgos involucrados.

- Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin una supervisión.
-  **ADVERTENCIA:** El aparato y ciertas partes accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante su uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los supervise de forma continua.
-  **ADVERTENCIA:** El aparato se debe poner directamente sobre el piso. No se debe poner sobre una base o pedestal.
-  **ADVERTENCIA:** La superficie posterior del horno se calienta cuando está en uso. Asegúrese de que la conexión eléctrica no esté en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
-  **ADVERTENCIA:** Use únicamente el cable de conexión que se indica en "Especificaciones técnicas". En caso de

que el cable de alimentación esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal calificado para evitar riesgos.

-  **ADVERTENCIA:** Durante la auto-limpieza, las superficies pueden alcanzar temperaturas más elevadas que al usarlo normalmente. Mantenga alejados a los niños.
-  **ADVERTENCIA:** No deposite objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la estufa puesto que estos pueden calentarse.
-  **PRECAUCIÓN:** Utilice únicamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
-  **PRECAUCIÓN:** Precauciones al abrir la puerta del horno - Permita que el aire o vapor caliente salga antes de sacar o reemplazar la comida.
-  **PRECAUCIÓN:** Colocación de las rejillas del horno - Coloque siempre las rejillas del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si la rejilla se debe mover mientras

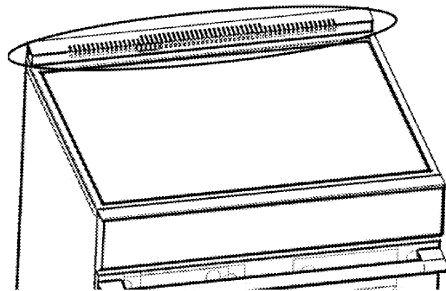
el horno está caliente, no permita que el guante de protección toque la resistencia de calentamiento del horno.

- **⚠ PRECAUCIÓN:** Use solamente guantes protectores secos - los guantes húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor que producen. No deje que los guantes protectores toquen las resistencias de calentamiento.

No use toallas, ni otras telas abultadas.



- Accidentalmente puede hacer girar las perillas con una parte de su cuerpo, por favor, asegúrese de no girar accidentalmente perillas que no están en uso.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Nunca cubra la parte superior de las rejillas con ningún tipo de tapa. Use solamente utensilios de cocina con diámetros recomendados. Asegúrese de que la ventilación y salidas de humos del horno que se muestran a continuación no estén cerradas. De lo contra-

rio se puede existir un riesgo de incendio.



- No caliente recipientes de comida cerrados, ni frascos de vidrio. La presión que se acumula en el frasco puede causar que explote.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Riesgo de envenenamiento con comida: No deje la comida en el horno más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede causar envenenamiento o enfermedad.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no cubra el fondo con ningún tipo de forro o lámina.
- **⚠ ADVERTENCIA:** No cocine si la superficie del mesón de la estufa está resquebrajada, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar por las grietas y crear un peligro de descarga eléctrica.

Comuníquese de inmediato con un técnico calificado.




-  **PRECAUCIÓN:** Si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican en una superficie caliente. Las asas de los utensilios se deben colocar hacia adentro y no deben extenderse sobre las superficies de calentamiento adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio por materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con un utensilio, la asa de los utensilios se debe colocar hacia adentro y no se debe extender sobre las superficies de calentamiento adyacentes.
- Asegúrese de que no hayan materiales inflamables adyacentes al aparato, ya que los lados de la estufa se tornan muy calientes cuando se utiliza.
-  **PRECAUCIÓN:** No almacene ni utilice materiales in-

flamables en un horno o cerca de la superficie de cocción, incluyendo papel, plástico, guantes protectores, lino, papel decorativo, cortinas, colgaduras, gasolina u otros líquidos, ni vapores inflamables.

-  **ADVERTENCIA:** "No toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno: los elementos calentadores pueden estar calientes incluso cuando se ven de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras - Entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno y las superficies cerca de estas




aberturas, las superficies interiores de la cámara del horno, las puertas y la ventana del horno."



- Nunca use el aparato cuando el juicio o la coordinación se ven disminuidos a causa del uso de alcohol o drogas.
- No opere el aparato si tiene defectos o si observa un daño visible.
- No realice reparaciones ni modificaciones al aparato. No obstante, puede solucionar algunas anomalías; consulte la sección de Solución de Problemas.
- Tenga cuidado cuando utiliza bebidas alcohólicas para cocinar sus platos. El alcohol se evapora a las altas temperatura y puede causar un incendio ya que se enciende cuando entra en contacto con superficies calientes.
- No caliente contenedores de comida que están cerrados. Podría acumularse presión y el recipiente podría romperse y causar una lesión.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los elementos almacenados en un horno pueden encenderse.

-  **ADVERTENCIA:** Almacenamiento dentro o sobre el aparato - Los materiales inflamables no se deben almacenar dentro del horno, ni cerca de las superficies de calentamiento.
-  **ADVERTENCIA:** No use el compartimiento del horno para actividades que no sean para cocinar, como secar ropa o almacenamiento. Use el compartimiento para propósitos de cocción solamente.
-  **ADVERTENCIA:** No deje productos de papel, plásticos, alimentos enlatados o materiales combustibles en el compartimiento. Se podrían incendiar.
-  **ADVERTENCIA: ¡Riesgo de incendio!**  
No almacene material inflamable en el horno ni en el compartimiento de calentamiento.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el área del aparato sin materiales combustibles, como gasolina y otros vapores inflamables.
-  **ADVERTENCIA:** No use agua en los incendios provo-



cados por grasas. Nunca levante una cacerola en llamas. Apague todos los controles de la estufa. Sofoque las llamas en una sartén sobre una superficie de calentamiento cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien o una manta ignífuga, un molde para hornear galletas o cualquier bandeja plana. Use un extinguidor multiuso de químico seco o de tipo espuma.

Si hay un incendio en el horno durante la cocción, se puede extinguir por completo cerrando la puerta y apagando el horno o usando un extinguidor multiuso de químico seco o de tipo espuma.




-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno puede encenderse.
-  **ADVERTENCIA:** No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
-  **ADVERTENCIA:** No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando no esté en uso.

- No deje ollas o cacerolas vacías en los quemadores encendidos. Se pueden dañar.
- No deje platos de aluminio o de plástico sobre la superficie del aparato, ya que esta puede estar caliente. Estos tipos de platos tampoco se deben usar para guardar la comida.
- No ponga bandejas para hornear, platos o papel aluminio directamente sobre la parte inferior del horno. La acumulación de calor puede dañar el fondo del horno.
-  **ADVERTENCIA:** Luego de asar, siempre saque la bandeja del horno y límpiela. La grasa restante que queda en la bandeja del horno puede incendiarse la próxima vez que lo use.
- Revise que todos los controles de la estufa estén apagados después de usarla.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga todas las ranuras de ventilación sin obstrucciones.
- Cuando se deba reparar la estufa, solamente se deben usar piezas de repuesto autorizadas. Las partes de repuesto estarán disponibles en los

distribuidores de fábrica autorizados. Comuníquese con el distribuidor de partes más cercano a su área.



- La parte trasera del horno se calienta cuando este es utilizado. La conexión eléctrica no debe tocar la superficie trasera, de lo contrario el cable principal se puede dañar. Asegúrese de no aprisionar el cable principal entre la puerta caliente del horno y la estructura del horno. No extienda el cable principal sobre la sección de cocción y las superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento del cable se puede derretir y causar un incendio como resultado de un corto circuito.
-  **ADVERTENCIA:** Use este aparato solamente para su uso previsto descrito en este manual.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a propiedad causados por el uso incorrecto o inadecuado del aparato.
-  **PRECAUCIÓN:** Utilice siempre guantes resistentes al

calor al colocar platos en el horno o retirarlos de él.


-  **PRECAUCIÓN:** Siempre use solamente guantes acolchados secos o guantes resistentes al calor al colocar o sacar platos del horno. No deje que los guantes protectores toquen las resistencias de calentamiento.
-  **ADVERTENCIA:** Nunca cubra las ranuras, orificios o pasajes en el fondo del horno ni cubra toda la rejilla con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El recubrimiento con papel de aluminio también puede atrapar calor, causando peligro de incendio.
- No use el horno sin el vidrio de la puerta o con el vidrio roto.
-  **ADVERTENCIA:** Los elementos calentadores pueden estar calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las superficies interiores de un horno se pueden calentar lo suficiente como para causar

quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno hasta que tengan tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies del aparato se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras: entre estas superficies están (identificación de las superficies: por ejemplo las aberturas de ventilación del horno y las superficies cerca de estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno).

-  **ADVERTENCIA:** Evitar rayar o golpear puertas de vidrio, superficies o paneles de control. Si lo hace, puede conducir a la rotura del vidrio. No cocine con el vidrio roto. Pueden producirse descargas eléctricas, incendios o llegar a cortarse.
-  **ADVERTENCIA:** La parte trasera del horno se calienta cuando este es utilizado. La conexión eléctrica no debe tocar la superficie trasera, de lo


contrario el cable principal se puede dañar. Asegúrese de no aprisionar el cable principal entre la puerta caliente del horno y la estructura del horno. No extienda el cable principal sobre la sección de cocción y las superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento del cable se puede derretir y causar un incendio como resultado de un corto circuito.

- Revise que todos los controles de la estufa estén apagados después de usarla.
-  **IMPORTANTE:** Llame al servicio autorizado para la instalación del aparato que va usar. Luego de este procedimiento, comienza el período de garantía.

### **Seguridad para los niños**

- **ADVERTENCIA:** Pararse, inclinarse o sentarse en la puerta o compartimientos de esta estufa puede causar lesiones graves y también puede dañar a la estufa. No permita que los niños se suban o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede causar que el horno se voltee, causando



quemaduras graves u otra lesión.

- Las partes que son accesibles pueden estar calientes cuando se esta usando la parrilla. Los niños pequeños deben estar alejados.
- Las unidades de la superficie pueden estar calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de calentamiento se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades de la superficie u otras parea cerca de las unidades hasta que tengan tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas están por ejemplo (identificación de áreas), la superficie del mesón y las superficies en contacto con la cubierta del mesón.
-  **ADVERTENCIA:** No almacene artículos que interesen a los niños en gabinetes por encima o en la parte de atrás de la estufa. Los niños que se suben al horno para alcanzar

artículos se pueden lesionar gravemente.

- Los materiales del empaque son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales del empaque. Deseche todas las partes del empaque de acuerdo con las normas ambientales.

### **Seguridad al trabajar con electricidad**


-  **ADVERTENCIA:** Antes de realizar la instalación, desconecte la energía en el panel de servicio eléctrico. Bloquee el panel de servicio para evitar que la alimentación se encienda accidentalmente.
-  **ADVERTENCIA:** Pueden ocurrir lesiones personales o la muerte debido a una descarga eléctrica si la estufa no es instalada por un instalador o electricista calificado.
- Cualquier adición, modificación o conversión requerida para que este aparato cumpla satisfactoriamente con las necesidades de aplicación debe ser realizada por un técnico calificado.
- Antes de llevar a cabo cualquier revisión o reparación,



apague el aparato y desconéctelo y suprima la fuente de energía retirando los fusibles o desactivandolos desde el panel de control eléctrico de la vivienda.

- Asegúrese de que el fusible sea el correcto.
- No use el aparato si está descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies húmedos.


### Uso previsto

-  **ADVERTENCIA:** Use este aparato solamente para su uso previsto como se describe en este manual. NUNCA use este aparato para calentar la habitación. Hacerlo puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del aparato. Nunca use este aparato para almacenamiento.
- Este aparato no se debe usar para calentar los platos en el horno, colgar o secar toallas o trapos en las agarraderas, ni calentar el cuarto.
- Todas las grietas en la pared de atrás y en el piso debajo del aparato se deben sellar.


- Este aparato no se debe usar en casas rodantes, ni vehículos de recreo.
-  **ADVERTENCIA:** No obstruya el flujo del aire de ventilación.
- El fabricante no se hace responsable por cualquier daño causado por el uso incorrecto o errores en la manipulación.
- El aparato se puede usar para descongelar, hornear, rostizar y asar comida.

### Al momento de desechar

#### Material de empaque

**PELIGRO:**  
¡Riesgo de sofocación con el material de empaque!  
Los elementos del empaque (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de empaque, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que pueden causar lesiones graves.

El material de empaque y los dispositivos para asegurar el transporte están hechos de materiales que no son nocivos para el medio ambiente. Deseche todas las partes del empaque de acuerdo con las normas ambientales. Es beneficioso para el medio ambiente.

**PRECAUCIÓN:**  
Si el producto se pasa a otra persona para uso su personal o para el uso de segunda mano, el manual de usuario, etiquetas de productos, otros documentos relacionados, accesorios de montaje, etc., deben ser incluidos con el producto.

## Transporte futuro

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



### AVISO:

No coloque otros artículos en la parte superior del aparato. El aparato se debe transportar de forma vertical.

Guarde 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 la apariencia general de su equipo, identificando un posible daño durante el transporte.

Para evitar que los compartimentos y la bandeja dentro del horno dañen la puerta del horno, coloque un pedazo de cartón en el interior de la puerta del horno que se alinee con la posición de las bandejas. Pegue la puerta del horno a las paredes laterales con cinta adhesiva.

### Si no tiene la caja original

Empaque el aparato en un plástico de embalaje con burbujas de aire o cartón grueso y péguelo con cinta de forma segura para evitar el daño durante el transporte.

## 2 Instalación

El piso de la cocina debe soportar el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios de cocina, los moldes para el horno y la comida que se va a preparar.

- Si se va a instalar una campana extractora, consulte las instrucciones del fabricante sobre la altura para su colocación.
- Cualquier mueble de cocina al lado del aparato debe ser resistente al calor (212°F/100°C min.).

### Instalación y conexión



#### ¡IMPORTANTE:

No instale el aparato al lado de refrigeradores o congeladores. El calor emitido por el aparato causará un mayor consumo de energía de los aparatos de refrigeración.

- Al instalarse, el aparato debe conectarse de acuerdo con todas las regulaciones eléctricas locales.



#### PRECAUCIÓN:

La unidad es pesada (aproximadamente 150 kg (330 lbs) y requiere al menos dos personas o equipo adecuado para moverla. No mueva la estufa más de 3 metros sin la utilización de un aparato para tal fin. De lo contrario, se puede causar lesiones ..



#### AVISO

¡Daño del material!

La puerta o la manija no se deben usar para levantar o mover el aparato. El aparato se debe colocar directamente sobre el piso. No se debe colocar sobre una base o pedestal.

- Para alinear el aparato con el mesón, ajuste los pies girándolos hacia la derecha o izquierda según se requiera.
- Las superficies ocultas (la parte trasera o el fondo de la estufa) pueden tener bordes afilados. Tenga cuidado cuando extienda su mano por detrás o debajo de la estufa.
- No use el horno o el compartimiento de calentamiento (si tiene uno) para almacenamiento.

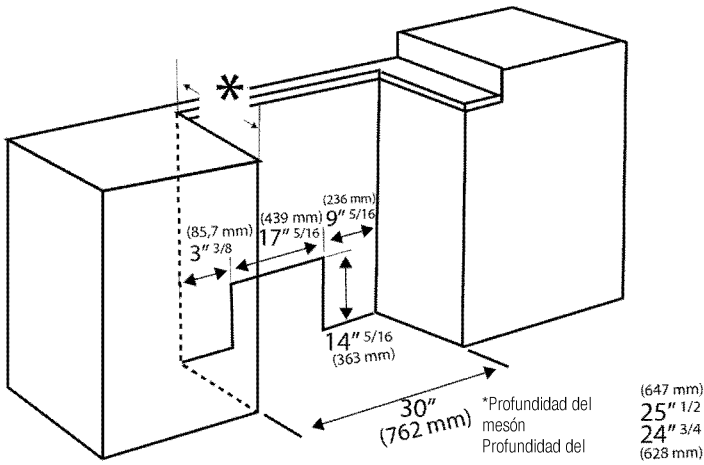
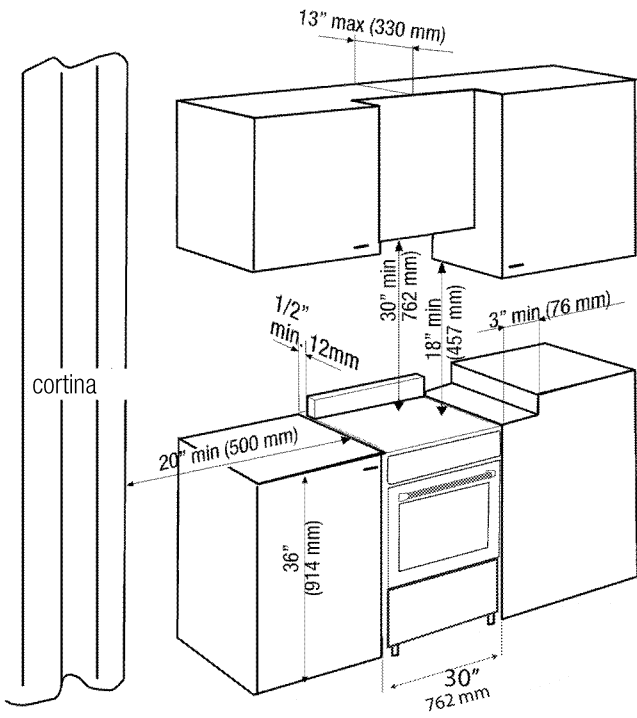


#### AVISO

¡Daño del material!

