

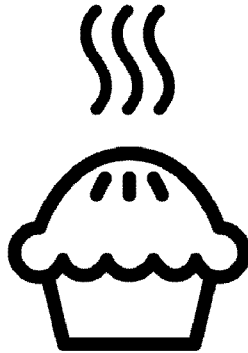


## Estufa de Combustible Dual

### 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.



**SLDF30542SS**

**ES**

285.6002.52/R.AB/18.09.2023/3-3

7732187945



PAPEL RECICLADO Y  
RECICLABLE

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



**ADVERTENCIA:** Si la información en este manual no se sigue exactamente, puede ocurrir una explosión o producir fuego causando daño en la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

### — QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS

- No intente encender ningún aparato.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono o teléfono móvil en su edificio.
  - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- Un instalador calificado, una agencia de mantenimiento o un proveedor de gas debe realizar la instalación y el mantenimiento.

**EVITAR VUELCO:** Si la información en este manual no se sigue exactamente, puede ocurrir una explosión de fuego causando daño en la propiedad, lesiones personales o la muerte.



## ADVERTENCIA:

- **TODOS LOS HORNOS PUEDEN VOLCARSE Y SE PUEDEN OCASIONAR LESIONES.**
- **TODOS LOS HORNOS PUEDEN VOLCARSE Y SE PUEDEN OCASIONAR LESIONES.**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO EMPACADO CON EL HORNO.**
- **CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**



## ADVERTENCIA:

- **NO UTILICE EL HORNO SIN EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO EN SU LUGAR Y AJUSTADO**

"Luego de la instalación agarre con cuidado la parte trasera del horno para asegurar que el soporte antivuelco esté sujeto en el pie trasero del horno."

Compruebe la instalación correcta y uso del soporte antivuelco. Incline con cuidado el horno para asegurarse de que el soporte antivuelco se active y evite el vuelco. El horno no debería moverse más de 1" (25 mm).



## IMPORTANTE:

Este aparato está destinado para el uso doméstico normal solamente. No está aprobado para los usos en exteriores u otros usos no domésticos (incluidos embarcaciones marinas o aéreas). Consulte la Declaración de la garantía limitada. Si tiene preguntas, comuníquese con el fabricante.

No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que específicamente se le recomiende 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 sobre superficies calientes.

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

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

Estimado cliente,

Su producto se fabricó en instalaciones modernas y pasó estrictos procedimientos de control de calidad.

Por lo tanto, para obtener el mejor funcionamiento le aconsejamos que lea atentamente este manual del usuario antes de usar su producto y que lo guarde para referencia futura. Si este producto se le da a otro consumidor, por favor dele este manual para su referencia.



### **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 correctamente ajustado y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funciona correctamente y se ejecuta su mantenimiento 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 utilizar 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 opere el aparato!
- Cuando transfiera el aparato a otra persona, proporcione todos los documentos incluida la fecha original de compra. La garantía no es válida si el producto se vende como 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 la cajón para hornear antes de desecharlo para evitar el riesgo de que los niños queden atrapados.

**1 Instrucciones de seguridad 7**

Instrucciones de seguridad básicas .....7  
 Seguridad de los niños .....14  
 Seguridad al trabajar con electricidad.....14  
 Seguridad al trabajar con gas.....15  
 Uso previsto.....16  
 Al momento de desechar .....17  
 Material de empaque.....17  
 Transporte futuro .....17

**2 Instalación 18**

Instalación y conexión.....18  
 Conexión a la alimentación principal .....27

**3 Preparación 32**

Consejos para ahorrar energía .....32  
 Uso por primera vez .....32  
 Cómo fijar la hora.....32  
 Primera limpieza del aparato.....33  
 Primer calentamiento .....33

**4 Cómo usar el quemador 35**

Información general sobre la cocción.....35  
 Uso de las quemadors de inducción .....35

**5 Cómo utilizar el horno 37**

Información general sobre cómo hornear, asas y cocinar a la parrilla.....37  
 Cómo usar el horno eléctrico .....38  
 Funcionamiento de la unidad de control del horno .....47  
 Tabla de tiempos de cocción.....51

**6 Mantenimiento y cuidados 53**

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

**7 Información general 57**

Generalidades..... 57  
 Especificaciones técnicas ..... 58  
 Contenidos del paquete ..... 59  
 Tabla del inyector..... 60

**8 Resolución de problemas 61**


**9 Retirar el envoltorio 62**

**10 GARANTÍA DE PRODUCTOS RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO 64**

## 1 Instrucciones de seguridad



### Instrucciones de seguridad básicas

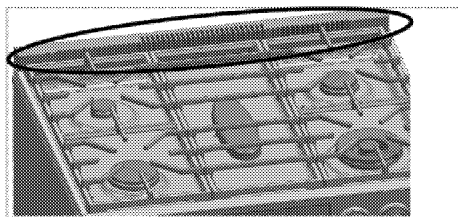
- Este aparato no está destinado para que ser usado por personas (incluidos niños) con reducción en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad, los supervise o los instruya sobre el uso del aparato.
- 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.
- Nunca use el aparato cuando el juicio o la coordinación se ven disminuidos a causa del uso de alcohol o drogas.
- 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 opere el aparato si tiene defectos o si muestra daño visible.
- 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.
- No realice reparaciones ni modificaciones en el aparato. No obstante, puede solucionar algunas anomalías; vea Resolución de problemas.
- Solamente se pueden usar piezas de repuesto autorizadas al reparar el horno. Las piezas de reemplazo están disponibles en los distribuidores de piezas autorizadas de fábrica. Comuníquese con el distribuidor de piezas más cercano en su zona.
- Nunca modifique o altere la construcción de la estufa, incluyendo la eliminación de las patas de nivelación, los paneles, las cubiertas de cables, soportes antivuelco o tornillos, o cualquier otro componente del aparato.
- Tenga cuidado cuando utiliza bebidas alcohólicas para cocinar sus platos. El alcohol se evapora en las altas temperatura y puede causar un incendio ya que se enciende cuando entra en contacto con superficies calientes.

- **⚠️ 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.
- **⚠️ 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.
- **⚠️ 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 ca-

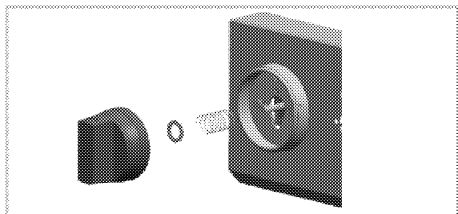


ble de alimentación esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal calificado para evitar riesgos.

- 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:** 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:** Nunca cubra la parte superior de las rejillas con ningún tipo de cobertura. Use solamente utensilios de cocina con diámetros recomendados. Asegúrese que la ventilación y salidas de humos del horno que se muestran a continuación no estén cerradas. De lo contrario se puede producir riesgo de incendio o envenenamiento por monóxido de carbono.

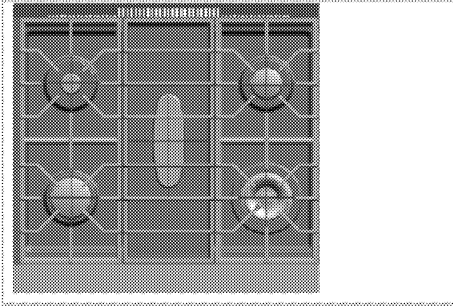






- No caliente recipientes de comida cerrados, ni frascos de vidrio. La presión que se puede acumular en el frasco puede causar que explote.
- **ADVERTENCIA:**(si su producto no tiene perillas iluminadas) : No retire las perillas. Esto se debe llevar a cabo por una persona del servicio autorizado. Hay un resorte y un anillo de acero dentro de la perilla. No los retire. De lo contrario, puede ser peligroso para su salud y la funcionalidad de la estufa.




- **ADVERTENCIA:**Asegúrese que las rejillas de los quemadores estén siempre centradas en la parte superior del quemador, como se ve en la figura siguiente. La colocación incorrecta de las rejillas de los quemadores puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y la muerte. Revise siempre la posición de

las rejillas de los quemadores antes de su uso.





- Mantenga el área del aparato sin materiales combustibles, como gasolina y otros vapores inflamables.
- Asegúrese de que los materiales inflamables no estén adyacentes al aparato ya que los costados se calientan cuando se usan.
-  **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 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.
- No deje ollas o cacerolas vacías en los quemadores que estén encendidos. Estos se pueden dañar.
- Como puede estar caliente, no deje platos de aluminio o plástico sobre la superficie del aparato. Estos tipos de platos tampoco se deben usar para guardar la comida.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causado por el uso incorrecto o inadecuado del aparato.
-  **PRECAUCIÓN:** Use siempre guantes protectores secos o guantes resistentes al calor al colocar o sacar platos del horno. No deje que los guantes protectores toquen las resistencias de calentamiento. No use toallas, ni otras telas abultadas.
-  **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 con monóxido de carbono. El recubrimiento con papel de aluminio también puede atrapar el calor, causando peligro de incendio.








- No use el horno sin el vidrio de la puerta delantera o con el vidrio roto.
-  **ADVERTENCIA:** La parte trasera del horno se calienta cuando se usa. 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 del corto circuito.
- Nunca use vestimenta floja o colgante mientras usa el aparato. Tenga cuidado al alcanzar elementos almacenados en gabinetes que estén sobre el horno. El material inflamable se puede encender si entra en contacto con superficies calientes o ele-

mentos de calentamiento y puede causar quemaduras severas.

- La llama en el horno se puede extinguir por completo al cerrar la puerta del horno y apagar el horno o al usar un extinguidor multiuso de químico seco o de tipo espuma.
- Coloque la rejilla del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si es necesario manipular las rejillas cuando están calientes, no permita que el guante protector toque los elementos de calentamiento.
-  **ADVERTENCIA:** No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
-  **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 del aparato se apaguen después de su uso.
- **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.

- **⚠️ ADVERTENCIA:** Ciertas partes que son accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Durante la auto-limpieza, las superficies pueden alcanzar temperaturas más elevadas que al usarlo normalmente. Mantenga alejados a los niños.
- **⚠️ 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:** No almacene ni utilice materiales inflamables 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."
- 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:** 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.
- 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:** Mantenga todas las ranuras de ventilación sin obstrucciones.
- 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.
-  **PRECAUCIÓN:** Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno o retirarlos de él.
-  **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.

- **IMPORTANTE:** Llame al servicio autorizado para la instalación del aparato. Luego de este procedimiento, comienza el período de garantía.


### **Seguridad de los niños**

- **ADVERTENCIA:** Pararse, inclinarse o sentarse en la puerta o compartimientos de esta estufa puede causar lesiones graves y también puede dañar el aparato. No permita que los niños se trepan o jueguen alrededor del horno. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede causar que el horno se vuelque, causando quemaduras graves u otra lesión.
-  **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden estar calientes cuando se usa 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 unidades de superficie 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 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 trepan al horno para alcanzar elementos se pueden lesionar gravemente.
- Los materiales de empaque serán peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deseche todas las piezas de empaque de acuerdo con las normas ambientales.

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

-  **ADVERTENCIA:** Antes de instalar, apague el panel de servicio. 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 el horno no lo instala 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.
- En caso de daño, apague el aparato y desconéctelo de la alimentación principal al retirar el fusible o apagar el disyuntor.
- Asegúrese de que el valor nominal del fusible sea correcto.
- No opere el aparato si está descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies húmedos.


### **Seguridad al trabajar con gas**

- **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de lesión personal en caso de que se incendie la grasa, tenga en cuenta lo siguiente:
- Sofoque las llamas cubriendo el recipiente por completo con una tapa que ajuste bien, un molde para hornear galletas o una bandeja de metal, luego apague el quemador. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacue el lugar y llame al departamento de bomberos.
- Nunca recoja una bandeja en llamas. Se puede quemar.
- No use agua, ni trapos húmedos

- Ni toallas, puede provocar una explosión de vapor violenta.
- Asegúrese de que la válvula de cierre de gas y todos los controles de los quemadores estén en la posición OFF antes de comenzar.


### **Use un extintor solamente si:**

- 1) Usted sabe que tiene un extintor CLASE ABC y sabe cómo utilizarlo.
  - 2) El incendio es pequeño y está contenido en el área dónde comenzó.
  - 3) Llamó al departamento de bomberos.
  - 4) El fuego no obstruye su vía de escape.
- Deje en manos de personal autorizado calificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
  - "Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles."
  - "Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se puede instalar y conectar de acuerdo con las regulaciones de instalación actuales. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, ver Antes de la instalación.

- **“PRECAUCIÓN:** “El uso de una estufa de gas genera calor y humedad en la estancia en la cual se encuentra. Asegúrese que la cocina esté bien ventilada: mantenga los orificios de ventilación natural abiertos o instale un dispositivo de ventilación mecánico (una campana extractora mecánica). El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo aumentar el nivel de ventilación mecánica donde está instalada.”
  - Los aparatos y sistemas a gas se deben revisar regularmente para ver si funcionan correctamente. Por favor, programe un mantenimiento anual.
  - Limpie regularmente los quemadores a gas. Las llamas deben ser azules y quemar de forma uniforme.
  - Se requiere una buena combustión en los aparatos a gas. En el caso de una combustión incompleta, se puede desarrollar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inoloro y muy tóxico, que tiene un efecto letal incluso en dosis muy pequeñas.
  - Solicite a su proveedor de gas local información sobre los números de teléfono para emergencia por gas y medidas de seguridad en caso de oler a gas.
  - El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba en exceso de 1/2 psi (3,5 kPa).
  - El aparato debe estar aislado del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones iguales o menores que 1/2 psi (3,5 kPa).
  - Los quemadores de la estufa no se vuelven a encender automáticamente en caso de corte en la alimentación eléctrica y el gas sin quemar continuará saliendo por los quemadores. Apague los quemadores de forma inmediata cuando se produzca un fallo en la alimentación eléctrica.
- 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 el 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 los errores de manipulación.
- El aparato se puede usar para descongelar, hornear, rostizar y asar comida.

## Al momento de desechar

### Material de empaque



#### **PELIGRO:**

¡Riesgo de sofocación por el material de empaque!

Los elementos de 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 piezas de empaque de acuerdo con las normas ambientales. Esto 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 elementos 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 orientación que están impresas en la caja de cartón.



#### **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

Para garantizar la importancia de dejar un espacio para el aire debajo del aparato, recomendamos que este aparato se coloque sobre una base sólida y que los patas no se hundan en ningún tipo de alfombra o piso suave.

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.
- Este aparato corresponde a un dispositivo clase 1, es decir que se puede colocar con la parte posterior y uno de sus lados hacia las paredes de la cocina, un mueble de cocina o un equipo de cualquier tamaño. El mueble de cocina o el equipo en el otro lado solo puede ser del mismo tamaño o más pequeño.
- Cualquier mueble de cocina próximo al aparato debe ser resistente al calor 100 °C como mínimo. (212 °F min.)

### Ventilación de la habitación

El aire para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases de escape se emiten directamente hacia la habitación.

Una buena ventilación de la habitación es fundamental para un funcionamiento seguro de su aparato. Si no hay una ventana o puerta disponible para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional.

No instale este aparato en una habitación debajo del nivel del piso a menos que esté abierta al nivel del piso en al menos un lado. Si no se instala correctamente es peligroso y podría causar una acción penal. El uso intensivo y prolongado del aparato puede exigir ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana o usar un sistema de ventilación mecánico fijo y permanente, un ventilador extractor o una campana extractora que ventile hacia el exterior.

Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
más pequeño que 177 pies <sup>3</sup>	mínimo de 15,5 pulgadas <sup>2</sup>
177 pies <sup>3</sup> to 353 pies <sup>3</sup>	mínimo de 7,75 pulgadas <sup>2</sup>
más grande que 353 pies <sup>3</sup>	no se requiere
en el sótano	mínimo de 10,1 pulgadas <sup>2</sup>

Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su aparato, de acuerdo con el Código de gas combustible nacional ANSI Z223 - última edición - o en Canadá, CAN/CGA B149. 1 y CAN/CGA B149.2 y el Código eléctrico nacional ANSI/NFPA N.º 70 - última edición - o en Canadá Norma CSA C22.1, Código eléctrico canadiense, Parte 1 y los requerimientos del código local.

### 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 en los aparatos de refrigeración.

- Para la instalación, el aparato se debe conectar de acuerdo con todas las regulaciones eléctricas o de gas 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 ..

- 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!

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.





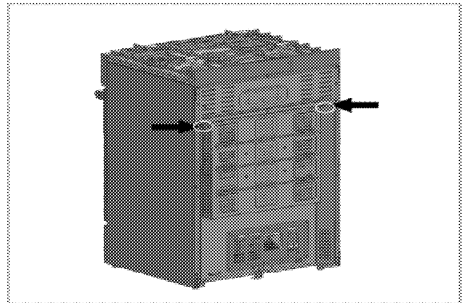
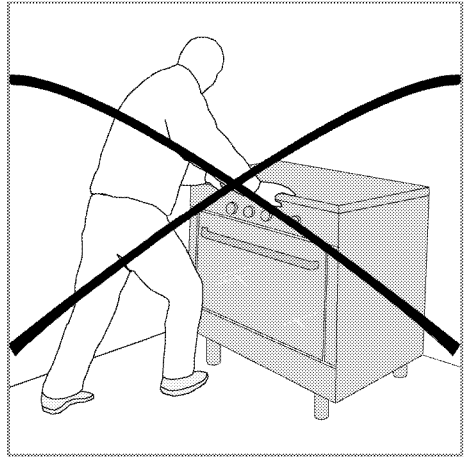
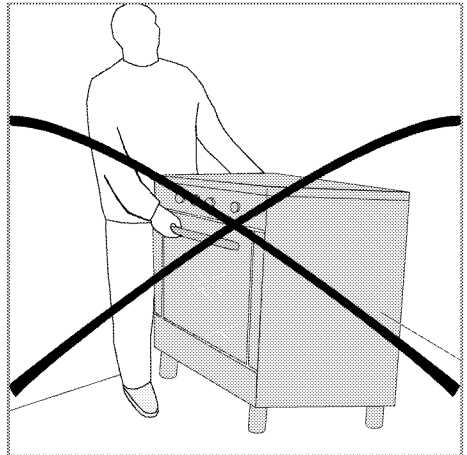
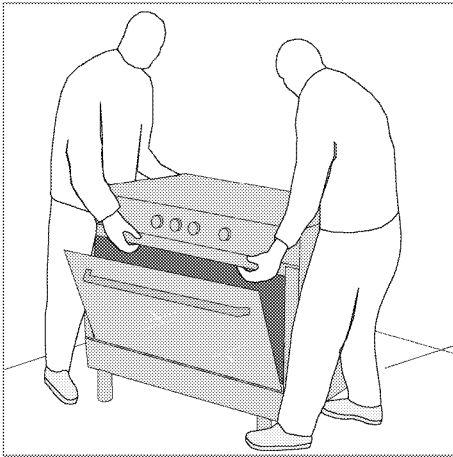
### AVISO: ¡Daño del material!