No coloque otros artículos en la parte superior del aparato. El aparato se debe transportar de forma vertical. La puerta o la manija no se deben usar para levantar o mover el aparato. Tenga cuidado de no tocar la resistencia del horno que también se encuentra en la parte superior de la cámara del horno, justo detrás de la zona estriada. Se recomienda el uso de guantes y mangas largas para proteger las manos y los antebrazos contra la abrasión y los rasguños potenciales durante el proceso para subirla. También se recomienda quitarse relojes y joyas y ponerse los zapatos de trabajo durante la instalación de la misma para protegerse los pies. Retire la puerta del horno para facilitar su manejo e instalación.

- El aparato se debe colocar directamente sobre el piso. No se debe colocar sobre una base o pedestal.



## Espacios y dimensiones

Se deben usar las dimensiones que se muestran en la figura. Las dimensiones dadas proporcionan un espacio libre mínimo. Se necesita un espacio de 30 pulgadas (762mm) entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de gabinetes de madera no tratada o gabinetes metálicos o un mínimo de 24 pulgadas (609mm) cuando la parte inferior de la madera o los gabinetes metálicos están protegidos por una superficie retardadora de llamas de no menos de 1/4 pulgadas (6mm) cubierta de una hoja de acero de no menos de 29 msg, acero inoxidable de 0,015 pulgadas (38mm), aluminio de 0,024 pulgadas (0.6mm) o cobre de 0,020 pulgadas (0.05mm).

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al tender los brazos por encima de las superficies de calentamiento, se debe evitar poner gabinetes de almacenamiento en el espacio sobre estas. Si se usan gabinetes de almacenamiento, el riesgo se puede reducir al instalar una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (127mm) más allá del fondo de los gabinetes.



### Notas importantes para el consumidor

Guarde este manual para referencia futura.

- Al usar cualquier horno que genera calor, hay ciertas precauciones de seguridad que debe seguir. Estas son mencionadas en la parte frontal de este manual. Léalas y síguelas con atención.
- Asegúrese de que su estufa sea instalada y que le hagan una descarga a tierra adecuada, por parte de un instalador o técnico de servicio calificado.
- Para eliminar la necesidad de tender los brazos por encima del mesón, se debe evitar poner gabinetes de almacenamiento en el espacio sobre este.



### Notas importantes para el instalador

Lea el manual antes de instalar el horno.

Cumpla con todos los códigos y disposiciones vigentes.

Asegúrese de dejarle estas instrucciones al usuario.

Asegúrese de que su estufa sea instalada y que le hagan una descarga a tierra adecuada, por parte de un instalador o técnico de servicio calificado.



### IMPORTANTE:

Antes de instalar la estufa en un área cubierta con linóleo u otra cubierta de piso sintético, asegúrese de que la cubierta del piso sea resistente al calor, al menos 90°F (32.2°C) por encima de la temperatura ambiente sin que se encoja, doble o decolore.

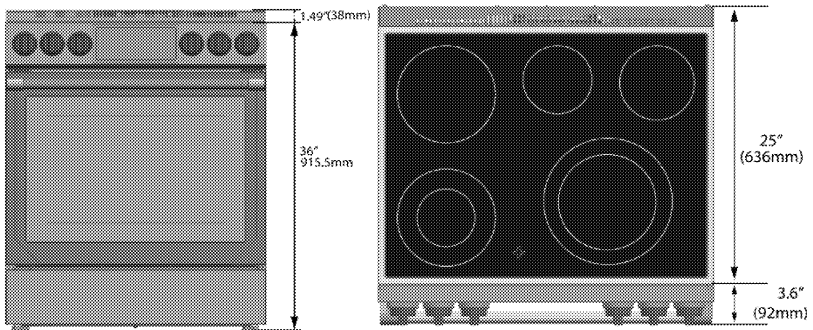
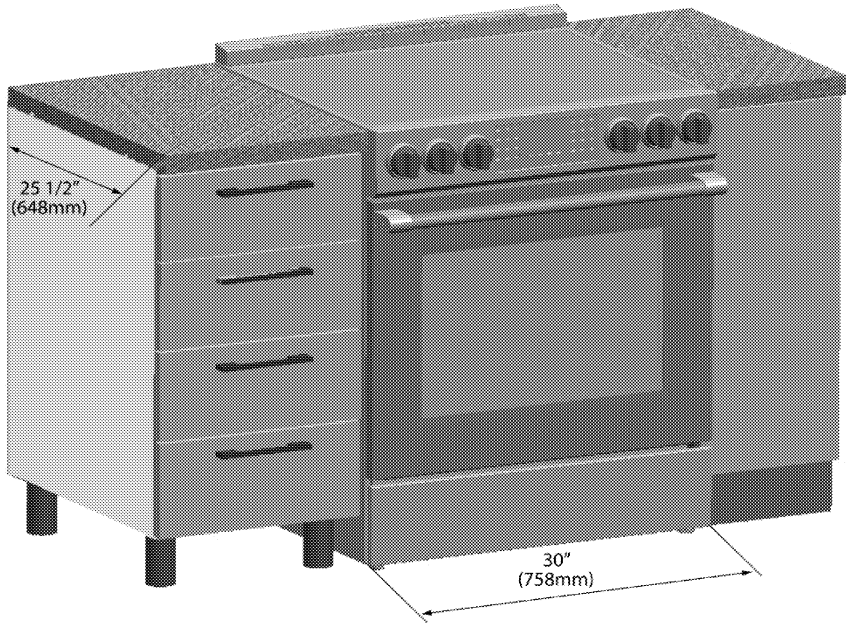
No instale la estufa sobre una alfombra a menos que coloque una almohadilla aislante o una hoja de madera chapada de 1/4 pulgadas (0,64 cm) de espesor entre la unidad y la alfombra.



### ADVERTENCIA:

Todos los hornos pueden volcarse y pueden ocasionar lesiones.

- Un niño o un adulto puede inclinar el horno y morir a causa de un accidente.
- Los dispositivos de estabilidad antivuelco están fijados al guacal de madera del embalaje. Cuando se están retirando los materiales del embalaje, los dispositivos de estabilidad antivuelco deben ser destornillados del guacal de madera y no tirarse a la basura.
- Existe un riesgo de vuelco si el aparato no se instala de acuerdo con estas instrucciones.
- Si la estufa se mueve de la pared para limpiarla, repararla o por otro motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a colocar correctamente cuando la estufa se vuelva a poner de nuevo contra la pared. En caso de un uso anormal (por ejemplo una persona que se pare, se siente o se recuesta sobre la puerta abierta), al no tener precaución con esto, puede hacer voltear la estufa. Pueden ocurrir lesiones personales como resultado de líquidos calientes derramados o por causa de la misma estufa.



## Instrucciones de instalación del dispositivo de estabilidad antivuelco

1. Fijar el soporte 1 al suelo con 4 tornillos (5) de acuerdo con las dimensiones y la dirección indicada en la Imagen 1.
2. Tome la medida A del producto como se indica en la Imagen 2 de acuerdo a la altura del mostrador. Decida cual agujero en el soporte 1

será donde el soporte 2 irá sujeto. Complete la instalación apretando las partes 3 y 4.

3. Coloque el aparato en su lugar después de completar la instalación.

4. Comprobar si el aparato está bloqueado correctamente con el soporte levantando suavemente la parte trasera hacia adelante.

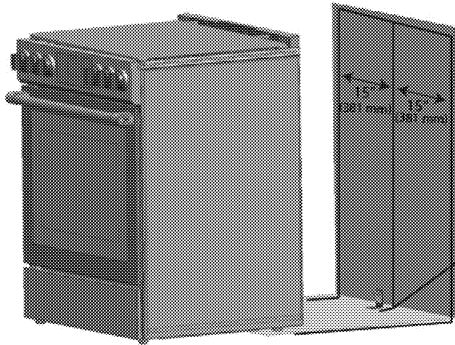
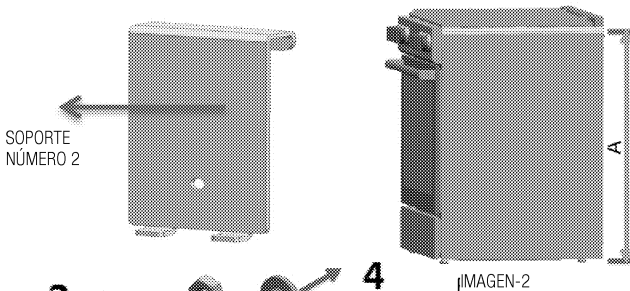
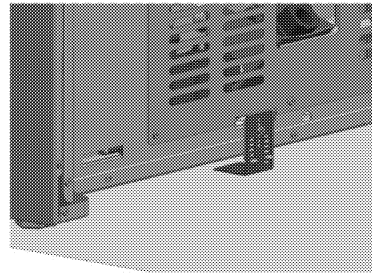
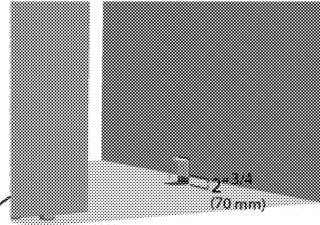


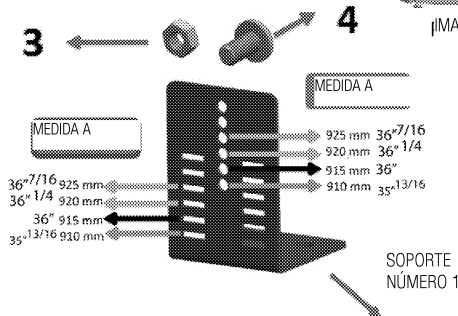
IMAGEN-1



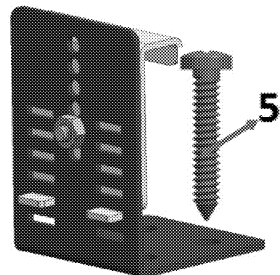
SOPORTE NÚMERO 2

IMAGEN-2

TORNILLOS - 4 UNIDADES



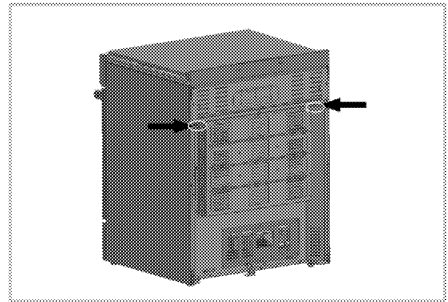
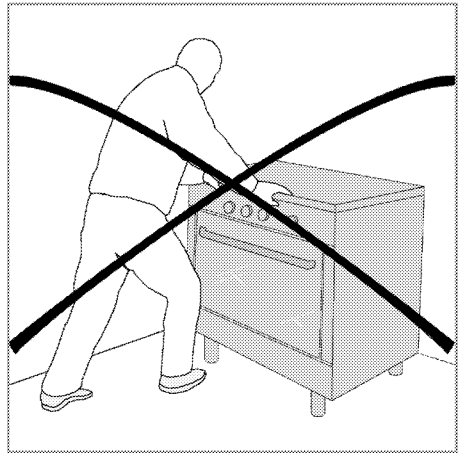
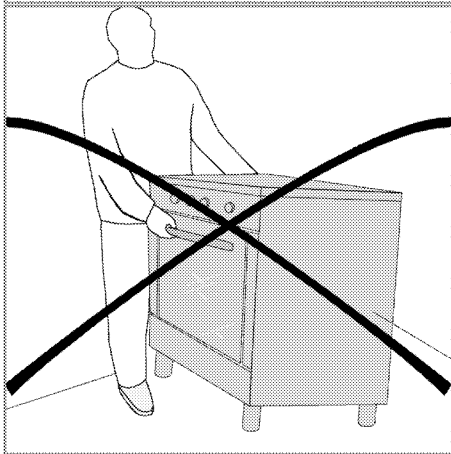
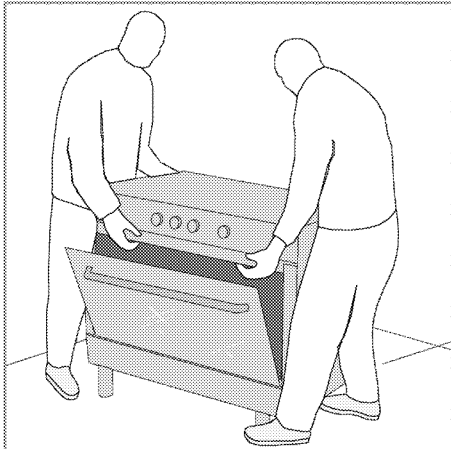
SOPORTE NÚMERO 1



5

## Cómo mover el aparato

La manera más fácil de mover el aparato consiste en levantar la parte delantera tal y como se muestra en la ilustración. Abra la puerta del horno lo suficiente como para permitir un agarre cómodo de la parte inferior del techo del horno, evitando causar cualquier daño al elemento del gratinador o cualquier parte interna del horno. No mueva el horno tirando del asa de la puerta o de las perillas. Mueva el aparato un poco cada vez hasta que esté colocado en la posición que desee.



### **ADVERTENCIA: Riesgo de vuelco**

Un niño o un adulto pueden inclinar el horno y morir a causa de un accidente. Conecte el soporte anti-vuelco al orificio antivuelco en la parte posterior de la estufa. Vuelva a sujetar el soporte antivuelco, si la estufa se mueve. Si no sigue estas instrucciones puede dar como resultado la muerte o quemaduras severas en niños y adultos.



### **ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica**

- Tenga mucho cuidado al perforar orificios en la pared o piso. Puede haber cables eléctricos ocultos ubicados detrás de la pared o debajo del piso.
- Identifique los circuitos eléctricos que se pueden afectar con la instalación del dispositivo antivuelco, luego apague la alimentación de estos circuitos.

**Si no sigue estas instrucciones puede ocurrir una descarga eléctrica u otra lesión personal.**



La Ley de Imposición de Materiales Tóxicos y Agua Potable requiere que el Gobierno de California publique una lista de sustancias que se saben producen cancer, anomalías en el parto u otros peligros en la reproducción, y que requieren de advertencias por parte de las empresas sobre la exposición a dichas sustancias.



**ADVERTENCIA:** Este producto puede exponerlo a químicos, incluido el níquel (metálico), conocido por el Estado de California por producir cáncer. Para obtener información, visite el sitio [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)  
Nota: el níquel es parte del acero inoxidable y de otros componentes metálicos.



**IMPORTANTE:** Este producto contiene un químico conocido por el Estado de California que causa cáncer, defectos al nacer u otros daños reproductivos.

El aislamiento de fibra de vidrio en hornos de auto-limpieza emite una cantidad muy pequeña de monóxido de carbono benzina, formaldehído y tolueno durante el ciclo de lavado. La exposición se puede minimizar al hacer una ventilación con la ventana abierta o utilizando un ventilador o una campana.

## Conexión a la alimentación eléctrica principal



**IMPORTANTE:** La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos locales y nacionales.



**IMPORTANTE:** ¡Este aparato debe tener una conexión a tierra!



**ADVERTENCIA**  
Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No use un adaptador de enchufe, un cable de extensión, ni retire la punta de descarga a tierra del cable de alimentación eléctrica y haga que un electricista calificado instale un toma cerca del aparato. Si no se sigue estas advertencias puede causarse lesiones graves, un incendio o la muerte.



### ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica o incendio. La descarga a tierra mediante el conductor neutro está prohibida para las instalaciones de circuitos derivados nuevos (1996 NEC) en casas rodantes y vehículos de recreo o en áreas donde los códigos locales prohíben la descarga a tierra mediante el conductor neutro.

Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, la alimentación eléctrica al horno se debe apagar mientras se realizan las conexiones eléctricas.

Si no se siguen estas instrucciones puede dar como resultado la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

### Proporcionar una conexión eléctrica

Instale la caja de conexiones bajo el gabinete e instale un cable CA de 120/240 o 120/208 voltios desde el panel del circuito principal. NO conecte el cable al panel del circuito en este momento.

### Requerimientos eléctricos

A este aparato se le debe suministrar el voltaje y la frecuencia adecuada y se debe conectar a un circuito derivado individual con la adecuada descarga a tierra y protegido por un disyuntor o fusible. Su aparato requiere un disyuntor o fusible. El amperaje recomendado del disyuntor o fusible para su aparato es de 40A o 50A.

### Cumpla con todos los códigos y disposiciones locales vigentes

Se requiere una alimentación eléctrica de una sola fase de 3 cables o 4 cables de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz CA en un circuito separado por fusibles en ambos lados de la línea (cables rojo y negro). Se recomienda un disyuntor o fusible con temporizador. NO conecte el fusible al neutro (cable blanco).