No coloque otros elementos 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 los relojes y las joyas y ponerse los zapatos de trabajo durante la instalación para proteger 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.

### 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.



### 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. **Verify that cabinets above the cooktop are a maximum of 13" (330 mm) deep.**

Este aparato no se debe usar en casas rodantes, ni vehículos de recreo.



### 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 sigalas 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 la cocina.

Cumpla con todos los códigos y disposiciones vigentes.

Asegúrese de dejarle estas instrucciones al consumidor.

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.



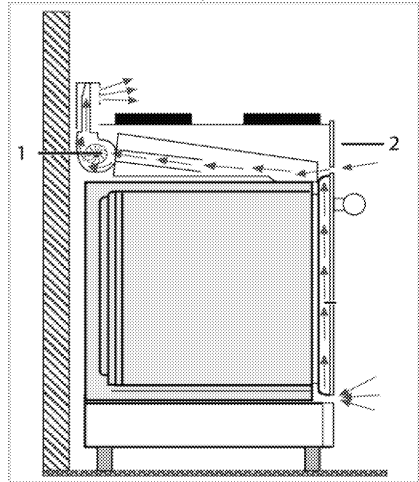
### IMPORTANTE:

Antes de instalar el horno es un área cubierta con linóleo u otra cubierta de piso sintético, asegúrese de que la cubierta del piso pueda resistir calor, al menos 90°F (32°C) sobre 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 1/44 pulgadas (0,64 cm) de espesor entre la unidad y la alfombra.

### Para el equipo con un ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento enfría la parte delantera de los productos.



1 Motor del ventilador

2 Puerta frontal



### IMPORTANTE:

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

**ADVERTENCIA:**

Todos los hornos pueden volcarse y pueden ocasionar lesiones.

- Los dispositivos de estabilidad antideslizamiento se colocan en una quemador de madera. 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. Completar 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.

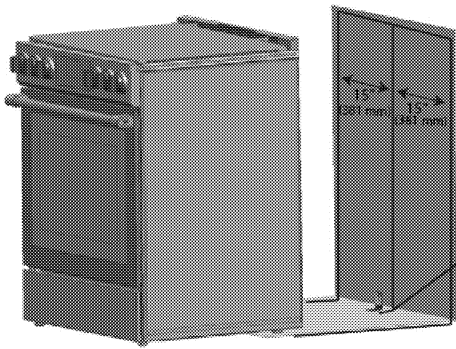
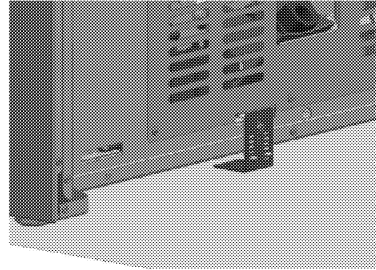
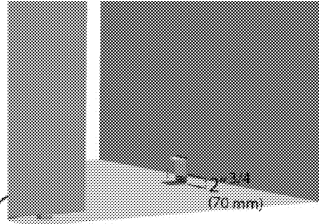


IMAGEN-1



SOPORTE  
NÚMERO 2

NÚMERO 2

SOPORTE

4

IMAGEN-2

TORNILLOS - 4 UNIDADES

TORNILLOS 4  
UNIDADES

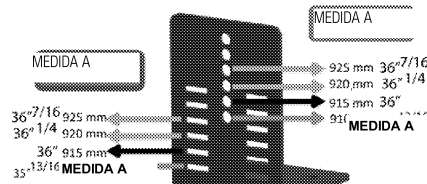
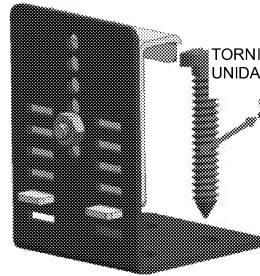


IMAGEN-2

SOPORTE  
NÚMERO 1



**ADVERTENCIA: Riesgo de vuelco**

Un niño o un adulto puede inclinar el horno y morir a causa de un accidente. Conecte el soporte antivuelco 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 el 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.**

**Conexión al suministro de gas**

Este aparato se probó de acuerdo con las siguientes normas:

- Electrodomésticos a gas para cocinar [ANSI Z21.1:2018 ]
- Electrodomésticos a gas para cocinar [CSA 1.1:2018 ]
- Aparatos de gas para uso en altitudes elevadas [CSA 2.17-2017]
- Es responsabilidad del propietario y del instalador determinar si los requisitos adicionales, tales como los códigos locales y / o las normas, se aplican a instalaciones específicas. En ausencia de códigos locales, la instalación debe cumplir con el Código Nacional de Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54.

**Para las instalaciones en Massachusetts:**

1. La instalación debe ser realizada por con contratista cualificado o con licencia, u plomero o gasista calificado o con licencia del estado, provincia o región donde se instala el aparato.
2. La válvula de cierre debe ser una válvula de gas con manija en T.
3. El conector flexible de gas no debe ser de más de 36 pulgadas de largo (914 mm)..

Instalador -muestra al propietario donde se encuentra la válvula de cierre del gas.

**Nota sobre la instalación a gran altura:**

Cet appareil a été testé et il a été confirmé qu'il fonctionnera conformément aux normes applicables jusqu'à une altitude de 7 800 pi (2 377 m)

sans aucune modification. L'installation doit être effectuée par un professionnel certifié. Cependant, pour les installations au-dessus de 2 000 pieds (610 m) du niveau de la mer et jusqu'à 7 800 pieds, si vous rencontrez des problèmes de performance de flamme, vous pouvez obtenir des kits d'injecteurs pour le gaz naturel et le gaz propane auprès du service agréé BEKO qui fonctionneront à ces altitudes plus élevées. Si les performances de la flamme sont satisfaisantes, aucun changement d'injecteur n'est nécessaire. Assurez-vous que l'installation du produit est effectuée conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations/exigences locales.

LA CONVERSIÓN SERÁ LLEVADA A CABO POR UN REPRESENTANTE AUTORIZADO DEL FABRICANTE, DE ACUERDO CON LOS REQUISITOS DEL FABRICANTE, AUTORIDADES PROVINCIALES O TERRITORIALES QUE TENGAN JURISDICCIÓN Y DE ACUERDO CON LOS REQUISITOS DE LA CSA B149.1.

**Instalación de gas propano**

El recipiente de gas propano debe estar equipado con su propio regulador de alta presión. Además, también se debe utilizar el regulador suministrado con esta unidad. El aparato sale de fábrica para usarse con gas natural. Debe convertirse para usarse con propano. Un técnico o instalador calificado debe realizar la conversión. Este aparato ha sido probado y se ha confirmado que funcionará de acuerdo con los estándares aplicables hasta una altura de 7800 pies (2377 m). Excepción: para usarlo con gas propano, el aparato debe convertirse de acuerdo con las instrucciones de conversión a propano.

**Conectar al suministro de gas****ADVERTENCIA:**

Este producto se puede convertir en gas LP. Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados.

La conexión de gas está ubicada debajo del panel posterior del horno. Se puede acceder por la parte posterior del horno.



Cierre la válvula de suministro de gas antes de desconectar el horno antiguo y déjela cerrada hasta que se haya completado la conexión nueva.

La cocina se puede instalar usando un tubo rígido o un conector metálico flexible del aparato certificado por UL International, cCSAus, CSA. Si usa un conector flexible, siempre use un conector nuevo.

Aplique compuesto de juntas o cinta adecuada para su uso con gas natural en torno a todas las roscas macho para evitar fugas.

Si no está presente, instale la válvula de cierre de gas en una ubicación a la que se pueda acceder fácilmente. Asegúrese de que todos los usuarios sepan dónde y cómo cerrar el suministro de gas del horno.

La presión de suministro de gas para comprobar el ajuste del regulador es de 6 " (152mm) WC.



**AVISO:**

El instalador debe informarle al cliente la ubicación de la válvula de cierre de gas. Conector metálico flexible

1. Instale el adaptador macho de 1/2" (12.7mm) del quemador en la rosca interna NPT de 1/2" (12.7mm) de la entrada del horno. Use una llave de respaldo en el acoplador de codo para evitar el daño.
2. Instale el adaptador de unión macho de 1/2" (12.7mm) o 3/4" (19 mm) del quemador o la rosca interna NPT de la válvula de cierre manual.
3. Conecte el conector metálico flexible del aparato.

4. Asegúrese de que el disyuntor esté apagado y luego enchufe el cable del horno en el tomacorriente eléctrico

5. Empuje el horno de vuelta a su posición asegurándose de que las patas se deslicen bajo el soporte antivuelco. El horno se apoyará a 3/4" (19mm) de distancia de la pared cuando se instala correctamente.



**AVISO:**

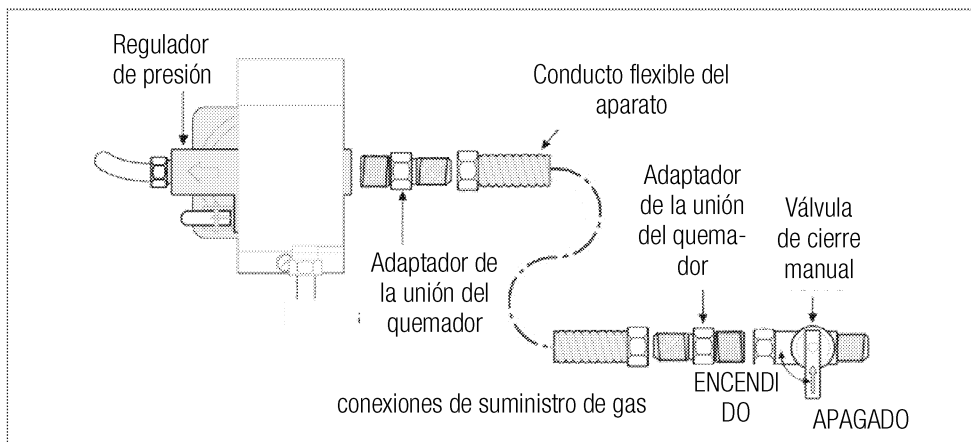
Tenga cuidado de no ondular el conector flexible!

6. Incline con cuidado el horno para asegurarse de que el soporte antivuelco se active y evite el vuelco.

**Rigid Pipe Method** La configuración de la conexión de la tubería rígida variará según la ubicación de la mangueta de la tubería de gas. Consulte la Figura para obtener más detalles.

1. Asegúrese de que el disyuntor esté apagado y luego enchufe el cable del horno en el tomacorriente eléctrico
2. Empuje el horno de vuelta a su posición asegurándose de que las patas se deslicen bajo el soporte antivuelco. El horno se apoyará a 3/4" (19mm) de distancia de la pared cuando se instala correctamente.
3. Incline con cuidado el horno para asegurarse de que el soporte antivuelco se active y evite el vuelco.
4. Conecte la tubería al horno en la unión. Acceda a la conexión mediante el panel de acceso atrás de la gaveta de calentamiento.

**Proceda a "Probar si hay fugas de gas"**





## Probar si hay fugas de gas

El instalador instalará la prueba de fuga de acuerdo con las instrucciones dadas en esta sección.

**Encienda el gas.** Aplique un líquido de detección de fugas no corrosivo a todas las uniones y acopladores en la conexión de gas entre la válvula de cierre y el horno. Incluya los acopladores y las uniones en el horno si las conexiones se pueden haber alterado durante la instalación. **Las burbujas que aparecen alrededor de los acopladores y las conexiones indican una fuga.**

Si aparece una fuga, cierre la válvula de cierre de gas de la tubería de alimentación y vuelva a apretar las conexiones. Vuelva a probar si hay fugas al abrir la válvula de cierre de gas de la tubería de alimentación. Cuando se completa la comprobación de fugas (no aparecen burbujas), la prueba está completa. Limpie todo el residuo del líquido de detección.

	<b>ADVERTENCIA:</b> Nunca revise si hay fugas con una llama. No continúe con el siguiente paso hasta que se hayan eliminado todas las fugas.
	<b>ADVERTENCIA:</b> Antes de conectar el cable eléctrico, asegúrese de que todos los controles estén en la posición OFF (apagado).

## Probar la función del quemador

### 1. Pruebe la energía en el disyuntor

Verifique que el cableado en la casa esté instalado correctamente. Si no funciona llame al Servicio.

### 2. Pruebe los quemadores de la cocina

Pruebe el encendido del quemador. Seleccione una perilla del quemador de la cocina. Presione y gire hacia el símbolo de la llama. El módulo del encendedor/chispa producirá un sonido de clic. Cuando el aire se purgó de las tuberías de alimentación, el quemador debe encenderse en cuatro (4) segundos.

Pruebe la llama: Ajuste alto. Coloque el quemador en HI (alto). Vea, para características adecuadas de la llama. Si alguno de los quemadores continúa quemando mayormente o completamente en amarillo, llame al servicio.

Pruebe la llama: Ajuste bajo. Gire el quemador hacia L.O. (bajo). Verifique que la llama rodee completamente al quemador. Debe haber una llama en cada puerto del quemador y no debe haber espacio de aire entre la llama y el quemador. Si alguno de los quemadores no se mantiene, llame al Servicio.

Pruebe el encendido y la llama de cada quemador de la cocina como se describe arriba.

### Cuando la llama se ajusta correctamente

Debe haber una llama en cada puerto del quemador de la cocina.

No debe haber espacio de aire entre la llama y el puerto del quemador.

### 3. Pruebe los quemadores del horno

Abra la puerta del horno. Retire los dos tornillos ajustables traseros, deslice la cubierta hacia adelante y hacia afuera. Retire la cubierta del reflector hacia delante y hacia fuera.

**Pruebe el encendido del quemador del horno.** Fije el horno para hornear a 175°C (350° F). El quemador se encenderá después de 30-75 segundos. El quemador permanecerá encendido hasta que se alcancen los 175°C (350° F) y luego se apaga. Desde este punto el quemador se encenderá y apagará para mantener la temperatura.

**Pruebe la llama del quemador del horno** Mientras el quemador está encendido, inspeccione la llama. Vea que las figuras de la llama que aparece a continuación para conocer las características correctas de la llama. Si la llama se quema completamente o mayormente en amarillo, ajuste el obturador de aire del quemador del horno. Consulte las figuras de la llama a continuación (página siguiente) para obtener más detalles.

### Pruebe el encendido del quemador de la parrilla.

Fije el modo de cocción a parrilla alta. El quemador se encenderá después de 30-75 segundos.

### Pruebe la llama del quemador de la parrilla.

Mientras el quemador esté encendido, inspeccione la llama. Vea que las figuras de la llama que aparece a continuación para conocer las características correctas de la llama. Si la llama se quema completamente o mayormente en amarillo, ajuste el obturador de aire del quemador de la parrilla. Consulte las figuras de la llama a continuación para obtener más detalles.

**Vuelva a colocar la tapa del horno reflector y la cubierta inferior.** Fije la tapa con dos tornillos de mariposa traseros.

## Características de la llama

### Llamas amarillas:

Se requiere más ajuste.



### Llamas azul suave:

Normal para el gas natural.



Si la llama es completamente o mayormente amarilla, verifique que el regulador esté fijado para el combustible correcto. Luego del ajuste, vuelva a probar.

Algunas manchas amarillas es normal durante el arranque inicial. Deje que la unidad funcione 4 o 5 minutos y reevalúa antes de hacer ajustes.

## Llame al Servicio, si;

1. Uno de los quemadores no se enciende.
2. La llama del quemador de la parrilla o del horneado se apaga antes de alcanzar los 175°C (350° F).
3. Uno de los quemadores continúa quemando de color amarillo.



### AVISO:

Si la temperatura del horno aumenta más de lo planeado, apague el horno y llame al servicio autorizado para que le reparen el termostato del horno.

La Ley de Imposición de Materiales Tóxicos y Agua Potable Segura de California requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas en el Estado de California que causan cáncer, defectos al nacer u otro daño reproductivo y requiere que los negocios adviertan sobre la exposición potencial a esas sustancias.



### IMPORTANTE:

Este producto contiene un químico conocido por el Estado de California que causa cáncer, defectos al nacer u otro daño reproductivo.



**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.**

Este aparato puede provocar una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias enumeradas, como benceno, formaldehído, monóxido de carbono y tolueno.

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 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 enchufe adaptador, un cable de extensión ni saque la clavija de descarga a tierra del cable de alimentación eléctrica que un electricista cualificado instale una salida eléctrica cerca del aparato si no se sigue esta advertencia se pueden causar lesiones graves, 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 casa rodante 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 de energía 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, 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 20A.

## 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 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.



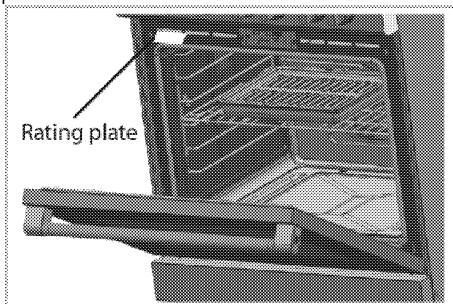
#### ADVERTENCIA:

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.

Cuando 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 placa de características del aparato.

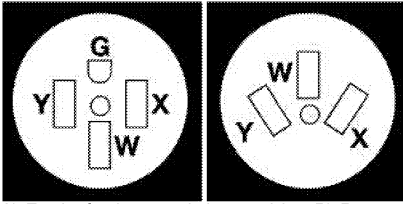
La placa de características se ve cuando la puerta está abierta.



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

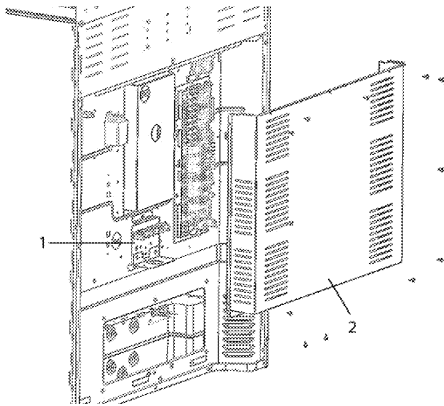
La Figura A ilustra un receptáculo de 4 cables requerido para la instalación en un circuito derivado nuevo (1996 NEC) en casas rodantes, vehículos de recreo o donde los códigos locales no permiten una descarga a tierra mediante el neutro.

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 receptáculo (10-50R)

### 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, a través de 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 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.

### Cable de alimentación

#### Instalación del alivio de tensión

Una correa de descarga a tierra está instalada en esta estufa, la cual conecta 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.

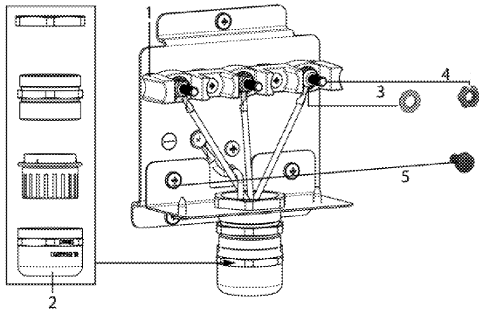
**IMPORTANTE, NO AFLOJE** las conexiones de tuercas instaladas de fábrica que aseguran el cableado de la estufa al bloque de terminales. Puede ocurrir una falla eléctrica o pérdida de la conexión eléctrica si se aflojan o retiran estas 3 tuercas.