NOTA: Los tamaños de los cables y las conexiones deben cumplir con el tamaño del fusible y la clasificación del aparato de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional Estadounidense ANSI/NFPA N.º 70 en su última edición.

**IMPORTANTE:**

Este aparato debe tener una descarga a tierra adecuada para evitar el riesgo eléctrico.

Nuestra empresa no se hace responsable por los daños causados al usar el aparato sin un receptáculo con descarga a tierra.

Este horno debe tener una descarga a tierra eléctrica de acuerdo con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional Estadounidense ANSI/NFPA N.º 70 en su última edición.

La instalación debe ser realizada por un electricista con licencia.

**ADVERTENCIA:**

¡Riesgo de descarga eléctrica, circuito eléctrico o incendio por daño en la alimentación eléctrica principal!

El cable de la alimentación principal no debe ser sujetado, doblado o aprisionado, ni debe entrar en contacto con las partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación principal está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.

Este horno puede estar conectado con un "cableado" permanente (cable de aluminio o cobre con protección no metálica o blindado flexible) o con un kit del cable de alimentación eléctrica. Solamente se puede usar un kit de cable de alimentación de 120/240 voltios y 40 o 50 amperios que termina en cables estañados y marcados para el uso con hornos. Si se usa un cable de 50 amperios debe estar marcado para el uso con una apertura de 3/8 (35 mm) pulgadas de diámetro.

El cable debe tener 3 o 4 conductores para que coincidan con el receptáculo eléctrico (Use conductores de aluminio o cobre).

**ADVERTENCIA:**

Existe un riesgo de incendio o descarga eléctrica si se usa un kit de cable del aparato de tamaño inadecuado o si se deja de lado el manual de instalación o la abrazadera de alivio de presión.

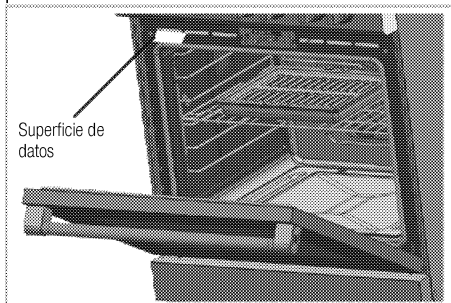
**ADVERTENCIA:**

No afloje las tuercas que sujetan el cableado del horno instalado en fábrica al bloque de terminales mientras conecta el horno. Puede ocurrir una falla eléctrica o pérdida de la conexión eléctrica.

Quando se realiza una instalación donde no es posible realizar la descarga a tierra a través de un neutro, se debe usar un cable de 4 conductores o conjunto de cables. Consulte las instrucciones del fabricante.

Los datos de la alimentación principal deben corresponder con los datos especificados en la superficie de características del aparato.

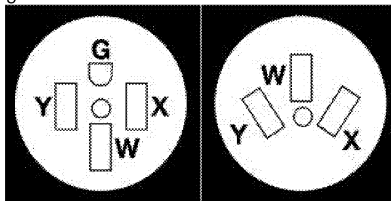
La superficie de características se ve cuando la puerta o la cubierta inferior están abiertas.



### Tipos de receptáculo de pared eléctrico de 3 y 4 cables y orientación del montaje recomendado en la pared

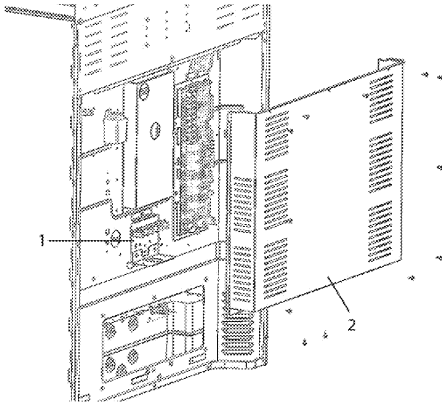
La Figura A ilustra un receptáculo de 4 cables requerido para la instalación en un circuito derivado nuevo (1996 NEC) en casas rodantes, vehículos de recreo o donde los códigos locales no permiten una descarga a tierra mediante el neutro.

La Figura B ilustra un receptáculo de 3 cables que se permite en áreas que permiten la descarga a tierra mediante un neutro.



A) Enchufe de pared de 4 cables B) Receptáculo de pared para 3 cables

## Acceso al bloque de terminales



- 1 Bloque de terminales  
2 Cubierta

Afloje los tornillos en la cubierta de acceso posterior y retire la cubierta del bloque de terminales. Luego de completar las conexiones ponga la cubierta del bloque de terminales en la ubicación original y apriete los tornillos.

## Conexiones eléctricas



### ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Bastidor con descarga a tierra al neutro del aparato mediante un enlace. La descarga a tierra mediante el conductor neutro está prohibida para las instalaciones de circuitos derivados nuevos (1996 NEC) en casas rodantes y vehículos de recreo o en áreas donde los códigos locales prohíben la descarga a tierra mediante el conductor neutro. Para las instalaciones donde la descarga a tierra mediante el conductor neutro está prohibida:

- a- Desconecte el enlace del neutro;
  - b- Use el terminal de conexión a tierra o el cable para realizar una descarga a tierra de la unidad; y
  - c- Conecte el terminal neutro o cable al circuito derivado neutro de la forma usual (cuando el aparato se conecta mediante un conjunto de cables, use un cable de 4 conductores o un conducto para este fin). Consulte la figura 9.
- No use un cable de extensión.



### IMPORTANTE:

No afloje las conexiones de tuercas instaladas de fábrica que aseguran en cableado del horno al bloque de terminales. Puede ocurrir una falla eléctrica o pérdida de la conexión eléctrica si se aflojan o retiran estas 3 tuercas.

## Cable de alimentación

### Instalación del alivio de tensión

Se se instala una correa de descarga a tierra en esta estufa, que

conecte el terminal central del bloque terminal neutro al chasis de la estufa. La correa de descarga a tierra debe conectarse a la estufa por el centro, con el tornillo que está más abajo. Consulte la Figura 9. La correa de descarga a tierra no debe ser retirada salvo que los códigos nacionales, estatales o locales no permitan su uso.

Nota: Si la correa de descarga a tierra es retirada por alguna razón, un cable de descarga a tierra aparte debe conectarse al tornillo de tierra independiente unido al chasis de la estufa y a una fuente de tierra adecuada.

Conexión permanente de 3 y 4 cables

Conexión permanente de 3 cables - siga los pasos en 2 y 5 a continuación. Conexión permanente de 4 cables - siga todos los pasos indicados a continuación.

Antes de conectar la estufa, observe las imágenes que muestran la ubicación sugerida de la fuente de alimentación en la Figura 2. Si se conecta a un sistema eléctrico de 4 cables

1. Siga las instrucciones de instalación del fabricante e instale la abrazadera del tensor.
2. Pele el aislamiento de las puntas del cableado permanente para la línea 1, línea 2 y neutral; igualmente pele el cable de tierra en las conexiones de 4 cables. Apriete los cables de 3 o 4 extensiones al bloque de terminales. Siga las ubicaciones de los cables que se muestran en la Figura 10.

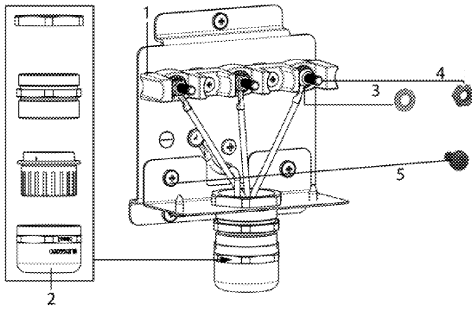
**IMPORTANTE, NO AFLOJE** las conexiones de tuercas instaladas de fábrica que aseguran el cableado de la estufa al bloque de terminales. Puede ocurrir una falla eléctrica o pérdida de la conexión eléctrica si se aflojan o retiran estas 3 tuercas.

Nota: Para la conexión permanente de tres cables omitir los pasos 3 y 4 y continúe con el paso 5.

3. Tornillo de descarga a tierra. Retire el tornillo de tierra instalado de fábrica y la superficie para soltar la tira de descarga a tierra de cobre instalada de fábrica en el marco de la estufa. Cortar y desechar la tira de cobre del bloque de terminales. **MANTENER** la superficie de tierra, el tornillo de tierra y continúe con el paso 4.
4. Conecte el cable conductor verde de descarga a tierra en el bastidor de la estufa utilizando el tornillo y la superficie de tierra, como se muestra en la figura. Asegúrese de instalarlo usando el mismo agujero en el bastidor donde se instaló originalmente el tornillo de tierra.
5. Asegúrese de que todas las conexiones estén bien apretadas y vuelva a colocar la cubierta de acceso posterior. Consulte la Figura .

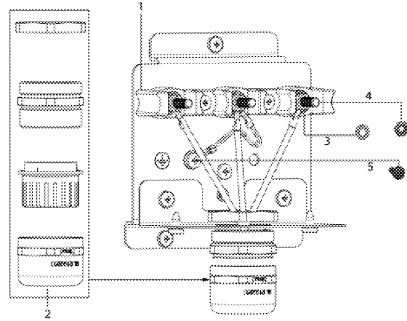
Nota: Los conectores de compresión de cables de campo no terminados deben acomodarse a aproximadamente 90 in./lbs.

### Conexión de cuatro cables:

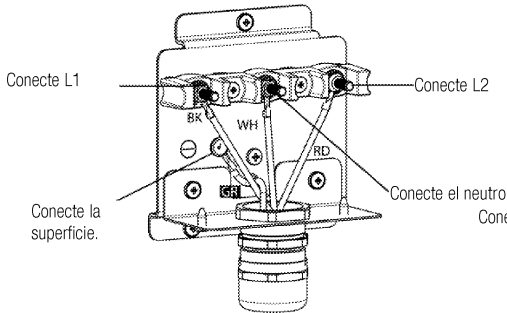


- 1 Bloque de terminales
- 2 Cable de alimentación/ superficie del conducto
- 3 Arandela
- 4 Tuerca
- 5 Tornillo

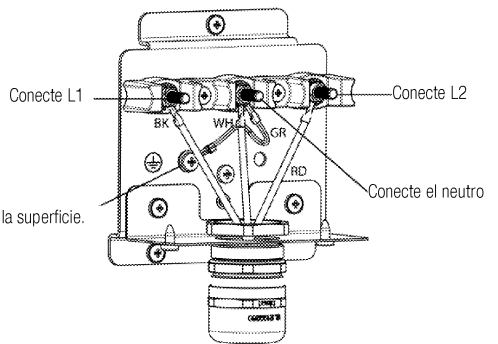
### Conexión de tres cables:



- 1 Bloque de terminales
- 2 Cable de alimentación/ superficie del conducto
- 3 Arandela
- 4 Tuerca
- 5 Tornillo



- BK Negro
- WH Blanco
- RD Rojo
- GR Verde



- BK Negro
- WH Blanco
- RD Rojo
- GR Verde

### 3 Preparación

#### Consejos para ahorrar energía

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



- Use utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos con esmalte en el horno, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Mientras cocina sus comidas, si el manual del usuario o las instrucciones de cocción lo sugieren, realice un precalentamiento del horno.
- Durante la cocción, no abra la puerta del horno con frecuencia.
- Intente cocinar más de un tipo de comida en el horno al mismo tiempo (Puede cocinar dos comidas diferentes al mismo tiempo al ubicar los recipientes de cocción en el mismo estante). Si va a cocinar más platos, sería conveniente cocinarlos inmediatamente después del anterior. Así el horno todavía estará caliente.
- Descongele las comidas congeladas antes de cocinarlas.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. (La puerta del horno no debe estar abierta).
- Use ollas/sartenes con tapas para cocinar, sin la tapa, el consumo de energía puede ser hasta cuatro veces más alto.
- Elija el quemador/superficie de calentamiento que sea más adecuada para la base de la cacerola. Siempre elija el tamaño correcto de sartén para sus comidas. Para quemadores/superficies de calentamiento más grandes se necesita más energía.
- Asegúrese de usar sartenes de base plana mientras cocina en cocinas eléctricas.
- Los recipientes con un fondo parejo y grueso proporcionan mejor conducción térmica. Puede ahorrar hasta 1/3 de electricidad.
- Los recipientes y sartenes deben coincidir con el tamaño de las superficies de calentamiento. El fondo del recipiente o la cacerola no debe ser más pequeño que la superficie de calentamiento.

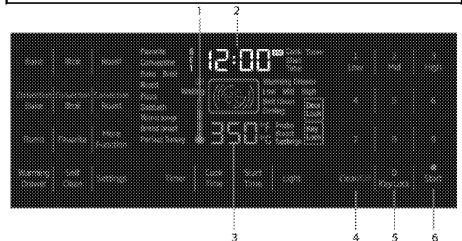
- Mantenga las superficies de calentamiento y los fondos de las ollas limpias, la suciedad reducirá la transmisión de calor entre la superficie de calentamiento y el fondo de la cacerola.
- En caso de tiempos de cocción más largos, apague la superficie de calentamiento de 5 a 10 minutos antes del final del tiempo de cocción. Cuando usa el calor residual, puede ahorrar hasta 20% en electricidad.

#### Uso por primera vez

Antes del primer uso del aparato, no olvide retirar la etiqueta adhesiva en la pantalla del temporizador digital.

#### Cómo fijar la hora

	<b>IMPORTANTE:</b> El ajuste por defecto para el reloj es a las 12:00 después del encendido inicial.
	<b>IMPORTANTE:</b> El ajuste del tiempo activo se reinicia automáticamente cuando hay un apagón. Ajuste el reloj de nuevo ..

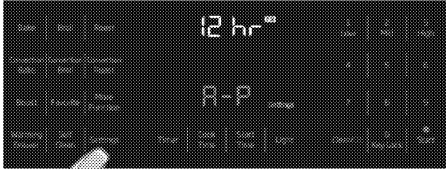


- 1 Símbolo de temperatura interna
  - 2 Visualización de reloj activo
  - 3 Visualización de la temperatura establecida
  - 4 Panel táctil Borrar/Apagar
  - 5 Tecla de bloqueo para deshabilitar todas las teclas.
  - 6 Panel táctil Encender/Confirmar para cocinar
1. Pulse una vez "Configuración" en el panel táctil



2. Pantalla de temporizador, "Tiempo" y "Configuración" parpadean en el panel táctil.
3. Ajuste el reloj usando el teclado numérico.
- 4- Una vez seleccionado el tiempo deseado, ajuste la hora pulsando "Iniciar" o espere aproximadamente 10 segundos.
5. Después de ajustar las 12 horas, se puede realizar la selección de AM-PM con el botón número 8.

### Ajuste de 12 - 24hr



1. Pulse "Configuración" en el panel táctil tres veces.
2. "Configuración" parpadea en el panel táctil.
3. Ajuste 12 hr o 24 hr tocando 1 y 2 en el teclado numérico.
4. Fije 12 hr o 24 hr pulsando "Iniciar" o espere 10 segundos aproximadamente.

### Primera limpieza del aparato

**IMPORTANTE:**  
 Cuando deba sacar el aparato para limpieza y/o servicio técnico; Desconecte la fuente de alimentación de corriente alterna.  
 Con cuidado retire el horno jalando hacia afuera. El horno es pesado, tenga cuidado al manipularlo.


**i** La superficie se puede dañar con algunos detergentes o materiales de limpieza.  
 No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado. Tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican en una superficie caliente.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies del aparato y seque con otro paño.

### Calentamiento inicial

**IMPORTANTE:**  
 Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se calienta. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.

**ADVERTENCIA**  
 Las superficies calientes pueden causar quemaduras.  
 El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.  
 Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

### Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla para asar.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la función de horneado.
4. Ajuste la temperatura a 350° F (175 °C).
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno.

### Parrilla

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla para asar.
2. Seleccione la función de asado.
3. Ajuste el nivel de asado en "Alto".
3. Deje asar durante 30 minutos.
4. Apague el horno.

**i** Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se calienta. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que emite el aparato.

## 4 Cómo usar la superficie de la estufa

### Información general sobre cocción



#### PELIGRO

#### ¡Riesgo de incendio por aceite sobrecalentado!

Cuando calienta aceite, no lo deje sin supervisión.



#### ADVERTENCIA

No permita que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del horno. La grasa en el horno puede encenderse.



#### ADVERTENCIA

No use agua en los incendios provocados por grasas. Nunca levante una cacerola en llamas. Apague todos los controles de la estufa. Sofoque las llamas en una sartén sobre una superficie de calentamiento cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien o una manta ignífuga, un molde para hornear galletas o cualquier bandeja plana. Use un extinguidor multiuso de químico seco o de tipo espuma.



#### ADVERTENCIA

Use solamente recipientes o cacerolas con fondos planos.

Use recipientes que tengan capacidad suficiente para la cantidad de alimento que se está cocinando para que no se rebasen al hervir y haya que limpiar.