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 placa 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 placa 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 placa 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 .

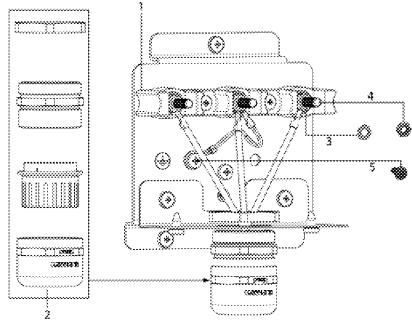
Nota: Los conectores de compresión de cables de campo no terminados deben ajustarse a aproximadamente 90 in./lbs.

### Conexión de cuatro cables:

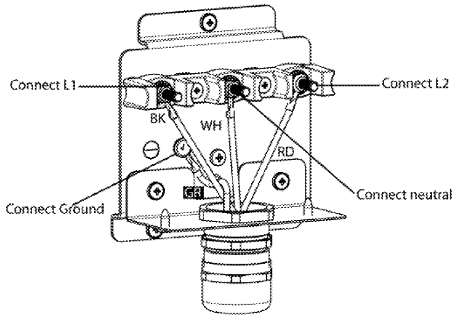


- 1 Bloque de terminales
- 2 Cable de alimentación/ placa de conducto
- 3 Arandela
- 4 Tuerca
- 5 Tornillo

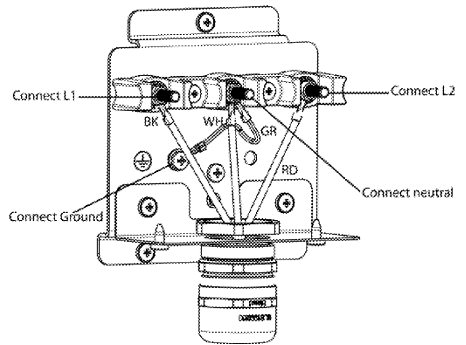
### Conexión de tres cables:



- 1 Bloque de terminales
- 2 Cable de alimentación/ placa de 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 lo ayudará a usar su aparato de forma ecológico y a ahorrar energía:

- Use utensilios para horno de color oscuro o recubiertos con esmalte, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Mientras cocina sus comidas, realice un precalentamiento si se aconseja en el manual del usuario o en las instrucciones de cocina.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre el estante metálico.
- Prepare más de un plato consecutivo. 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 recipientes/bandejas con la cubierta para cocinar. Si no hay una cubierta, el consumo de energía puede aumentar 4 veces.
- Seleccione el quemador que es adecuado para el tamaño del fondo de la cacerola a usar. Siempre seleccione el tamaño correcto de cacerola para sus platos. Las cacerolas más grandes requieren más energía.

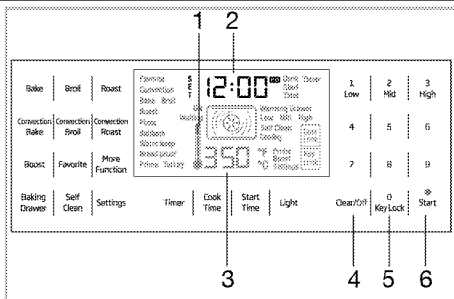
#### Uso por primera vez

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

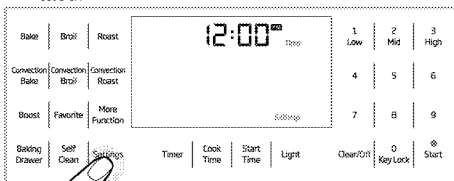
#### Cómo fijar la hora

**IMPORTANTE:**  
El ajuste por defecto para el reloj es a las 12:00 después del encendido inicial.

**IMPORTANTE:**  
El ajuste del tiempo activo se reinicia automáticamente cuando hay un apagón. Ajuste el reloj de nuevo ..



1. Pulse una vez "Configuración" en el panel táctil



2. Pantalla de temporizador, "Time" y "Settings" 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 del nivel de volumen

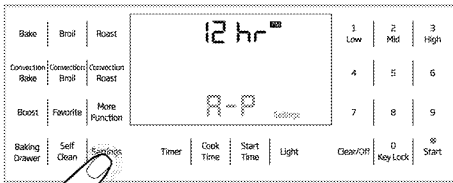


1. Toque el panel táctil " Settings " dos veces.
2. El panel táctil " Settings " parpadea.
3. Ajuste el tipo "L1", "L2" o "L3" tocando 1, 2 o 3 en el teclado numérico.



- Configure "L1", "L2" o "L3" presionando "Inicio" o espere aproximadamente 10 segundos.

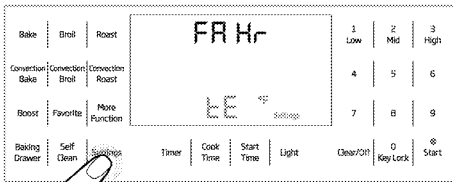
### Ajuste de 12 - 24hr



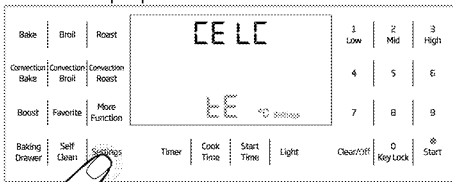
- Pulse "Configuración" en el panel táctil tres veces.
- "Configuración" parpadea en el panel táctil.
- Ajuste 12 hr o 24 hr tocando 1 y 2 en el teclado numérico.
- Fije 12 hr o 24 hr pulsando "Iniciar" o espere 10 segundos aproximadamente.

### Ajuste del nivel de temperatura

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



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



- Ajuste °F o °C tocando 1 y 2 en el panel táctil.
- Cuando introduzca el número deseado, establezca la unidad de temperatura tocando "Iniciar" o espere unos 10 segundos.

### 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.



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.

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

### Primer calentamiento



#### IMPORTANTE:

Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. 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 a gas

- Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
- Cierre la puerta del horno.
- Seleccione la función de horneado.
- Ajuste la temperatura 175°C (350°F).
- Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
- Apague el horno.

## Parrilla

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



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. 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.

## 4 Cómo usar el quemador

### Información general sobre la cocción



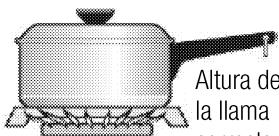
#### ADVERTENCIA

Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje el quemador desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **¡Nunca trate de extinguir un incendio con agua!** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga. Apague el quemador si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

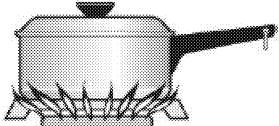


#### PRECAUCIÓN

Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio de cocina. Una llama más grande gasta energía y aumenta el riesgo de quemarse con la llama



Altura de la llama correcta



- Antes de freír alimentos, siempre secalos bien y colocarlos suavemente en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos se descongelen por completo antes de freírlos.
- No cubra el recipiente que usa al calentar aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de el quemador, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos y sartenes en zonas de cocción que están encendidas. Estos se pueden dañar.
- Hacer funcionar una zona de cocción sin un recipiente o sartén sobre ella puede dañar el producto. Apague las zonas de cocción después de que termina de cocinar.
- Como la superficie del producto puede estar caliente, no coloque recipientes de plástico o aluminio sobre ella.

Esos recipientes tampoco se deben usar para guardar la comida.

- Use solamente los sartenes o recipientes con fondo plano.
- Coloque la cantidad adecuada de comida en los sartenes o cacerolas. Entonces, no tendrá que hacer una limpieza innecesaria al evitar que los platos se desborden.

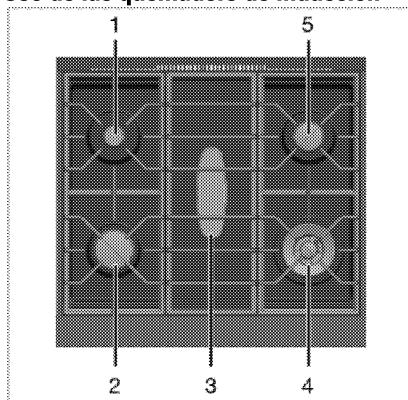
No coloque las cubiertas de los sartenes o cacerolas en las zonas de cocción.

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

### Cocción a gas

- El tamaño del recipiente y la llama deben coincidir. Ajuste las llamas de gas de manera que no se extiendan más allá del fondo del recipiente y centre el recipiente en un portasartén.

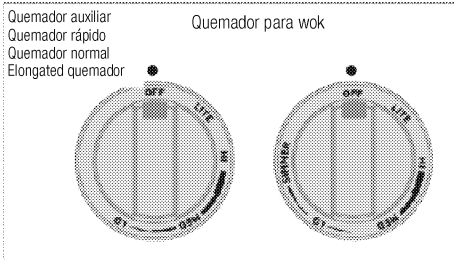
### Uso de los quemadores de inducción



- 1 Quemador normal 18-22 cm ( 7- 8,66 Pulgadas)
- 2 Quemador rápido 22-26 cm (8.66 - 10,2 pulgadas)
- 3 Quemador alargado 36-15 cm (14,17 - 5,9 pulgadas)
- 4 Quemador para wok 24-28 cm ( 9,44 - 11 pulgadas)
- 5 Quemador normal 18-22 cm ( 7- 8,66 Pulgadas) es una lista de diámetros recomendados de los recipientes a usar en los quemadores relacionados.