#### ADVERTENCIA

Para evitar el derrame de aceite y el fuego, utilice una cantidad mínima de aceite cuando se use una sartén poco profunda y evite cocinar los alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.



#### ADVERTENCIA

No coloque ni almacene elementos que pueden derretirse o prenderse sobre el mesón de vidrio de la estufa, incluso cuando no se está utilizando. Estos pueden encenderse si el mesón de la estufa se enciende de forma inadvertida. El calor del mesón de la estufa o del respiradero del horno después de que se apagan, también puede hacer que estos se enciendan.



#### ADVERTENCIA

Si hay un incendio en el horno durante la cocción, se puede extinguir por completo cerrando la puerta y apagando el horno o usando un extinguidor multiuso de químico seco o de tipo espuma.

- No coloque tapas en los quemadores.
- Siempre coloque cacerolas sobre los quemadores. Al transferir las cacerolas desde un quemador a otro siempre levante las cacerolas no las deslice.
- Este aparato está equipado con una o más superficies de calentamiento de diferente tamaño. Seleccione los utensilios que tienen fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir todo el elemento calentador de la unidad de superficie. El uso de utensilios con tamaño más pequeño expondrá una parte del elemento calentador al contacto directo y puede causar un incendio con la ropa. La relación adecuada de utensilio con el quemador también mejorará la eficiencia.



#### ADVERTENCIA

Nunca deje las superficies de calentamiento sin supervisión cuando estén en calor alto. Los rebases al hervir causan humo y los derrames de grasa pueden incendiarse.

- Asegúrese de que las bandejas reflectoras o de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas bandejas durante la cocción pueden dañar el cableado o los componentes que se encuentran por debajo.

### Consejos para las superficies vitrocerámicas

- La superficie de cerámica es resistente al calor y no es sensible a los grandes cambios de temperatura.
- No use el quemador/superficie de cerámica para poner objetos o como tabla de corte.




#### ADVERTENCIA

No prepare palomitas de maíz que vengan preempacadas en contenedores de aluminio, en el mesón de cocción. Pueden dejar marcas de aluminio que no se pueden quitar por completo.



- Use ollas o cacerolas con fondos recubiertos. Los bordes filosos causan rayones en la superficie.
- No use cacerolas ni recipientes de aluminio. El aluminio daña la superficie vitrocerámica.

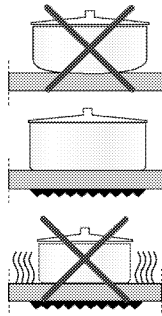
 **ADVERTENCIA**  
Utensilios de cocina de vidrio: solamente ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, loza y otros utensilios de vidrio son adecuados para ser utilizados en la parte superior de la estufa, sin que se rompan debido al cambio brusco de temperatura.

- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todas las salpicaduras y manchas lo antes posible. Deje que el mesón de la estufa se enfríe un poco. Luego, usando guantes para horno, retire las salpicaduras mientras la superficie todavía está tibia. Si deja enfriar las salpicaduras de azúcar, se pueden adherir al mesón de la estufa y se puede corroer o dejar marcas permanentes.

 **ADVERTENCIA**  
Use ollas o cacerolas con fondos recubiertos. Los bordes filosos causan rayones en la superficie.

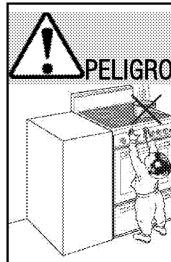
 **ADVERTENCIA**  
Evitar que se raye la cubierta de vidrio. El mesón de cocción se puede rayar con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas y remaches de la ropa.

 **ADVERTENCIA**  
Si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar las salpicaduras en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar una quemadura por el vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican en una superficie caliente. Las asas de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse sobre las superficies de calentamiento adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio por materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con un utensilio, la asa de los utensilios se debe colocar hacia adentro y no se debe extender sobre las superficies de calentamiento adyacentes.



No use recipientes que tengan fondos cóncavos o convexos.


Use ollas o cacerolas con fondos lisos. Estas aseguran una buena transferencia del calor. Si la cacerola es demasiado pequeña se desperdicia energía

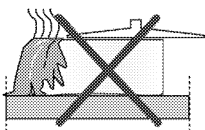


**Volcado de una cacerola**

Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalgan sobre el borde del aparato para evitar ser golpeados por accidente. Esto también hace que sea más difícil que los niños puedan alcanzar las cacerolas.

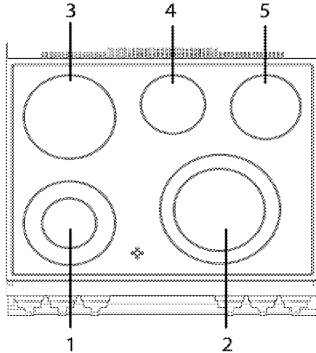
- Asegúrese de que las asas de las cacerolas no se puedan agarrar o golpear por accidente y que las zonas de calentamiento adyacentes no las calienten. Evite las cacerolas que no son estables y que se puedan volcar fácilmente. Las cacerolas que son demasiado pesadas para moverse fácilmente cuando se llenan también son un riesgo.

 **ADVERTENCIA**  
No guarde artículos que sean de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa - Los niños podrían subirse a la estufa para alcanzar los artículos y causarse daño.



Las salpicaduras pueden dañar la superficie de cerámica y causar un incendio.

## Uso de los quemadores/superficies de calentamiento



- 1 Superficie de cocción de doble circuito de 5 – 5 <sup>3/4</sup> / 8 – 8 <sup>5/8</sup> pulgadas (127-146 / 200-220 mm)
- 2 Superficie de cocción de doble circuito de 9-9 <sup>7/8</sup> / 12 - 12 <sup>3/4</sup> pulgadas (230-250/300-324 mm)
- 3 Superficie de cocción de doble circuito de 8 – 8 <sup>5/8</sup> pulgadas (200-220 mm)
- 4 Superficie de cocción de doble circuito de 6 – 6 <sup>1/2</sup> pulgadas (150-165 mm)
- 5 Superficie de cocción de un solo circuito de 6 – 6 <sup>1/2</sup> pulgadas (150-165 mm) Es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.



### PELIGRO:

Evitar rayar o golpear la puerta de vidrio, el mesón de la estufa o el panel de control. Si lo hace, puede producir la rotura del vidrio. No cocine en un producto que tenga el vidrio roto. Pueden producirse descargas eléctricas, incendios o llegar a cortarse.

No deje que objetos se caigan sobre la superficie de calentamiento. Incluso los objetos pequeños (por ej. salero) pueden dañar el quemador/superficie de calentamiento.



### PELIGRO:

No use las superficies de cerámica con grietas. El agua puede entrar en las grietas y causar un corto circuito.



### PELIGRO:

Si la superficie se daña en cualquier forma (por ej. grietas visibles) apague de inmediato el dispositivo para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Si el mesón de la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese de inmediato con un técnico calificado.



### ADVERTENCIA

El quemador/superficie de cerámica está equipada con una luz de funcionamiento y un indicador de calor residual.

El indicador de calor residual indica la posición de la superficie de calentamiento que esté encendida y permanece iluminado después de que se apaga. (Cuando la temperatura de la superficie de calentamiento baja a una temperatura que se puede tocar, la luz del indicador se apaga).



### AVISO:

Las superficies de cerámica de calentamiento rápido emiten una luz brillante cuando están encendidas. Nunca mire fijamente la luz brillante.

## Encendido de la superficie de calentamiento

Las perillas de control del quemador/superficie de calentamiento se usan para ponerlas en funcionamiento. Para obtener la potencia de cocción deseada, gire las perillas de control del quemador/superficie de calentamiento al nivel correspondiente.



### ADVERTENCIA

Cuando prepare comidas que puedan producir llamaradas debajo de una campana extractora, encienda el ventilador.



### ADVERTENCIA

Si se corta va la energía de una estufa eléctrica mientras que una superficie de calentamiento está encendida, la superficie de calentamiento se volverá a encender tan pronto como se restablezca la energía. En el caso de que se corte la energía, si no pone todos los botones de la superficie en OFF, puede dar lugar a la ignición de los elementos que estén sobre o cerca del mesón de cocción, dando lugar a lesiones graves o a la muerte.

## Apagado de la superficie de calentamiento

Gire la perilla de control de la superficie de calentamiento a la posición de apagado (arriba).

## Cómo utilizar las diferentes áreas de las superficies de calentamiento (según el modelo)

Las superficies de calentamiento de la estufa con múltiples áreas permiten utilizar sartenes de diferentes diámetros.

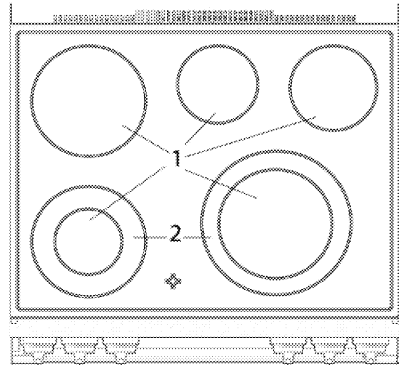
Al cambiar la posición de la perilla hacia la derecha o izquierda, el diámetro de la zona activa se puede ajustar.



- 1 Luz de señal de la estufa
- 2 Superficie de cocción de un solo circuito. Es la posterior izquierda
- 3 Superficie de cocción de doble circuito. Es la delantera izquierda
- 4 Superficie de cocción de un solo circuito. En la parte central
- 5 Temporizador digital
- 6 Superficie de cocción de un solo circuito. Es la frontal derecha
- 7 Superficie de cocción de un solo circuito. Es la posterior derecha

## Apagado de las superficies de calentamiento de área doble

Para apagar las superficies, fije la perilla en la posición "OFF" (apagado) al girarla.



- 1 Etapa 1
- 2 Etapa 2



### AVISO:

La segunda área de las superficies con múltiples áreas no funcionará solas.

## 5 Cómo utilizar el horno

### Información general sobre cómo hornear, asar y cocinar a la parrilla



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



#### PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

### Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición correcta de la parrilla antes de encender el horno o asar. No cambie la posición de la parrilla cuando el horno esté caliente.
- Siempre coloque las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si la parrilla se debe mover mientras el horno está caliente, no deje que las agarraderas toquen el elemento calentador aún caliente del horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

### Consejos para asar

- Sazonar con jugo de limón y pimienta negra mejorará el resultado de la cocción cuando se cocina un pollo entero, un pavo o un pedazo grande de carne.
- La carne con hueso tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un pedazo del mismo tamaño sin hueso.

- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de tiempo de cocción por centímetro de ancho de la carne.
- Deje reposar la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos después del tiempo de cocción. Así el jugo se distribuye mejor en todo el asado y no desaparece cuando se corta la carne.
- El pescado en un plato resistente al fuego se debe colocar en la parrilla en el nivel medio o inferior.

### Consejos para cocinar a la parrilla

El asado a la parrilla es ideal para preparar carnes, pescados y aves, dándoles un apetitoso aspecto tostado sin secar demasiado los alimentos. Los pedazos planos, brochetas de carne y salchichas son particularmente adecuados para cocinar a la parrilla, también lo son los vegetales con alto contenido de agua como tomates o cebollas.

- Distribuya las partes a cocinar a la parrilla en la rejilla para asar.
- Si coloca la parrillada en la rejilla para asar, ubique la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.
- Agregue agua en la bandeja de goteo para una limpieza más sencilla.



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

Solamente use los alimentos para asar que son adecuados para el calor intensivo de la parrilla.

No coloque los alimentos demasiado hacia la parte de atrás de la parrilla. Esta es el área más caliente y los alimentos grasosos pueden incendiarse.



#### ADVERTENCIA

No introduzca los dedos o cualquier otro objeto en los orificios en la parte posterior del horno.



El ventilador solo se enciende si es necesario para mejorar el desempeño de la cocción y el ahorro de la energía del horno.

### Consejos para la cocción de verduras

1. Si el plato de vegetales se queda sin jugo y se seca demasiado,

» Como al usar una tapa durante la cocción mantendrá el jugo del plato en la cacerola, cocine los platos de vegetales en una cacerola con tapa en lugar de hacerlo en una bandeja.

2. Si un plato de vegetales no se cocina,

» Hierva los vegetales de antemano o prepárelos como comida enlatada y póngalos en el horno.

## Cómo usar el horno eléctrico



### PRECAUCIÓN: Riesgo de envenenamiento con comida

No deje la comida en el horno más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede causar envenenamiento o enfermedad.



### IMPORTANTE:

Antes de usar el horno se debe fijar la hora del reloj. Si no se fija la hora del reloj, el horno principal no funcionará.



### ADVERTENCIA

Nunca cubra las ranuras, orificios o pasajes en el fondo del horno ni cubra toda la rejilla con materiales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire del horno y puede causar envenenamiento con monóxido de carbono. El recubrimiento papel aluminio también puede atrapar el calor, causando un riesgo de incendio.

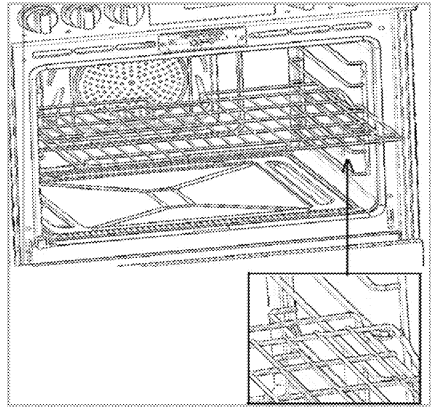


### ¡Riesgo de incendio!

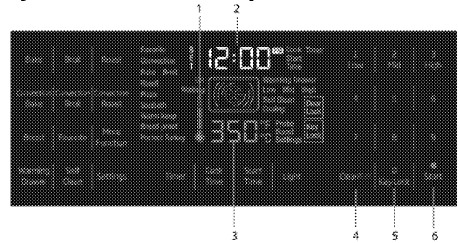
Nunca deje el horno desatendido si el mesón de cocción está en configuración media o alta. Mantenga los artículos inflamables lejos de la superficie de cocción. Apague todos los controles cuando termine de cocinar. Si no se siguen estas instrucciones puede dar como resultado la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

## Posición de los estantes de cocción

Para una cobertura óptima al asar, ubique la rejilla para asar hacia el frente del horno justo antes de que toque la puerta de vidrio. Colocar la rejilla para asar completamente en la parte posterior del horno reducirá la cobertura al asar. Es importante ubicar la rejilla para asar en la posición adecuada. La rejilla para asar se puede colocar de manera que encaje en la abertura correcta como se ilustra en la figura.

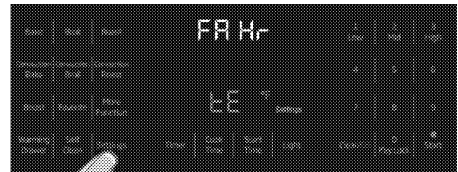


## Ajuste del nivel de temperatura

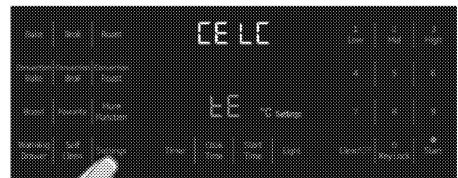


- 1 Símbolo de temperatura interna
- 2 Visualización de reloj activo
- 3 Visualización de la temperatura establecida
- 4 Panel táctil Borrar/Apagar
- 5 Tecla de bloqueo para deshabilitar todas las teclas.
- 6 Panel táctil Encender/Confirmar para cocinar

1. Toque la tecla "Configuración" en el panel táctil cuatro veces.



2. "Configuración" del panel táctil y los iconos ° F o ° C parpadean.



3. Ajuste °F o °C tocando 1 y 2 en el panel táctil.

4. Cuando introduzca el número deseado, establezca la unidad de temperatura tocando "Iniciar" o espere unos 10 segundos.

### Encienda el horno eléctrico

El modo de espera está activo cuando el horno está conectado. La pantalla solo muestra el tiempo activo.

Cuando el modo stand-by está conectado;

**Horneado**

**Parrilla**

**Asado**

**Asado a la parrilla por convección**

**Horneado por convección**

**Asado por convección**

**Más Funciones**

**Auto-limpiado**

**Compartimiento de calentamiento**

**Ajustes**

**Luz**

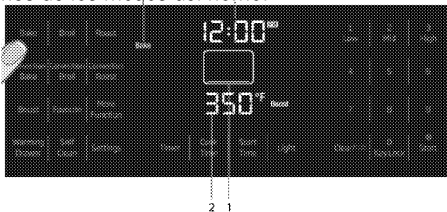
**Bloqueo de teclas**

**Favorito**

**Temporizador** los paneles táctiles están activos.

### Ajuste de temperatura y Modo de función

Muestra del funcionamiento inicial de las funciones de los modos del horno.



- 1 Icono de funciones
- 2 Área de ajuste de temperatura

- 3 Área de reloj activo
- 4 Nombre de modo función

La temperatura recomendada se muestra en el área de la temperatura establecida y los calentadores o

"Temperatura", "Tiempo de Cocción" y "Tiempo de Finalización de Cocción" se pueden ajustar cuando se seleccionan estas funciones.