### Encendido de los quemadores a gas

Los quemadores de gas se controlan con mandos de la encimera de gas.



1. Mantenga presionada la perilla del quemador.
2. Girando en sentido contrario para nivelar "LITE".  
El encendido comienza en la posición "LITE", la combustión tiene lugar hacia la posición de cocción "HI".
3. Ajústelo a la potencia de cocción deseada.

### Apagado de los quemadores a gas

Gire el mando de la plancha hasta la posición de apagado (superior).

### Quemador para wok

Los quemadores para wok le permiten cocinar más rápido. El wok, un utensilio particularmente utilizado en la cocina asiática, es una especie de sartén profunda y plana de hojalata, que se utiliza para cocinar verduras troceadas y carne a fuego vivo durante poco tiempo.

Su rápida y uniforme conducción del calor permite que los alimentos conserven su valor nutricional y las verduras se mantengan crujientes.

Puede utilizar el quemador para wok con ollas normales también.

## 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 de la repisa.
- Seleccione la posición de la rejilla correcta antes de encender el horno o asar. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Siempre coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno está frío. Si la rejilla se debe mover mientras el horno está caliente, no deje que las agarraderas toquen el elemento calentador caliente en el horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

### Consejos sobre el asado

- Sazonar con jugo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de 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 altura de la carne.
- Deje la carne descansar en el horno durante aproximadamente 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor en todo el pedazo y no desaparece cuando se corta la carne.
- El pescado en un plato resistente al fuego se debe colocar en la rejilla en el nivel medio o inferior.

### Consejos para cocinar en 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. Las piezas planas, 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 piezas a cocinar a la parrilla en el estante de alambre.
- Si la parrilla está en la rejilla de alambre, ubique la bandeja de goteo debajo para juntar 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!

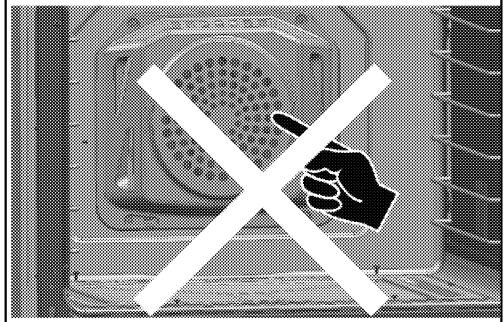
Solamente use los alimentos para asar que son adecuados para el calor intensivo de la parrilla.

No coloque los alimentos demasiado lejos de la parte posterior 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 agujeros de la pared posterior del horno.



El ventilador solo se ejecuta si es necesario para mejorar el rendimiento de la cocina y el ahorro de la energía del horno.

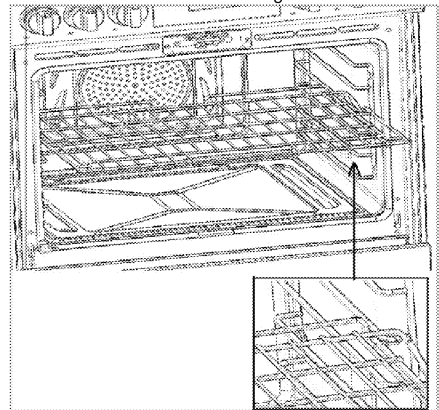
### Consejos para la cocción de verduras

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.

### 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.



## Cómo usar el horno eléctrico

### 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

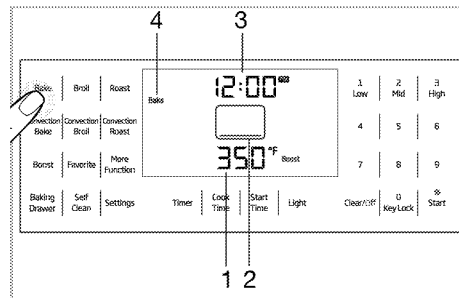
## Bloqueo de teclas

### 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.

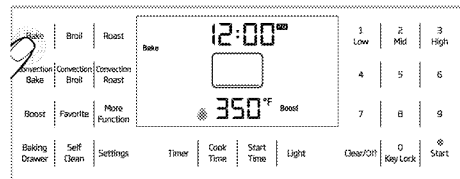
## Tabla de funciones

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 DE PRIMERA	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		

## Funciones de ayuda a la cocción

### Horneado



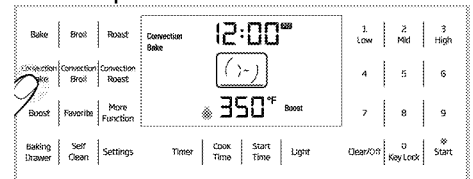
Solamente está encendido el calentador inferior. El modo de horneado se puede utilizar para una variedad de alimentos, desde tortas a guisos.

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.

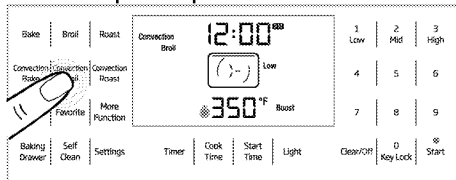
El modo de asar a la parrilla tiene tres posibilidades: bajo 350 ° F (175 ° C), medio 450 ° F (230 ° C), alto 550 ° F (290 ° C).

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.

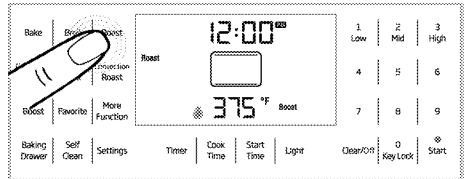
El modo de asar a la parrilla tiene tres posibilidades: bajo (350°F (175°C)), medio (450°F (230°C)), alto (550°F (290°C)).

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.

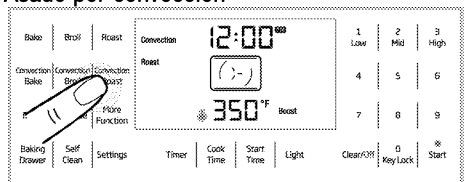
Precalentar el horno cuando se utiliza el modo de asado para mejores resultados.

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.

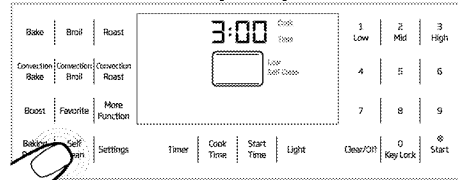
Precalentar el horno cuando se utiliza el modo de Asado por convección para mejores resultados.





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, 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.



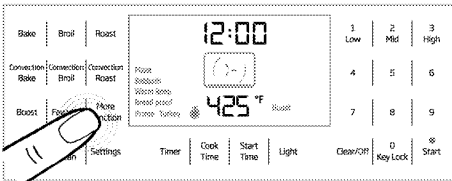
La luz no se enciende durante el ciclo de auto-limpieza.



### 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.

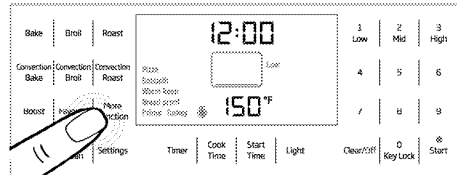
 Se deben colocar todos los alimentos en el horno antes de que empiece el Sabbath, porque una vez que inicie el Sabbath ya no se puede.

 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)

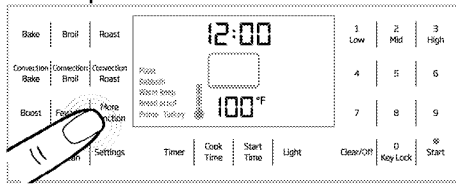
 **PRECAUCIÓN:**  
Coloque los alimentos cocinados en un plato para servir resistente al calor en la parrilla del horno.  
Retire las cucharas para servir etc. antes de colocar los platos en el horno.

 **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 de primera



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 de primera 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 de primera 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.

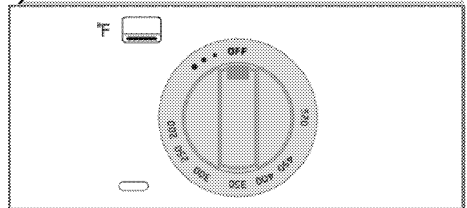
## Cajón para hornear

El cajón para hornear se puede utilizar como cajón calentador en algunos modelos. El cajón para hornear se utiliza para hornear alimentos (pizzas, galletas y postres) y consume menos energía que el horno superior. Debe utilizar la tabla de tiempos de cocción del horno como referencia para las temperaturas de cocción, pero el tiempo puede variar.

Para mejores resultados, precaliente el cajón para hornear antes de cocinar los alimentos. El cajón para hornear tarda entre 20 y 30 minutos en calentarse.

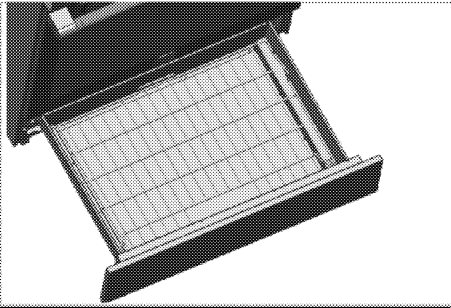
**Para encender el cajón para hornear**, toque " Baking drawer " en la pantalla. La señal de cordero del cajón de horneado permanecerá encendida. Luego, gire la perilla del cajón para hornear a la temperatura deseada.

**Para apagar el cajón para hornear**, gire el mando "Baking drawer" a la posición de apagado. Luego toque el cajón para hornear en la pantalla. El cordero de señal del cajón de horneado se mantendrá apagado.



### PRECAUCIÓN:

Coloque la parrilla de alambre que usa para el horno boca abajo, en el cajón para calentar / hornear.

**PRECAUCIÓN:**

"No coloque alimentos, papel de aluminio o utensilios de cocina directamente en el fondo del cajón".

**PRECAUCIÓN:**

Coloque la comida en una fuente para servir resistente al calor en el cajón para hornear. Coloque el plato en la parrilla del cajón.

**PRECAUCIÓN:**

No utilice el cajón para fines que no sean para cocinar, como secar la ropa o guardarla. Utilice el cajón solo para cocinar.

**PRECAUCIÓN:**

No utilice envases de plástico ni envoltorios de plástico.

**PRECAUCIÓN:**

No cubra el área interior del cajón para hornear con papel de aluminio.

**PRECAUCIÓN:**

No almacene líquidos ni agua dentro del cajón para hornear.

**IMPORTANTE:**

El cajón para hornear no se puede utilizar durante la función de autolimpieza.

**IMPORTANTE:**

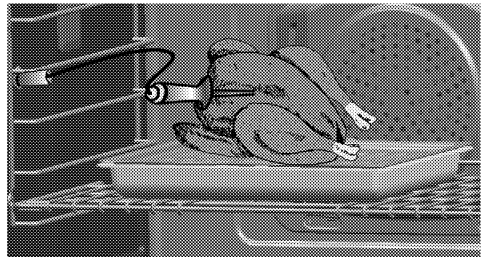
El cajón para hornear se apaga automáticamente después de 3 horas.

**PRECAUCIÓN:**

La altura máxima de los alimentos que se pueden colocar en el cajón para hornear es de aproximadamente 4-5 cm (1,5 - 2 pulgadas).

**PRECAUCIÓN:**

No coloque alimentos, papel de aluminio o utensilios de cocina directamente en el fondo del cajón.

**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.

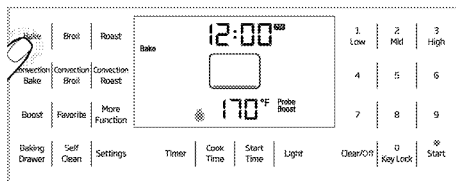
La temperatura medida del interior del alimento indica el nivel de cocción de la carne.

"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.



	<b>PRECAUCIÓN</b> 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.

**PRECAUCIÓN**  
La temperatura central del alimento se puede ajustar entre 100-210 °F (40-100 °C).

**i** El tiempo de cocción no se indica cuando el sensor de carne está conectado..

**i** No se sugiere ajustar el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados de cocción con la sonda para carne.

**i** 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.

**i** 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.

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

## Funcionamiento de la unidad de control del horno

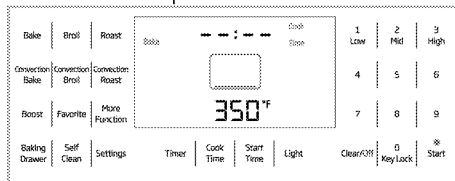
### Activación del modo de funcionamiento semi-automático

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.

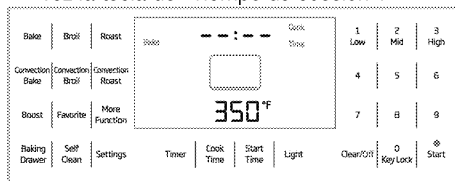
**IMPORTANTE:**  
Todos los segmentos del símbolo de la temperatura interna del horno (1) se encenderán cuando el horno alcance la temperatura fijada.

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

### Encendido del funcionamiento automático completo

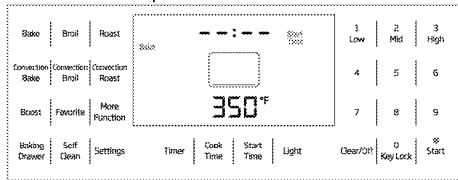
En este modo de funcionamiento es posible ajustar el tiempo de cocción y la hora de finalización de la cocción.

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.

- 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" ("Cocinando").

» 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 ser seleccionada 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.

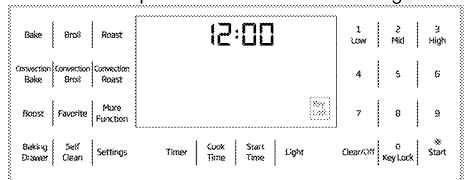
### Utilización del bloqueo de teclas

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

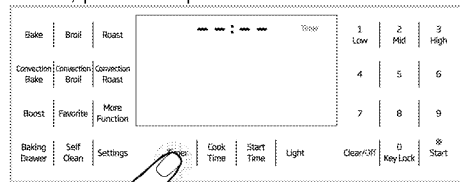
Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción. El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno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

 **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.

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

 **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.

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

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


 **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.

 **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.

 **IMPORTANTE:**  
Los valores de Horneear y Configurar están preestablecidos como 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 oír 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.

### 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.



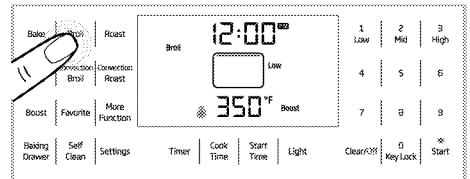
#### ADVERTENCIA:

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.

## Tabla de tiempos de cocción



El primer estante del horno es el estante inferior.



Carga máxima de la bandeja del horno: 4 kg (8,8 lbs).



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

## Horneado y asado

Alimento	Modo de cocción	Temperatura del horno (°F/°C)	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo (min.)	Tamaño y Tipo de Bandeja	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 (con levadura*)	Horneado	400/205	Única	3	30-40	Bandeja de horneado	-
Pan (con 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, delgada	Horneado	425/220	Única	2	8-15	Bandeja para pizza o bandeja para horneado	-
Pizza fresca, gruesa	Horneado	425/220	Única	2	12-20	Bandeja para pizza o bandeja para horneado	-
Pizza congelada, gruesa	Horneado	425/220	Única	2	10-15	Bandeja para pizza o bandeja para horneado	-
Pollo, entero (4-4,5 lbs.)	Asado por convección	375/190	Única	2	120-140	Molde para dorar o bandeja para asar	Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo.
Pavo, entero, sin relleno (18-20 lbs.)	Asado por convección	325/160	Única	1	150-180	Molde para dorar	Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo. Recubrir la superficie superior del pavo para evitar que se dore demasiado 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 para asado	La temperatura interna es 145°F (62 °C) (cocción medio cruda), 160°F (71 °C) (cocción media)
Pan tostado	Parrilla	Alta	Única	5	2-2:30	Parrilla para asado	Sítue la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador.
Muslo de pollo (2-2,5 lbs)	Parrilla	Alta	Única	4	Lado 1: 16-20 Lado 2: 8-12	Parrilla para asado	Sítue la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador. Temperatura interna mínima 180°F (62 °C) en el muslo.
Muslo de pollo (2-2,5 lbs)	Parrilla	Med	Única	4	Lado 1: 20-24 Lado 2: 14-16	Parrilla para asado	Sítue la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador. Temperatura interna mínima 180°F (62 °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 para asado	Sítue 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 para asado	Sítue la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador.
*Levadura	Horneado	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 que se vana a asar a la parrilla.							

## 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:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!



#### PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- Mantenga el área del aparato sin materiales combustibles, como gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de combustión o del aire de ventilación.
- Limpie minuciosamente el producto después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.



#### IMPORTANT:

No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecida en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.

- **¡No use materiales de limpieza abrasivos!**
- Siempre asegúrese de que el exceso de líquido se saque minuciosamente después del limpiar y que cualquier derrame se seque de inmediato.
- No use agentes de limpieza que contienen ácido o cloruro para limpiar las superficies de acero inoxidable y la manija. Use un paño suave con detergente líquido (no abrasivo) para limpiar esas partes, prestando atención de barrer en una dirección.



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.



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

### Limpieza de los quemadores

#### Quemadores de inducción a gas

1. Retire y limpie las parrillas y las tapas de los quemadores.
2. Limpie el quemador de inducción.
3. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores, asegurándose de que se asienten correctamente.
4. Cuando coloque las rejillas superiores, asegúrese de colocar las parrillas de forma que los quemadores queden centrados.

### Limpieza del panel de control

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



No retire los botones de control o perillas para limpiar el panel de control.

¡El panel de control se puede dañar!

### 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.

### 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).

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 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.

## Retiro 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 sus partes son frágiles. Use ambas manos para retirar la puerta. La puerta frontal es de vidrio. 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 balancearse 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 causadas por la bisagra al cerrarse violentamente

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.

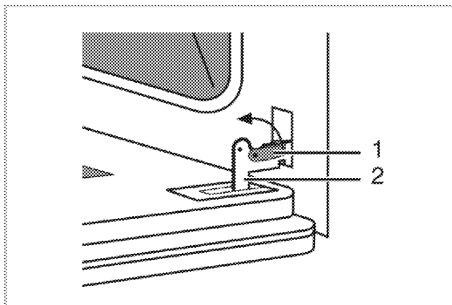
No retire la puerta con objetos afilados o puntiagudos,

ya que podría romper el vidrio. Colóquela sobre una superficie

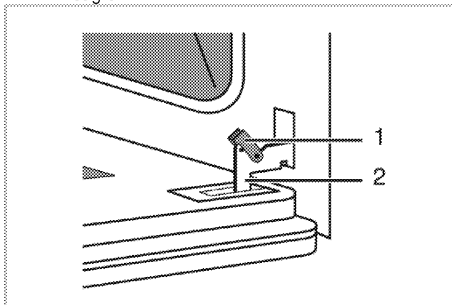
plana, lisa y posicónela de modo que la puerta no se saiga.