La temperatura debe ser ajustable cuando las funciones (excepto Asar, Asado por Convección, Mantener Caliente y Compartimiento de Calentamiento) se seleccionan al inicio. La temperatura a establecer se ajusta con el panel táctil numérico. Puede cambiar la temperatura establecida después de empezar a cocinar. Si desea cambiar la temperatura establecida después de empezar a cocinar, pulse la misma función y cambie la temperatura.

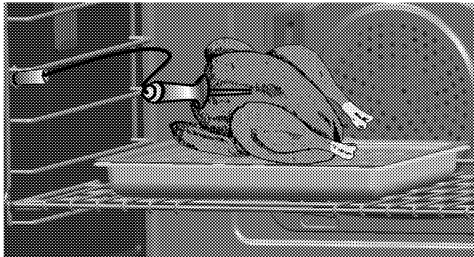
La temperatura de las funciones del Asado, Asado a la Parrilla por Convección, Mantener Caliente y Compartimiento de Calentamiento se pueden ajustar pulsando 1-Bajo, 2-Medio y 3-Alto en el panel numérico.

## Tabla de funciones

La tabla de funciones indica las funciones que pueden utilizarse en el horno así como las temperaturas mínimas y máximas respectivas.

FUNCIÓN	TEMPERATURA RECOMENDADA	BAJA	MEDIA	ALTA	MÁX	MIN
	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C
HORNEAR	350/175				550/290	125/50
CON HORNEAR	350/175				550/290	125/50
ASAR	350/175	350/175	450/230	550/290		
CON PARILLA	350/175	350/175	450/230	550/290		
ASADO	375/190				550/290	125/50
CON ASADO	350/175				550/290	125/50
PIZZA	425/220				550/290	125/50
SABBATH	350/175				450/230	125/50
MANTENER CALIENTE	150/65	150/65	170/75	200/95		
PAN PROOF	100/40				125/50	100/40
PAVO PERFECTO	325/165				550/290	125/50
AUTO LAVADO		3 HORAS	4 HORAS	5 HORAS		
COMPARTIMIENTO DE CALENTAMIENTO	150/65	150/65	170/75	200/95		

### Uso del sensor de temperatura para carne



El sensor se usa para medir la temperatura central de carnes y aves de corral como el pollo o el pavo, introduciendo su extremo delgado y largo en la carne e insertando el otro extremo en la ranura de la pared lateral del cuerpo de la estufa.

La temperatura medida del interior del alimento indica el nivel de cocción de la carne. "Sensor" aparece en la pantalla del horno cuando el sensor se une a su ranura en la pared lateral del chasis. Se puede utilizar el sensor con las funciones Hornear, Horneado por Convección, Asado, Asado por Convección y Pavo Perfecto.

#### Uso del sensor:







1. Seleccione una de las funciones del horno que permite usar el sensor.

2. Para ajustar la temperatura central del alimento, introduzca la temperatura central de la comida con los números situados en el lado derecho, mientras ° F o ° C parpadea y pulse «Iniciar».
3. Para ajustar la temperatura interior del horno, introduzca la temperatura interior del horno con los números situados en el lado derecho, mientras ° F o ° C parpadean. Luego pulse "Start" para empezar a cocinar.
4. La temperatura que aparece en la pantalla durante la cocción es la temperatura central de los alimentos medida por el sensor.
5. La cocción se termina automáticamente una vez que se alcanza la temperatura central de los alimentos ajustada.



#### PRECAUCIÓN









El uso de sensores distintos del que se proporciona con este producto puede resultar en daños a este o al control del horno.

	<b>PRECAUCIÓN</b> Utilice las asas del sensor y el enchufe cuando los inserte y los retire de los alimentos y del toma.
	<b>PRECAUCIÓN</b> Para evitar daños en el sensor, no utilice pinzas para tirar del cable cuando lo retire.
	<b>PRECAUCIÓN</b> Insertar el sensor completamente en la carne. No debe tocar el hueso, grasa o cartilago.
	<b>PRECAUCIÓN</b> Para asados sin hueso, inserte el sensor en la parte más carnosa del asado. Para jamón o cordero con hueso, inserte el sensor en el centro del músculo grande que esté más abajo.
	<b>PRECAUCIÓN</b> Inserte el sensor en el centro de alimentos como el pastel de carne o guisos.
	<b>PRECAUCIÓN</b> Inserte el sensor en la parte más carnosa de la cara interna del muslo desde abajo y paralela a una pata en un pavo entero.



En las funciones que se utiliza el sensor de carne, el símbolo "Sensor" aparece en la pantalla y parpadea con un intervalo de aproximadamente 1 seg como se ilustra en la imagen. El símbolo "Sensor" también aparece para las funciones en las que no se utilice el sensor de carne. El símbolo "Sensor" parpadea rápidamente en la pantalla.

	<b>ADVERTENCIA</b> Nunca almacene el sensor en el interior del horno cuando no está en uso.
	<b>ADVERTENCIA</b> Saque el sensor de carne del horno cuando se activa el modo de auto-limpieza.

	<b>ADVERTENCIA</b> No retire el sensor de su ranura en la pared lateral cuando la cocción haya terminado; espere a que se enfríe. El calor puede causar quemaduras.
	<b>PRECAUCIÓN</b> Existe el riesgo de fractura de la parte delgada y larga de el sensor cuando el sensor se queda atascado en el alimento congelado. Espere a que la comida congelada se descongele y solo use el sensor con alimentos descongelados.
	<b>ADVERTENCIA</b> Use guantes resistentes al calor para retirar el sensor cuando haya terminado la cocción.
	<b>PRECAUCIÓN</b> Introduzca el sensor hasta el centro del alimento. Si la punta de el sensor está cerca del hueso o la superficie de la carne, la cocción concluirá antes de que se alcance el nivel de punto de cocción deseado.
	<b>PRECAUCIÓN</b> Si no se inserta el sensor en la carne por completo puede resultar en una mala cocción ya que el sensor detectará el aire del horno y no la temperatura de los alimentos.
	<b>PRECAUCIÓN</b> La temperatura central del alimento se puede ajustar entre 100-210 °F (40-100 °C).
	El tiempo de cocción no se indica cuando el sensor de carne está conectado..
	No se sugiere ajustar el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados de cocción con la sonda para carne.
	En caso de cocción sin sonda para carne, la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura ajustada de la cámara de cocción se visualizan alternativamente hasta que la temperatura de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada. Después de eso, se visualiza la temperatura de ajuste del horno.
	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 visualizan alternativamente hasta que la temperatura de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada. Después de eso, se visualiza la temperatura real de la sonda de carne.

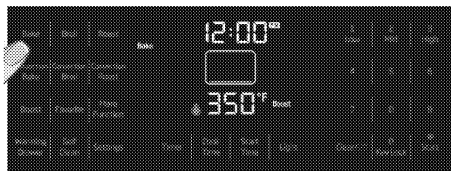




La cocción no puede iniciarse en las funciones en las cuales el sensor de la carne no se puede utilizar.

## Modos de funcionamiento

### Horneado



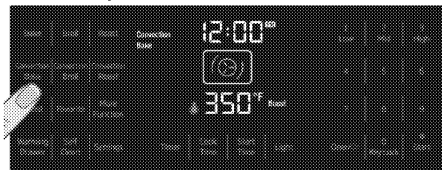
Solamente está encendido el calentador inferior. El modo de horneado se puede utilizar para una variedad de alimentos, desde tortas a guisos.

Hornee la comida en una sola rejilla con las bandejas posicionadas en el centro del horno. Hornee alimentos con 1 "(25 mm) a 1,5" de espacio (38 mm) entre las cacerolas y las paredes del horno.

Precalentar el horno cuando se utiliza el modo de horneado para mejores resultados.

El tiempo de cocción variará de acuerdo al tamaño, la forma y el material de la bandeja utilizada.

### Horneado por convección



Sólo calentador de anillo está encendido. El calor proviene de la parte posterior de la placa de acero y se hace circular a través del horno por un ventilador de convección.

El modo de horneado se puede utilizar para una variedad de alimentos, desde tortas a guisos.

También es ideal para bizcochos, pasteles y galletas en varias divisiones (3 y 5) al mismo tiempo y grandes cantidades de alimentos horneados.

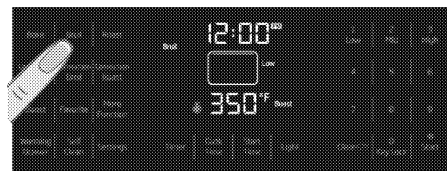
Las tortas se organizan así: En la rejilla superior del horno se ponen las tortas hacia la parte atrás y en la rejilla inferior las tortas se ponen hacia la parte delantera. Hornee alimentos con 1 "(25

mm) a 1,5" de espacio (38 mm) entre las cacerolas y las paredes del horno.

Precalentar el horno para mejores resultados, cuando se utiliza el modo de horneado por convección.

El tiempo de cocción variará de acuerdo al tamaño, la forma y el material de la bandeja utilizada.

### Parrilla



La fuente de calor superior está encendida. Puede utilizarse para asar carne a la parrilla, aves y pescados. También se puede usar para tostar pan. La comida debe ser puesta en la parrilla en una cacerola (bandeja para asar).

Ase la comida en un solo estante con la bandeja de asar situada en el centro con respecto al radiador.

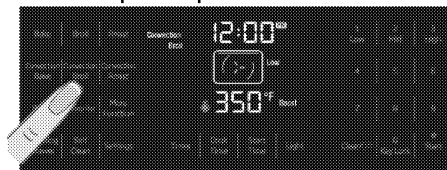
El modo de asar a la parrilla tiene tres posibilidades: bajo 350 ° F (175 ° C), medio 450 ° F (230 ° C), alto 550 ° F (290 ° C).

Precalentar el horno durante 5 o 6 minutos cuando se utiliza el modo de parrilla.

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

El tamaño, peso, espesor, temperatura al inicio y de la preferencia personal de cocción afectarán los tiempos de asado.

### Asado a la parrilla por convección



La fuente de calor superior está encendida. El calor proviene de la parte superior y se hace circular a través del horno por un ventilador de convección. Puede utilizarse para asar carne, aves y pescados a la parrilla. La comida debe ser puesta en la parrilla en una cacerola (bandeja para asar).

Ase la comida en un solo estante con la bandeja de asar situada en el centro con respecto al radiador.

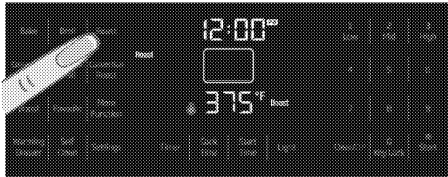
El modo de asar a la parrilla tiene tres posibilidades: bajo (350°F (175°C)), medio (450°F (230°C)), alto (550°F (290°C)).

Precalentar el horno durante 5 o 6 minutos cuando se utiliza el modo de parrilla por convección.

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

El tamaño, peso, espesor, temperatura al inicio y de la preferencia personal de cocción afectarán los tiempos de asado.

### Asado




El calor superior e inferior está encendido. El modo de asado se puede utilizar para carnes y aves de corral.

Asar comida en una sola rejilla con las bandejas posicionadas en el centro del horno.

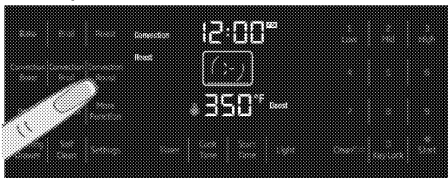
Precalentar el horno cuando se utiliza el modo de asado para mejores resultados.

Para un mejor rendimiento, utilice una cacerola y una bandeja (la bandeja de asar o la bandeja de parrillada) bajo las carnes o aves. La bandeja atrapa los derrames de grasa.



**ADVERTENCIA**  
En este modo se pueden utilizar una tapa o bolsas para asado. Siga las instrucciones del fabricante de las bolsas para asado.

### Asado por convección



El calor superior e inferior está encendido. El calor proviene de la parte superior e inferior y se hace circular a través del horno por un ventilador de convección. El modo de asado se puede

utilizar para carnes, aves y grandes cantidades de alimentos asados.

Asar comida en una sola rejilla con las bandejas posicionadas en el centro del horno.


Precalentar el horno cuando se utiliza el modo de Asado por convección para mejores resultados.

Para un mejor rendimiento, utilice una cacerola y una bandeja (la bandeja de asar o la bandeja de parrillada) bajo las carnes o aves. La bandeja atrapa los derrames de grasa.




**ADVERTENCIA**  
No cubra la carne o use bolsas para asado en este modo.


### Función de auto-limpieza pirolítica



**ADVERTENCIA:**  
Si el horno está caliente, el modo de auto-limpieza no puede ponerse en funcionamiento hasta que el horno se enfríe. Si hay un mal funcionamiento del modo de auto-limpieza (corte de energía), apague el horno y desconecte la fuente de alimentación, y llame al servicio.



**PELIGRO:**  
¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!  
No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de auto-limpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.



**ADVERTENCIA:**  
El horno dispone de un sistema de auto-limpieza pirolítica. El horno se calienta hasta alcanzar los 790 °F aproximadamente, con lo cual la suciedad existente queda reducida a cenizas. Es posible que se genere una densa humareda. Por lo cual la estancia deberá estar bien ventilada.

La pirólisis o auto-limpieza debería llevarse a cabo aproximadamente cada diez usos del horno. La auto-limpieza tiene tres niveles. Se puede seleccionar de acuerdo al nivel de suciedad.

**Bajo nivel (Bajo):** se tarda 3 horas.

**Nivel Medio (Med):** se tarda 4 horas.

**Alto Nivel (Alto):** se tarda 5 horas.



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

**ADVERTENCIA:**

Si hay un mal funcionamiento del modo de auto-limpieza, apague el horno y desconecte la fuente de alimentación. El servicio técnico se debe llevar a cabo por un técnico calificado.

**ADVERTENCIA:**

Antes de utilizar el modo de auto-limpieza limpie el horno de grasas y manchas. Un exceso de grasa puede prenderse, causando riesgo de daños por humo en su casa.

**ADVERTENCIA:**

No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.

**ADVERTENCIA:**

Antes de activar el ciclo de auto-limpieza, elimine la suciedad de las superficies exterior e interior del horno con un paño húmedo y limpie grasa y las manchas de comida del horno. Un exceso de grasa puede prenderse, causando riesgo de daños por humo en su casa. Retire todos los accesorios del horno.

1. Antes del ciclo de auto-limpieza, elimine la suciedad de las superficies exterior e interior del horno con un paño húmedo.
2. Mantenga presionada la perilla y gírela hacia la derecha para seleccionar el nivel de "Limpieza" deseado. (Bajo, Medio, Alto).  
Esta duración no puede cambiarse.

**ADVERTENCIA:**

La salud de algunas aves y mascotas es extremadamente sensible a los vapores que se generan durante el proceso de auto-limpieza. Lleve siempre a las aves y mascotas a otra estancia cerrada y bien ventilada. Por el bien de su salud, mantenga también la cocina bien ventilada durante el ciclo de auto-limpieza.

3. Apague el horno y espere que el fuego se extinga si se produce un incendio en el horno durante la limpieza automática. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede causar una explosión de llamas en el horno. El incumplimiento de las

instrucciones puede causar quemaduras graves.

**PRECAUCIÓN:**

Tras un ciclo de limpieza, retire los depósitos de suciedad con agua mezclada con vinagre.



Durante el ciclo de auto-limpieza, se cortará el flujo eléctrico a los quemadores. El seguro de la puerta se abrirá automáticamente después de girar la perilla de funciones y el termostato a la posición de apagado. Cuando el horno se enfría, el flujo eléctrico regresa a los quemadores.



La luz no se enciende durante el ciclo de auto-limpieza.

**ADVERTENCIA:**

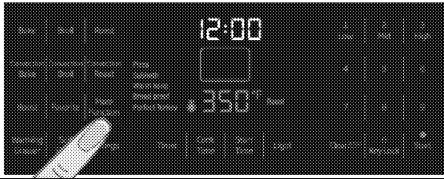
Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se apague. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede causar una explosión de llamas en el horno. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar quemaduras graves.









**Pizza**

El calentador inferior se enciende. El calor proviene de la parte inferior y se hace circular a través del horno por un ventilador de convección. El modo pizza puede usarse con pizzas frescas o congeladas. Siga las instrucciones del fabricante para la preparación de pizzas congeladas. Para un uso óptimo, utilice una bandeja para pizza o una bandeja para hornear. También puede utilizar una piedra para pizzas, pero siga las instrucciones del fabricante para usarla. Hornee la pizza en una sola rejilla con las bandejas posicionadas en el centro del horno. Precalentar el horno cuando se utiliza el modo pizza para mejores resultados.

**Sabbath (Reposo)**  
Solamente está encendido el calentador inferior.

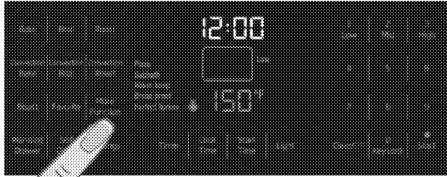
Hornear comida en una sola rejilla con las bandejas posicionadas en el centro del horno. Cocine alimentos con 1" (25 mm) y 1" ½" (38 mm) de espacio entre las cacerolas y las paredes del horno. Se puede encender el modo Sabbath pulsando La función Sabbath y el botón de INICIAR. La temperatura debe estar entre un rango de 125 ° F (50 ° C) a 450 ° F (230 ° C) en el modo Sabbath.



-  Cuando se activa el modo Sabbath todos los botones excepto BORRAR/APAGAR se desactivan.
-  Si se quiere apagar el modo de Sabbath, Pulse los botones de BORRAR/APAGAR y LUZ simultáneamente durante dos segundos aproximadamente.
-  Si ajusta el tiempo de cocción, el tiempo máximo para el modo Sabbath es de 72 horas.
-  El botón BORRAR/APAGAR apaga todos los quemadores cuando el modo Sabbath está activo aunque la apariencia de la pantalla de visualización no cambie.
-  **IMPORTANTE:** Cuando se activa la función Sabbath, la luz se apaga. La luz no cambia si pulsa el botón cuando el modo Sabbath está desactivado.
-  **IMPORTANTE:** No se puede cambiar la temperatura del horno después del inicio del modo Sabbath.
-  **IMPORTANTE:** Cuando se activa el modo Sabbath, todas las alarmas acústicas son desactivadas.
-  **IMPORTANTE:** Si se establece el tiempo de cocción en el modo Sabbath, se apagarán todos los quemadores, pero el aspecto de la pantalla no cambia después de que el tiempo de cocción termina.

-  El tiempo máximo para el modo Sabbath es de 75 horas si no se utiliza Tiempo de cocción.
-  **ADVERTENCIA:** Riesgo de envenenamiento con comida: No deje la comida en el horno más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede causar envenenamiento o enfermedad.
-  **ADVERTENCIA:** Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno no cubra el fondo con ningún tipo de forro o lámina.
-  **ADVERTENCIA:** El modo Sabbath solamente se debe utilizar los Días de Reposo y Días Festivos judíos.
-  **ADVERTENCIA:** Algunas aves y mascotas son extremadamente sensibles a los humos que se generan durante el proceso de auto-limpieza. Lleve siempre a las aves y mascotas a otra estancia cerrada y bien ventilada. Por su salud, mantenga también la cocina bien ventilada durante el modo de reposo.
-  Se deben colocar todos los alimentos en el horno antes de que empiece el Sabbath, porque una vez que inicie el Sabbath ya no se puede.
-  En el día del Sabbath la puerta del horno puede abrirse solamente una vez para sacar toda la comida y después esta se cierra. En los días de fiesta, la puerta del horno se puede abrir/cerrar en cualquier momento con la frecuencia deseada.
-  Después de recuperarse de una falla de energía, el horno volverá a la pantalla de inicio.
-  La hora de inicio se puede ajustar max.12 horas en modo Sabbath. Asegúrese de que el reloj del horno muestra la hora del día correctamente.

## Modo de Mantener Caliente



Solamente está encendido el calentador inferior. El modo mantener caliente conservará los alimentos ya cocinados a una temperatura caliente, listos para servir. Utilícelo con los alimentos que ya están calientes. Los alimentos fríos o a temperatura ambiente no se puede calentar en este modo (excepto galletas crujientes, patatas fritas, cereales secos).

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

Precalentar siempre el horno antes de calentar la comida.

Para obtener los mejores resultados, no caliente la comida más de una hora.

El modo mantener caliente tiene tres posibilidades: bajo (150°F(65°C).), medio (170°F(75°C).), alto (200°F(95°C).).

## Recomendaciones

Temperatura	Tipo de producto
Baja	Panecillos blandos, patatas fritas, platos vacíos para la comida
Punto medio	Guisos, pizza, verduras, huevos, pasteles, galletas, panecillos duros, salsas
Alta	Asados, pollo, hamburguesas, tocino, patatas (al horno)



### PRECAUCIÓN:

Coloque los alimentos cocinados en un plato para servir resistente al calor en la parrilla del horno.

Retire las cucharas para servir etc. antes de colocar los platos en el horno.



### ADVERTENCIA:

No deje productos de papel, plásticos, alimentos enlatados o materiales combustibles en el compartimiento. Podrían incendiarse.



### ADVERTENCIA:

No deje productos de papel, plásticos, alimentos enlatados o materiales combustibles en el compartimiento. Podrían incendiarse.

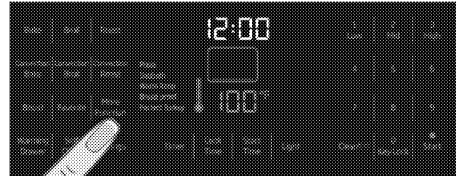


### ADVERTENCIA:

#### ¡Riesgo de incendio!

No almacene material inflamable en el horno ni en el compartimiento de calentamiento.

## Hornear pan



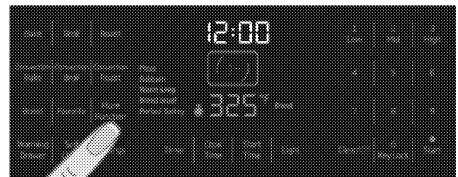
Solamente está encendido el calentador inferior. El modo de horneado de pan se puede utilizar aplicando levadura a la masa de pan o de pizza o a otro tipo de masa.

Use un tazón o una cacerola con una tapa o cubierta.

Hornee la masa en un solo estante con un tazón o una cacerola colocado en el centro del horno.

No se necesita precalentamiento.

## Pavo perfecto



El calor de arriba y abajo están encendidos. El calor proviene de la parte superior e inferior y se hace circular a través del horno por un ventilador de convección. Se puede usar el modo de pavo perfecto para pavos enteros o por partes.

Ase el pavo en una sola rejilla con las bandejas posicionadas en el centro del horno.

Precalentar el horno cuando se utiliza el modo de pavo perfecto para mejores resultados.

Para un mejor rendimiento, utilice una cacerola y una bandeja (la bandeja de asar o la bandeja de parrillada) bajo un pavo entero o en partes. La bandeja atrapa los derrames de grasa.



### ADVERTENCIA:

No cubra el pavo, ni use bolsas para asado en este modo.

**IMPORTANTE:**

El máximo tiempo de cocción ajustable en los modos está limitado a 6 horas por razones de seguridad. Está limitado a 5 horas para auto-limpieza.

**IMPORTANTE:**

Cuando se ajuste alguna función los símbolos correspondientes parpadearán en el visualizador.

**IMPORTANTE:**

El programa se cancelará en caso de corte del suministro eléctrico. En este caso se debe reprogramar el horno.

**PRECAUCIÓN:**

Coloque los alimentos cocinados en un plato para servir resistente al calor, en la parrilla del horno. Retire las cucharas para servir etc. antes de colocar los platos en el compartimiento de calentamiento.

**PRECAUCIÓN:**

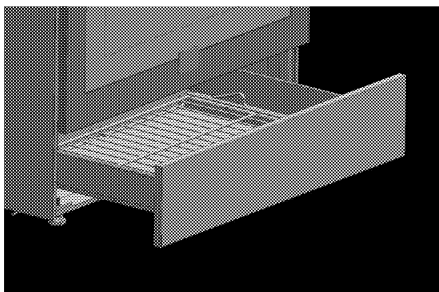
Coloque la parrilla que usa para el horno, en el compartimiento de horneado/calentador, volteándola al revés.

**Compartimiento de calentamiento****ADVERTENCIA:**

El compartimiento de calentamiento conservará los alimentos ya cocinados a una temperatura caliente, listos para servir. Utilícelo con los alimentos que ya están calientes. Los alimentos fríos o a temperatura ambiente no se pueden calentar en el compartimiento de calentamiento (excepto galletas crujientes, patatas fritas, cereales secos).

Las bacterias crecen muy rápidamente en los alimentos que se encuentran entre los 40 ° y los 140 ° F.

Precalentar siempre el horno antes de calentar la comida. No caliente los alimentos durante más de 2 horas.



Pulse "Compartimiento de calentamiento", parpadeará y se encenderá en nivel "Bajo". Escoja el 2(medio) o 3(alto) en el visualizador.

El compartimiento de calentamiento dispone de tres configuraciones, baja 150°F(65 °C), media 170°F(75 °C), alta 200°F(95 °C).

**ADVERTENCIA:**

No meta alimentos, papel de aluminio o utensilios de cocina directamente en el fondo del compartimiento

**ADVERTENCIA:**

No toque el calentador o la superficie del interior del compartimiento. Las áreas de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.



**IMPORTANTE:** Si no se pulsa ninguna tecla después de 10 segundos, se activará el nivel recomendado.

**ADVERTENCIA:**

Tenga cuidado al abrir la puerta. Abra un poco el compartimiento y deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o sustituir los alimentos. El aire caliente o el vapor que escapa puede causar quemaduras en las manos, cara u ojos.

**Recomendaciones**

Temperatura	Tipo de producto
Baja	Panecillos blandos, patatas fritas, platos vacíos para la comida
Medio	Guisos, pizza, verduras, huevos, pasteles, galletas, panecillos duros, salsas
Alta	Asados, pollo, hamburguesas, tocino, patatas (al horno)





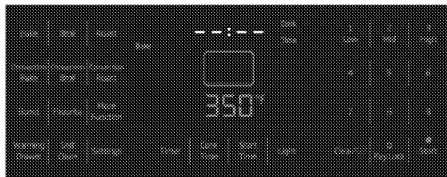
	<b>ADVERTENCIA:</b> Utilizar este equipo para el uso que se describe en este manual de instrucciones.
	<b>ADVERTENCIA:</b> No cubra la zona interior del compartimento de calentamiento con papel de aluminio.
	<b>PRECAUCIÓN:</b> No almacene líquido o agua en el interior del compartimento de calentamiento.
	<b>IMPORTANTE:</b> No se debe usar el compartimento de calentamiento durante la función de auto-limpieza.
	<b>IMPORTANTE:</b> El compartimento de calentamiento se desactiva automáticamente después de 3 horas.
	<b>PRECAUCIÓN:</b> La altura máxima de los alimentos que se pueden colocar en el compartimento de calentamiento es de aproximadamente 4-5 cm (1.5 - 2 pulgadas).

## Funcionamiento de la unidad de control del horno

### Activación del modo de funcionamiento semi-automático

Este modo de funcionamiento le permite ajustar el periodo de funcionamiento del horno (tiempo de cocción).

1. Introduzca la comida en el horno y cierre la puerta del mismo.
2. Seleccione la función de cocción deseada.
3. Si quiere cambiar la temperatura, ajústela mediante los números en la parte derecha mientras °F o °C parpadean.
4. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse una vez la tecla de "Tiempo de cocción".
  - » Introduzca el tiempo de cocción usando los números del teclado de la derecha cuando Cocinar y Tiempo parpadeen.
5. Una vez que se establece el tiempo de cocción, los símbolos de Cocinar y Tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.



6. Si los valores de la función de cocción, temperatura y tiempo son los correctos, pulse Iniciar para comenzar a cocinar. Se iniciará la cocción y aparecerá "ON" en la pantalla del visualizador.
  - » El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y mantendrá ésta hasta el final del periodo de cocción seleccionado.

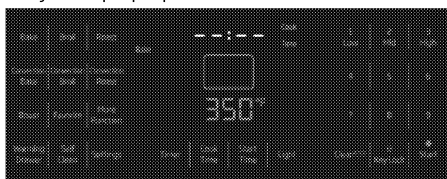
**IMPORTANTE:**  
Todos los segmentos del símbolo de la temperatura interna del horno (1) se encenderán cuando el horno alcance la temperatura fijada.

7. Una vez finalizada la cocción, sonará una señal acústica.
8. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.

### Encendido del funcionamiento automático completo

En este modo de funcionamiento es posible ajustar el tiempo de cocción y la hora de finalización de la cocción.

1. Introduzca la comida en el horno y cierre la puerta del mismo.
2. Seleccione la función de cocción deseada.
3. Si quiere cambiar la temperatura, ajústela mediante los números en la parte derecha mientras °F o °C parpadean.
4. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse una vez la tecla de "Tiempo de cocción".
  - » Introduzca el tiempo de cocción usando los números del teclado de la derecha cuando Cocinar y Tiempo parpadeen.



5. Toque la tecla "Hora de inicio" una vez para finalizar el tiempo de cocción. Introduzca el tiempo de cocción usando los números del

teclado de la derecha cuando Iniciar y Tiempo parpadeen.

- Una vez que se establece el tiempo de cocción, los símbolos Iniciar y Tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.



- Si los valores de la función de cocción, temperatura y tiempo son los correctos, pulse "Iniciar" para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará el mensaje "Cooking" ("Coci- nando").

» El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado.

- El modo de funcionamiento seleccionado se activa cuando empieza el tiempo de cocción. "ON" aparece en el visualizador y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura deseada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción.



#### IMPORTANTE:

Todos los segmentos del símbolo de la temperatura interna del horno (1) se encenderán cuando el horno alcance la temperatura fijada.

- El horno emitirá un sonido cuando el tiempo de cocción se haya completado.
- Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.



#### IMPORTANTE:

Si desea cancelar la programación semiautomática o automática una vez establecida, deberá reiniciar el tiempo de cocción. Si lo desea, también puede apagar el horno pulsando el botón de "Borrar/Apagar".

### Ajuste del refuerzo (solamente para hornos eléctricos) (precalentamiento rápido)

Use la función de refuerzo (precalentamiento rápido) para hacer que el horno alcance la temperatura deseada con mayor rapidez.



#### IMPORTANTE:

La función de refuerzo no puede seleccionarse en los modos conservación en caliente, Auto limpieza y horneado de pan. La función refuerzo se establecerá de forma predeterminada en otras posiciones. Si no desea utilizar la función de refuerzo, desactive pulsando la tecla 'Booster'.

- Si los valores de la función de cocción, temperatura y tiempo son los correctos, pulse Iniciar para comenzar a cocinar. Se iniciará la cocción y aparecerá "ON" en la pantalla del visualizador.
  - 'Booster' desaparece tan pronto el horno alcance la temperatura deseada, y el horno retome la función anterior a la función de refuerzo.
- Presione nuevamente la tecla 'Booster' para activar o cancelar la función de refuerzo. Si aparece 'Booster' en la pantalla, esto indica que la función está habilitada. Si no es así, significa que está desactivada.

### Utilización del bloqueo de teclas

Se puede evitar que el horno sea manipulado activando la función de bloqueo de teclas.



#### IMPORTANTE:

El bloqueo de teclas puede utilizarse tanto si el horno está en funcionamiento como si no.

### Activación del bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se activa pulsando la tecla 0 y la tecla de bloqueo entre los números a la derecha de la pantalla durante unos 3 segundos.



### Desactivación del bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se desactiva pulsando la tecla 0 y la tecla de bloqueo entre los números a la derecha de la pantalla durante unos 3 segundos.



#### IMPORTANTE:

Las teclas del horno no funcionan cuando la función del bloqueo de teclas es activada. El bloqueo de teclas se cancelará en caso de apagón eléctrico.



## Uso del temporizador como función de alarma

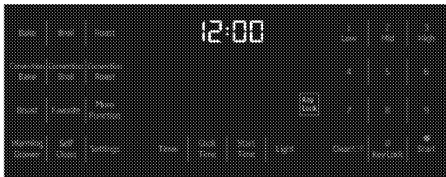
Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción. El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El reloj alarma emitirá una señal acústica una vez el tiempo programado se cumpla.

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

### Ajuste de la alarma:

Pulse la tecla "Timer" (Temporizador) en la pantalla y ajuste el período de alarma deseado introduciendo el período de alarma utilizando los números a la derecha de la pantalla. Se activará si no se pulsa ninguna tecla después de 10 segundos.

Una vez agotado el tiempo de alarma, el símbolo del temporizador empezará a parpadear y la señal de la alarma sonará. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.



### Cancelación de la alarma:

Pulse la tecla de «Temporizador» cuando establezca la alarma. Cuando el tiempo es fijado a las 00:00 horas, la alarma se cancelará unos 10 segundos más tarde y el símbolo 'Timer' en la pantalla desaparecerá.

### Encendido y apagado de la luz

Cada vez que se pulsa la tecla 'Light' en la pantalla, esta se encenderá o se apagará.

**i** **IMPORTANTE:**  
Si se activa el modo Auto-limpieza, la luz se mantendrá apagada. Pulsar la tecla 'Light' no cambiará su estado en ese modo.

**i** **IMPORTANTE:**  
Si la temperatura interna del horno es superior a 572 ° F (300C), la luz estará apagada en todo momento. Pulsar la tecla 'Light' no cambiará su estado en ese modo.

**i** **IMPORTANTE:**  
Mientras que las funciones del horno estén encendidas, todos los calentadores se apagan cuando se pulsa la tecla Borrar/Apagar.

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

**i** **IMPORTANTE:**  
Si se abre la puerta del horno cuando una función del horno está activa, todos los calentadores se desactivarán después de 30 segundos.

Las teclas tienen luz. La descripción de dichas luces se da a continuación

## Uso del modo favorito Guardar la función favorito

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

**i** **IMPORTANTE:**  
Se guardará en menú 1 como comida favorita. Por lo tanto, cuando se guarda una nueva comida, la comida previamente guardada será borrada y la última será almacenada.

**i** **IMPORTANTE:**  
Los valores de Hornear y Configurar están preestablecidos como comida "Favorita" en la instalación inicial.

## Selección del menú favorito

El menú favorito aparecerá en la pantalla cuando se pulsa la tecla "Favorite" durante 1 segundo cuando el horno está encendido.

Pulse la tecla "Iniciar" para activar la cocción.

## Posición de espera del temporizador

Una vez que la hora del día se establezca en la unidad, la visualización del temporizador mostrará el tiempo y se iluminará el símbolo de la cocción manual, lo que indica que la unidad está en posición de espera. El símbolo de la cocción manual siempre estará en la pantalla cuando la unidad no esté en uso. Ningún indicador ni ningún elemento calentador de la unidad esté

activos en esta posición. Esto indica que el horno se puede accionar manualmente sin ajustar el temporizador. Si desea realizar una operación de cocción programada en el horno, por favor, siga los pasos para activar el temporizador del horno en la página 27.



### Posición OFF (Apagado) del temporizador

Puede poner el temporizador en la posición OFF. En la posición OFF, el temporizador no permitirá que los calentadores se enciendan, incluso si acciona la perilla de encendido. Para ajustar el temporizador a la posición OFF cuando está en modo de espera:

1. Pulse el botón 2.
2. Si no ve 0:00 en la pantalla, se puede llevar a 0:00 pulsando los botones 5 y 6.

3. Si 0:00 se ve en la pantalla, pulse el botón 6 para que la pantalla muestre 0:01. Luego haga que vuelva a 0:00 pulsando 5.
4. Se oirá una alarma. Pulse el botón 3 para desactivar la alarma. Verá que "AUTO" parpadea y que la pantalla muestra la hora del día.

El temporizador está en posición OFF. Es la misma posición que cuando conecta el producto a la alimentación principal por primera vez. Primer limpieza del suministro.

### Tabla de tiempos de cocción

<b>i</b>	<b>IMPORTANTE:</b> Los valores indicados en la tabla a continuación son datos indicativos. Pueden variar según el tipo de comida y sus preferencias de cocción.
<b>i</b>	<b>IMPORTANTE:</b> El nivel 1 es el nivel <b>más bajo</b> en el horno.

### Horneado y asado

Alimento	Modo de cocción	Temperatura del horno (°F-°C)	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo (min.)	Bandeja Tamaño y tipo	Explicación
Torta esponjosa	Horneado	350/175	Única	3	20-30	8" o 9" (200-230 mm) redondo	Los pasteles se posicionan en el medio del horno. Hornee alimentos con 1 "(25 mm) a 1,5" de espacio (38 mm) entre las cacerolas y las paredes del horno.
Torta esponjosa	Horneado por convección	350/175	Múltiple	2&4	30-40	8" o 9" (200-230 mm) redondo	Las tortas se organizan así: En la rejilla superior del horno se ponen las tortas hacia la parte delantera y en la rejilla inferior las tortas se ponen en la parte atrás. Hornee alimentos con 1 "(25 mm) a 1,5" de espacio (38 mm) entre las cacerolas y las paredes del horno.
Pan (levadura*)	Horneado	400/205	Única	3	30-40	Bandeja de horneado	-
Pan (levadura*)	Horneado por convección	400/205	Única	3	25-35	Bandeja de horneado	-
Hojaldre	Horneado por convección	375/190	Múltiple	2&4	15-25	Moldes para galletas	Las tortas se organizan así: En la rejilla superior del horno se ponen las tortas hacia la parte delantera y en la rejilla inferior las tortas se ponen en la parte atrás. Hornee alimentos con 1 "(25 mm) a 1,5" (38 mm) de espacio entre las

							paredes del horno.
Pizza fresca, fina	Pizza	425/220	Única	2	8-15	Bandeja de pizza o bandeja para horneado	-
Pizza fresca, gruesa	Pizza	425/220	Única	2	12-20	Bandeja de pizza o bandeja para horneado	-
Pizza congelada, gruesa	Pizza	425/220	Única	2	10-15	Bandeja de pizza o bandeja para horneado	
Pollo, entero (4-4,5 lbs.)	Asado por convección	375/190	Única	2	120-140	Bandeja de asado o plancha	Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo.
Pavo, entero, sin relleno (4-4,5 lbs.)	Pavo perfecto	325/160	Única	1	150-180	Bandeja de asar	Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo. Recubrir la superficie superior del pavo para evitar que se dore en los últimos 30 minutos de la cocción, si es necesario.
Solomillo, sin hueso (4-4,5 lbs.)	Asado por convección	325/160	Única	3	90-120	Parrilla	La temperatura interna es 145°F (62 °C) (poco hecho), 160°F (71 °C) (al punto)
Pan tostado	Parrilla	Alta	Única	5	2-2:30	Parrilla	Sitúe la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador.
Lomo del pollo (2-2,5 lbs)	Parrilla	Alta	Única	4	Lado 1: 16-20 Lado 2: 8-12	Parrilla	Sitúe la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador. Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo.
Lomo del pollo (2-2,5 lbs)	Parrilla	Med	Única	4	Lado 1: 20-24 Lado 2: 14-16	Parrilla	Sitúe la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador. Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo.
Carne molida (0,3"-0,5" gruesa, 6 hamburguesas)	Parrilla	Alta	Única	4	Lado 1: 5-7 Lado 2: 3-5	Parrilla	Sitúe la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador.
Hamburguesa, congelada (0,3"-0,5" gruesa, 6 hamburguesas)	Parrilla	Alta	Única	4	Lado 1: 7-10 Lado 2: 2-4	Parrilla	Sitúe la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador.
*Levadura	Hornear pan	100/40	Única	3	30-40	Tazón o cacerola con tapa	

\*\*Se sugiere realizar precalentamiento para todas las comidas.

Se sugiere llevar a cabo de 5-6 minutos de precalentamiento para todos los alimentos para asar.

(\*\*) Para precalentar, fije la temperatura requerida, la lámpara del termostato se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.

## Cómo operar la parrilla



### IMPORTANTE:

Antes de usar el horno se debe fijar la hora del reloj. Si no se fija la hora del reloj, el horno principal no funcionará.



### ADVERTENCIA:

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!  
**Cierre la puerta del horno durante la cocción.**

## Encienda la parrilla

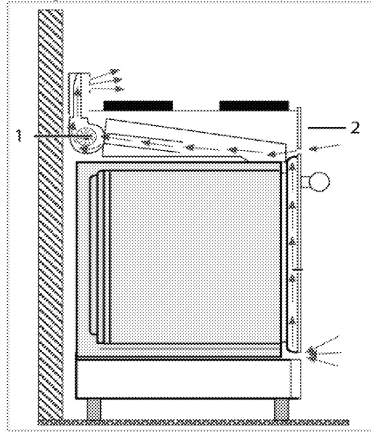
1. Toque "Broil" en el mando de funciones en el símbolo de asado.



2. Ajuste el modo de parrillado. El modo de asar a la parrilla tiene tres posibilidades: bajo 350 ° F (175 ° C), medio 450 ° F (230 ° C), alto 550 ° F (290 ° C).
3. Precaliente durante aproximadamente 5 minutos, si es necesario.

## Para el equipo con un ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento enfría el compartimento integrado y la parte frontal del producto.



- 1 Ventilador de enfriamiento
- 2 Panel de control



### IMPORTANTE:

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante aproximadamente 20 - 30 minutos después de que se apaga el horno.

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

La vida de servicio del producto se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá si el producto se limpia regularmente.



#### PELIGRO:

#### ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Apague 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.



#### IMPORTANTE:

La superficie se puede dañar con algunos detergentes o materiales de limpieza.

No use detergentes agresivos, polvo/ crema de limpieza ni objetos filosos. No use detergentes agresivos, polvo/ crema de limpieza ni objetos filosos.

- Limpie el aparato minuciosamente después de cada uso, de esta manera será posible retirar los residuos de cocción más fácilmente y evitar que se quemen la próxima vez que se usa el aparato.



#### IMPORTANTE:

No se requieren agentes de limpieza especiales para limpiar el aparato. Se recomienda usar agua caliente con líquido para lavar, un paño suave o esponja y un paño seco para secar.

- **¡No use materiales de limpieza abrasivos!**



La superficie se puede dañar con algunos detergentes o materiales de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado. No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.



#### ADVERTENCIA:

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

### Limpieza de los quemadores

#### Superficies cerámicas

Siempre enjuague completamente con un paño limpio escurrido en agua limpia, ya que los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que use la superficie.

En ningún caso la costras de residuos se debe raspar con cuchillos de filo dentado, esponjilla de acero o similares.

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

No permita que el vinagre, café, leche, agua salada, limón o jugo de tomate permanezca en contacto con las partes esmaltadas (por ejemplo el interior del horno).

Aplique el agente con una esponja, en el caso de suciedad más fuerte, déjelo trabajar por un período de tiempo más largo. Luego, lave el quemador/superficie con agua.



#### ADVERTENCIA:

Residuos de comidas con base en azúcar como las natas y el jarabe se deben retirar de inmediato sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario el quemador/superficie se puede dañar de forma permanente.

### Limpieza del panel de control

Limpie el panel de control y las perillas con una paño suave y séquelos.



#### IMPORTANTE:

¡Daño del panel de control!

No retire las perillas de control para limpiar el panel de control.

### Limpieza del horno

No se requiere un limpiador de horno ni otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras todavía está cálido.

**ADVERTENCIA:**

No utilice limpiadores de horno. No utilizar limpiadores de horno comerciales o de capas protectoras para hornos de ninguna clase dentro o alrededor de cualquier parte del horno.

**Función de auto-limpieza pirolítica****ADVERTENCIA:**

Si el horno está caliente, el modo de auto-limpieza no puede ponerse en funcionamiento hasta que el horno se enfríe. Si hay un mal funcionamiento del modo de auto-limpieza (corte de energía), apague el horno y desconecte la fuente de alimentación, y llame al servicio técnico.

**PELIGRO:**

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de auto-limpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.

**ADVERTENCIA:**

El horno dispone de un sistema de auto-limpieza pirolítica. El horno se calienta hasta alcanzar los 790 °F aproximadamente, con lo cual la suciedad existente queda reducida a cenizas. Es posible que se genere una densa humareda. Por lo cual la estancia deberá estar bien ventilada.

La pirólisis o auto-limpieza debería llevarse a cabo aproximadamente cada diez usos del horno.

La auto-limpieza tiene tres niveles. Se puede seleccionar de acuerdo al nivel de suciedad.

**Bajo nivel (Bajo):** se tarda 3 horas.

**Nivel Medio (Med):** se tarda 4 horas.

**Alto Nivel (Alto):** se tarda 5 horas.

**ADVERTENCIA:**

Retire todos los accesorios del horno.

**ADVERTENCIA:**

Si hay un mal funcionamiento del modo de auto-limpieza, apague el horno y desconecte la fuente de alimentación. El servicio técnico se debe llevar a cabo por un técnico calificado.

**ADVERTENCIA:**

Antes de utilizar el modo de auto-limpieza limpie el horno de grasas y manchas. Un exceso de grasa puede prenderse, causando riesgo de daños por humo en su casa.

**ADVERTENCIA:**

No limpie la junta de la puerta. Las juntas de fibra de vidrio son altamente sensibles y se pueden dañar fácilmente. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.

**ADVERTENCIA:**

Antes de activar el ciclo de auto-limpieza, elimine la suciedad de las superficies exterior e interior del horno con un paño húmedo, limpie grasa y las manchas de comida del horno. Un exceso de grasa puede prender, causando riesgo de humos en su casa. Retire todos los accesorios del horno.

1. Antes del ciclo de auto-limpieza, elimine la suciedad de las superficies exterior e interior del horno con un paño húmedo.
2. Mantenga presionada la perilla y gírela hacia la derecha para seleccionar el nivel de "Limpieza" deseado. (Bajo, Medio, Alto).

Está duración no puede cambiarse.

**ADVERTENCIA:**

La salud de algunas aves y mascotas es extremadamente sensible a los vapores que se generan durante el proceso de auto-limpieza. Lleve siempre a las aves y mascotas a otra estancia cerrada y bien ventilada. Por el bien de su salud, mantenga también la cocina bien ventilada durante el ciclo de auto-limpieza.

3. Apague el horno y espere que el fuego se extinga si se produce un incendio en el horno durante la limpieza automática. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede causar una explosión de llamas en el horno. El incumplimiento de las instrucciones puede causar quemaduras graves.

**PRECAUCIÓN:**

Tras un ciclo de limpieza, retire los depósitos de suciedad con agua mezclada con vinagre.



Durante el ciclo de auto-limpieza, se cortará el flujo eléctrico a los quemadores. El seguro de la puerta se abrirá automáticamente después de girar la perilla de funciones y el termostato a la posición de apagado. Cuando el horno se enfría, el flujo eléctrico regresa a los quemadores.



La luz no se enciende durante el ciclo de auto-limpieza.



### ADVERTENCIA:

Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se apague. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede causar una explosión de la llama del horno. El incumplimiento de las instrucciones puede causar quemaduras graves.

## Limpieza de la puerta del horno

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y destruir el vidrio.

## Sacar la puerta del horno.

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

Si no lo hace podría sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.

La puerta del horno es pesada y las partes son frágiles. Use ambas manos para quitar la puerta del horno. La puerta frontal es de cristal. Manipúlela con cuidado para evitar que se rompa. Agarre sólo los lados de la puerta del horno. No la tome por la manija ya que puede esta puede girar en su mano y causarle daño o lesiones.

Si no toma la puerta del horno con firmeza y correctamente, puede causarse lesiones personales o daños al producto.

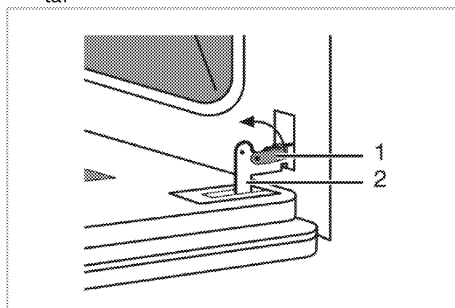
Para evitar lesiones por romperse el soporte de las bisagras, asegúrese de que ambas palancas están firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Además, no fuerce la puerta para abrirla

o cerrarla, la bisagra podría estar dañada y esto podría producir lesiones.

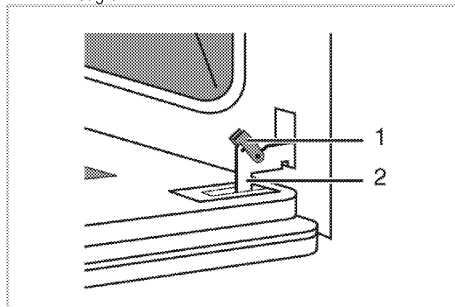
No retire la puerta con objetos afilados o puntudos, ya que podría romper el vidrio. Colóquela sobre una superficie plana, lisa, de modo que la puerta se caiga.

La puerta del horno puede retirarse para facilitar la limpieza del interior del horno

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Presione hacia atrás las abrazaderas de las bisagras ubicadas a ambos lados de la puerta.



- 1 Abrazadera de bisagra
- 2 Bisagra



3. Coloque la puerta del horno en una posición ligeramente inclinada.
4. Levante hacia delante la puerta del horno con sus dos manos.
5. Una vez haya completado la limpieza, lleve a cabo el mismo procedimiento en orden inverso para volver a instalar la puerta del horno.



Una vez haya completado la limpieza, lleve a cabo el mismo procedimiento en orden inverso para volver a instalar la puerta del horno.

## Sustitución de la lámpara del horno



### PELIGRO:

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar un riesgo de descarga eléctrica. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!



En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.



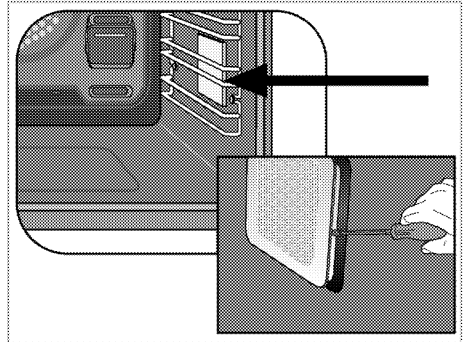
La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

### Si su horno dispone de una lámpara cuadrada:

Las luces del horno se pueden iluminar con el botón de la lámpara. Las luces se encienden cuando la puerta está abierta o cuando el horno está en el ciclo de cocción. Las luces del horno no se iluminan durante la limpieza automática. Cada ensamble de la luz consiste de una lente extraíble, una bombilla y un receptáculo de acople que está fijado en el lugar. El reemplazo de la bombilla de luz se considera un mantenimiento de rutina.

Las luces del horno no se iluminan durante la limpieza automática.

1. Apague la energía en la alimentación principal (su fusible o caja de disyuntores).
2. Retire las parrillas del horno de la forma explicada. Vea *Limpieza del horno*.

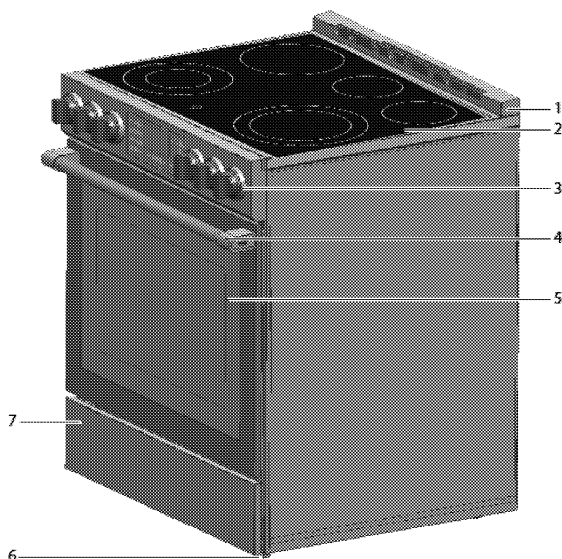


3. Retire la cubierta protectora de vidrio con la ayuda de un destornillador.
4. Desenrosque la lámpara del horno y sustítuylala por una nueva.
5. Vuelva a colocar la cubierta protectora de vidrio y a continuación las parrillas del horno.



## 7 Información general

### Generalidades



- |   |                               |   |                |
|---|-------------------------------|---|----------------|
| 1 | Protector contra salpicaduras | 5 | Puerta frontal |
| 2 | Superficie del quemador       | 6 | Pie            |
| 3 | Panel de control              | 7 | Pieza inferior |
| 4 | Asa                           |   |                |



- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | Luz de señal de la estufa  | 5 | Temporizador digital   |
| 2 | Superficie de cocción de un solo circuito. Es la posterior izquierda | 6 | Superficie de cocción de un solo circuito. Es la frontal derecha   |
| 3 | Superficie de cocción de doble circuito. Es la delantera izquierda   | 7 | Superficie de cocción de un solo circuito. Es la posterior derecha |
| 4 | Superficie de cocción de un solo circuito. En la parte central       |   |  |

## Especificaciones técnicas

<b>GENERAL</b>	
Dimensiones exteriores (altura/ancho/profundidad)	36 x 29 <sup>13/16</sup> x 29 <sup>1/8</sup> pulgadas
Voltaje / frecuencia	220- 240V ~60Hz 2AC ~N
Potencia eléctrica total	12,36 kW
Protección del fusible	Mín. 40 A
Tipo de cable /sección transversal	SRDT 8/3 + 10/1 AWG
Longitud del cable	máx. 6 pies
<b>Quemadores</b>	
Izquierdo posterior	<b>Superficie de cocción de un solo circuito</b>
Tamaño	8 pulgadas (200 mm)
Potencia	2030 W
Izquierda delantera	<b>Superficie de cocción de doble circuito</b>
Tamaño	<b>5-8 pulgadas (130-200 mm)</b>
Potencia	700-2050 W
Central	<b>Superficie de cocción de un solo circuito</b>
Tamaño	6 pulgadas (150 mm)
Potencia	90 W
Derecho delantero	<b>Superficie de cocción de un solo circuito</b>
Tamaño	9-12 pulgadas (230-300 mm)
Potencia	1670-2780 W
Derecho posterior	<b>Superficie de cocción de un solo circuito</b>
Tamaño	<b>6 pulgadas (150 mm)</b>
Potencia	1400 W
<b>Horno principal</b>	
<b>Horno multifunción</b>	
Iluminación interior	
Horneado	2240 W
Parrilla	3320 W
Asado por convección	3670 W
Compartimiento de Calentamiento	340 W
<b>* Las potencias son para 230 V 2AC ~ N</b>	



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

## Contenidos del paquete



### ADVERTENCIA:

Ponga de la rejilla del horno en la posición de bloqueo cuando cargue y descargue los alimentos del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras a causa de tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.



### PRECAUCIÓN:

Cuando utilice una rejilla en la posición más baja (A), tendrá que tener cuidado cuando vaya a sacar la rejilla. Recomendamos que saque la rejilla varios centímetros hacia afuera y luego, utilizando guantes protectores, retire la rejilla sosteniendo los lados de la misma. La rejilla está abajo y podría quemarse si coloca la mano en el centro la rejilla y la retira completamente. Tenga mucho cuidado de no quemarse la mano con la puerta cuando se utiliza la rejilla en la posición más baja (A).

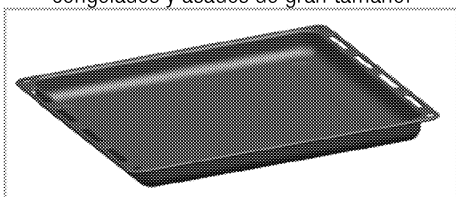


Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

#### 1. Manual del usuario

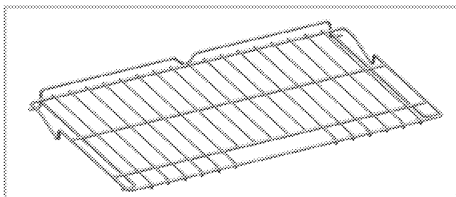
#### 2. Bandeja de horno

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



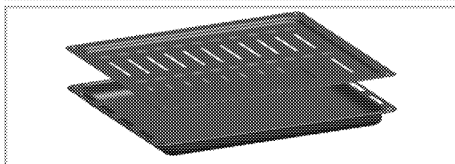
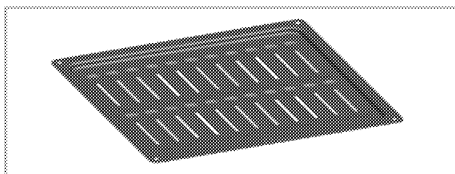
#### 3. Parrilla de horno

Se utiliza para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



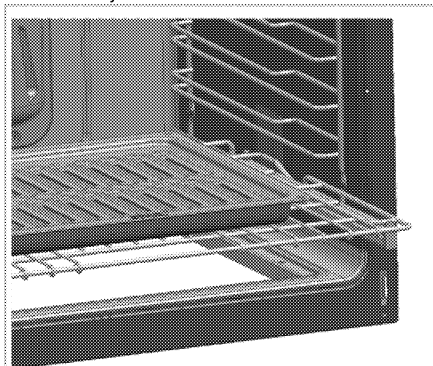
#### 4. Bandeja para asados

Se coloca dentro del compartimiento de la bandeja con el fin de recoger la grasa que gotea al asar a la parrilla con el fin de mantener limpio el horno.



#### 5. Colocación correcta de la parrilla del horno y la bandeja en los estantes telescópicos

Cuando utilice la bandeja y la parrilla del horno junto con los estantes telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se sostienen en los bordes de la parrilla y la bandeja del horno.



## 8 Solución de problemas

### **El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.**

- La salida de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *No se trata de un defecto.*

### **El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.**

- Cuando las partes metálicas se calienten, puede que se dilaten y generen ruidos. >>> *No se trata de un defecto.*

### **El aparato no funciona.**

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectado a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones, mandos o teclas del panel de control no funcionan. >>> *Puede que el bloqueo de teclas esté activo. Desactívelo. (Véase Uso del bloqueo de teclas, página*

### **La luz del horno no funciona.**

- La bombilla del horno está dañada. >>> *Sustituya la bombilla del horno.*
- Hay un corte en el suministro eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

### **El horno no calienta.**

- La función y/o la temperatura no se han establecido. >>> *Ajuste la función y la temperatura mediante el mando/tecla de función y/o temperatura.*
- En modelos dotados de temporizador, este no está ajustado. >>> *Ajustar tiempo.* (En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas.)
- Hay un corte en el suministro eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

### **(En los modelos con temporizador) El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.**

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el aparato y vuélvalo a encender.*

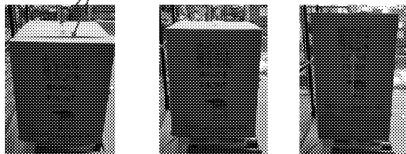


Si una vez implementada la solución propuesta en esta sección, el problema no se soluciona, consulte al servicio técnico autorizado o al distribuidor en donde adquirió el aparato. Nunca trate de reparar un producto defectuoso por sus propios medios.

## 9 Retirar el empaque

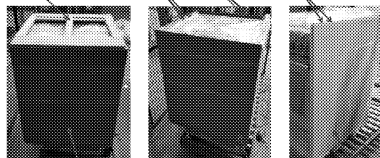
1

Cinta



2

Marco superior



MDF trasero

MDF delantero Bolsa de nylon.

A: Ayuda de madera 18x40

Retire el bastidor MDF superior, trasero y delantero.

3



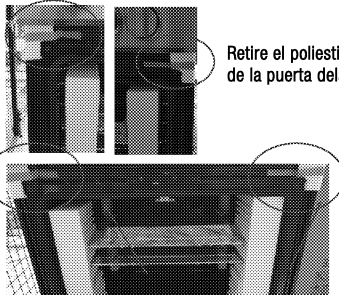
Retire la espuma de poliestireno y las cintas azules.

4



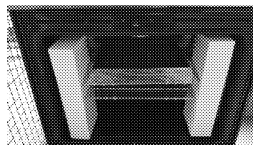
Retire la bolsa de nylon del producto

5

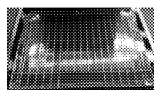


Retire el poliestireno extruido de la puerta delantera.

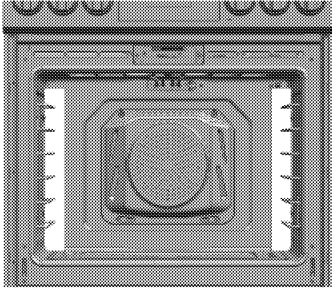
6



Retire el poliestireno extruido de la parrilla y encoja el envoltorio.

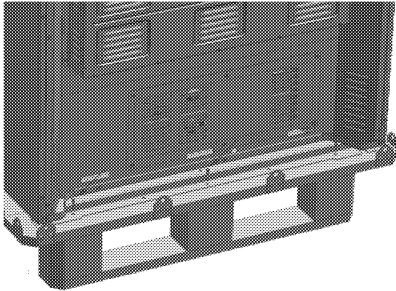


7



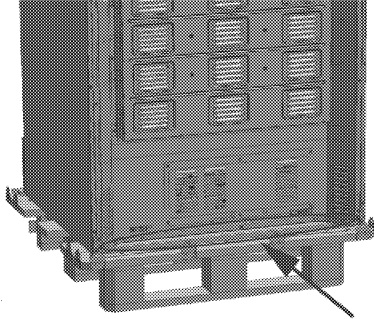
Retire el poliestireno extruido de protección en la parte posterior.

8



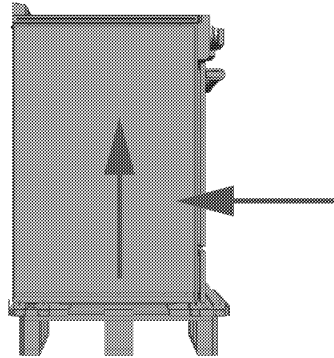
Retire los tornillos.

9



Retire el soporte de metal

10



## 8 GARANTÍA DE PRODUCTOS RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO

Las garantías proporcionadas por Beko en estas declaraciones sólo se aplican a los aparatos Beko vendidos al comprador o propietario original en los EE.UU. (incluyendo Alaska, Hawái, Puerto Rico y las Islas Vírgenes de los EE.UU.) y las Islas Caimán.

La garantía de fábrica se aplica sólo a los productos comprados a través de un distribuidor o revendedor autorizado. Visite [www.bekoappliances.com/where-to-buy](http://www.bekoappliances.com/where-to-buy) para una lista de distribuidores autorizados. Los productos comprados a través de distribuidores y mayoristas no autorizados no estarán cubiertos por la garantía del fabricante.

La garantía no es transferible. Para obtener el servicio de garantía, póngase en contacto con su distribuidor o con nosotros en <https://www.bekoappliances.com/support/beforecallcenter/>. Necesitará el número de modelo del producto, el número de serie, el nombre y la dirección del minorista, el lugar de compra y la fecha de compra y la fecha de instalación. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Además, asegúrese de registrar su producto para la garantía en: <https://www.bekoappliances.com/product-registration/>

### 2 años (\*) de garantía completa desde la fecha de la primera instalación (Todos los productos Beko)

Beko reparará o reemplazará sin costo para el usuario cualquier pieza defectuosa si se usan bajo condiciones normales de uso doméstico

(La garantía no es válida si el producto se utiliza comercialmente, por ejemplo en hoteles, hogares de retiro etc.). El servicio técnico debe ser realizado por una Agencia de servicio de Beko autorizada. (Los defectos cosméticos se deben informar dentro del plazo de 10 días desde la instalación). 1 año de garantía en los accesorios es sólo para las partes y no incluye la mano de obra.

### Garantía del Sistema Sellado en refrigeradores de 3 a 5 años (\*, \*\*) - Sólo piezas

Beko proporcionará (sin costo) cualquier compresor, evaporador, condensador y filtro secador al consumidor si los defectos sustanciales o la mano de obra causaron daño o fallas en estos componentes. (Los cargos por mano de obra son responsabilidad del consumidor)

### ProSmart™ Inverter Motor en lavavajillas de 3 a 10 años (\*, \*\*) - Sólo piezas

Beko proporcionará (sin costo) un ProSmart Inverter Main Wash Motor si los defectos sustanciales o la mano de obra causaron daño o fallas en estos componentes. (Los cargos por mano de obra son responsabilidad del consumidor)

### Descargos y exclusiones de las garantías:

La garantía no cubre los costos de reparación por parte de un agente de servicio autorizado para corregir la instalación, los problemas eléctricos o la instrucción educativa sobre el uso de las estufas a gas y eléctricas. La garantía tampoco cubre defectos o el daño causado por un acto de Dios (como tormentas, inundaciones, incendios, aludes, etc.), el daño causado por el uso de los hornos eléctricos y a gas para fines que no son para los que se diseñó, el mal uso, abuso, accidente, alteración, instalación incorrecta, mantenimiento, cargos de

viajes, llamadas de servicio fuera de las horas de servicio normal, recogidas y entrega, pérdida de alimentos debido a fallo en el producto y el trabajo de servicio no autorizado.

Este producto está completamente probado y se le realizaron inspecciones de control de calidad oficiales antes de salir del sitio de fabricación original. Los términos de la garantía para este aparato doméstico Beko no son válidos si el producto es alterado, manipulado, modificado, se le colocan piezas adicionales, es arreglado y se vuelve a empacar por un distribuidor autorizado, servicio técnico, vendedor de terceros, revendedor o por otra persona no autorizada.

EN LA MEDIDA QUE LA LEY LO PERMITA, ESTA GARANTÍA ENTRA EN SUSTITUCIÓN DE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR. BEKO NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LA CALIDAD DE ESTE PRODUCTO EXCEPTO QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA. BEKO NO ASUME LA RESPONSABILIDAD DE QUE EL PRODUCTO SERÁ ADECUADO PARA CUALQUIER FIN PARTICULAR PARA EL QUE PUEDA ESTAR COMPRANDO ESTE PRODUCTO, EXCEPTO QUE SE ESTABLEZCA LO CONTRARIO EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA.

Beko no asume ninguna responsabilidad por daños incidentales o indirectos. Tales daños incluyen, entre otros, la pérdida de ganancias, pérdida de ahorros o ingresos, pérdida del uso de la cocina a gas o eléctrica o cualquier otro equipo asociado, costo de capital, costo del equipo sustituido, instalaciones o servicios, tiempo de inactividad, los reclamos de terceros y lesiones en la propiedad. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o resultantes, por lo tanto las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse para usted.

(\*)La fecha de instalación debe referirse a la fecha de compra o 5 días hábiles después de la entrega del producto al hogar, la que sea más próxima. (\*\*) Las piezas reemplazadas asumirán la identidad de las piezas originales y su garantía original.

Sin otras garantías. Esta declaración de la garantía es la garantía total y exclusiva del fabricante. Ningún empleado de Beko o cualquier otra parte está autorizado a hacer declaraciones de la garantía además de las establecidas en esta declaración de garantía.

Guarde esta tarjeta de garantía, el manual del usuario y su recibo de ventas para futura referencia.

### CÓMO CONTACTAR CON BEKO

Póngase en contacto con Beko US al 1 (888) 352-2356 y seleccione la opción 2 para servicio al cliente

### CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO

Por favor, póngase en contacto con su distribuidor Beko o visite [www.bekoappliances.com](http://www.bekoappliances.com) para el centro de servicio autorizado más cercano de Beko.