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!

**i** La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300°C (573 °F). Más información en *Especificaciones técnicas*. Puede solicitar bombillas para horno de repuesto a los agentes de servicio autorizados o técnicos con licencia.

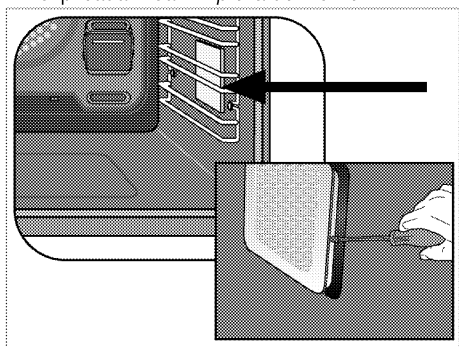
**i** La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

**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*.

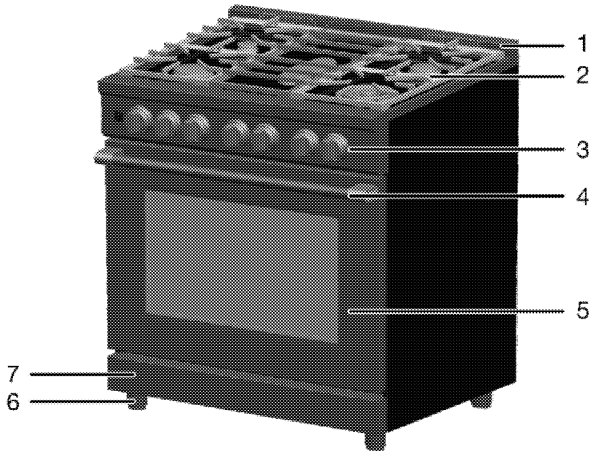


3. Retire la cubierta protectora de vidrio con la ayuda de un destornillador.
4. Desenrosque la lámpara del horno y sustítúyala por una nueva.
5. Vuelva a colocar la cubierta protectora de vidrio y a continuación las parrillas del horno.

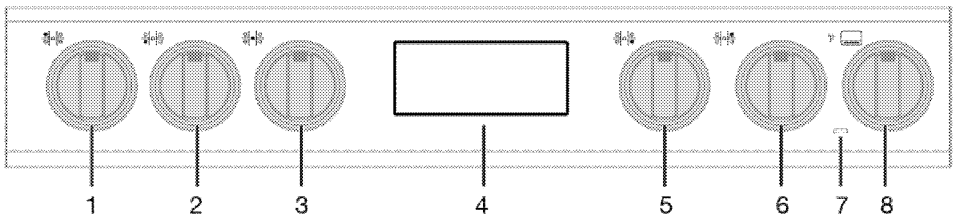


## 7 Información general

### Generalidades



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



- |   |                                   |   |                                 |
|---|-----------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Quemador normal izquierdo trasero | 6 | Quemador normal frontal derecho |
| 2 | Quemador rápido frontal izquierdo | 7 | Cordero señal cajón horneado    |
| 3 | Quemador alargado central         | 8 | Perilla del cajón para hornear  |
| 4 | Temporizador digital              |   |                                 |
| 5 | Quemador para Wok frontal derecho |   |                                 |

## Especificaciones técnicas

<b>GENERAL</b>	
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	36 x 29 <sup>13/16</sup> x 29 <sup>1/8</sup> pulgadas (914x757x739 mm)
Voltaje / frecuencia	220 - 240V~60Hz 2AC~N
Tipo de cable / sección	SJT 12x4 AWG
Protección del fusible	Min. 20 A
Longitud del cable	máx. 6 pies
Potencia eléctrica total	4,35 kW
Tipo/presión del gas	Gas natural 5" WC / LP Gas 10" WC
<b>Quemadores</b>	
Izquierdo posterior	<b>Quemador normal</b>
Potencia	8000 BTU/h / 6500 BTU/h
Izquierda delantera	<b>Quemador rápido</b>
Potencia	12500 BTU/h / 9250 BTU/h
Central	<b>Quemador alargado</b>
Potencia	10000 BTU/h / 8250 BTU/h
Derecho delantero	<b>Quemador para wok</b>
Potencia	16000 BTU/h / 16500 BTU/h
Derecho posterior	<b>Quemador normal</b>
Potencia	8000 BTU/h / 6500 BTU/h
<b>HORNO/GRATINADOR</b>	
Horno principal	Horno multifunción
Horneado	2240 W
Parrilla	3320 W
Asado por convección	3670 W
Cajón para hornear	680 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 se 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

Sacar la



### 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).

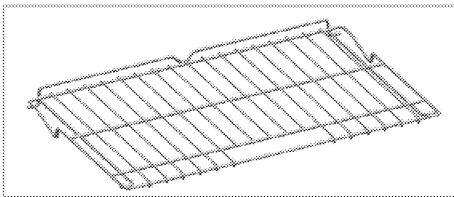


Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

### 1. Manual del usuario

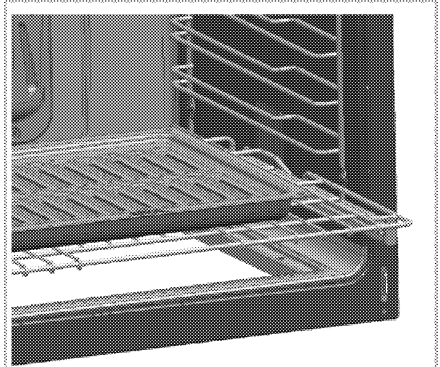
### 2. Parrilla de horno

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



### 3. Colocación correcta de la parrilla del horno y la bandeja en los estantes telescópicos (La bandeja varía según el modelo del producto. Es posible que no exista en su producto.)

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.



## Tabla del inyector



### ADVERTENCIA:

Este producto se puede convertir en gas LP. Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados.

Según el tipo de gas que se utiliza se debe usar el inyector correcto. Por favor, vea la tabla LPG/NG a continuación.

Posición de la zona de el quemador de inducción	8000 BTU/h Izquierdo posterior	12500 BTU/h Izquierdo delantero	16000 BTU/h Izquierdo delantero		8000 BTU/h Izquierdo posterior	10000 BTU/h Central
Tipo de gas / presión del gas						
Gas natural 5"	125	155	interior 75	exterior 120	125	139

Posición de la zona de el quemador de inducción	6500 BTU/h Izquierdo posterior	9250 BTU/h Izquierdo delantero	16500 BTU/h Derecho delantero		6500 BTU/h Derecho posterior	8250 BTU/h Central
Tipo de gas / presión del gas						
Gas LP 10"	75	94	interior 46	exterior 80	75	85
			46	78		

## 8 Resolución 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.*

### No hay chispa de encendido.

- Sin corriente >>>*Compruebe los fusibles de la caja de fusibles.*

### 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.*
- 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.*

### No hay gas.

- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>>*Abra la espita de suministro de gas.*
- El tubo de suministro de gas está doblado. >>>*Instale el tubo de suministro de gas de forma adecuada.*

### La llama de los quemadores no es correcta o no hay llama.

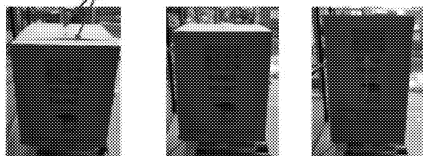
- Los quemadores están sucios. >>>*Limpie los componentes de los quemadores.*
- Los quemadores están húmedos. >>>*Seque los componentes de los quemadores.*
- La tapa del quemador no está colocada de manera segura. >>>*Coloque la tapa del quemador de manera segura.*
- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>>*Abra la espita de suministro de gas.*



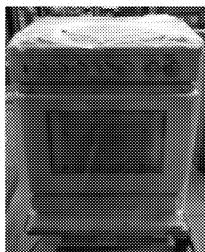
Si una vez implementado el remedio propuesto en esta sección el problema no se soluciona, consulte al servicio técnico autorizado o al distribuidor en donde adquirió el aparato. Nunca trate de reparar un producto defectuoso por sus propios medios.

## 9 Retirar el envoltorio

1 Cinta

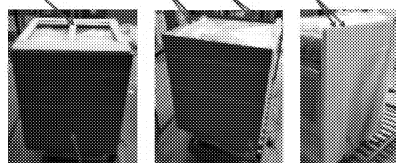


4



Retire la bolsa de nylon del producto.

2 Marco superior



MDF trasero

MDF delantero Bolsa de nylon

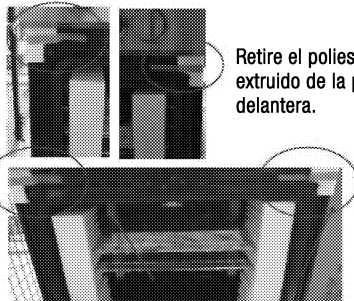
A: Soporte de madera 18x40  
Retire el bastidor MDF superior, trasero y delantero.

3



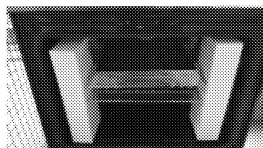
Retire la espuma de poliestireno y las cintas azules.

5



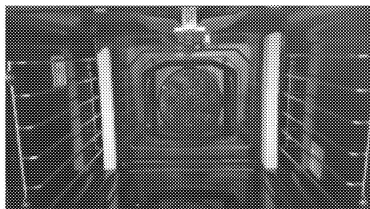
Retire el poliestireno extruido de la puerta delantera.

6



Retire el poliestireno extruido de la parrilla y encoja el envol-

7



Retire el poliestireno extruido de protección en la parte posterior.

8



Retire bandeja superior y cintas azules en ella.

9



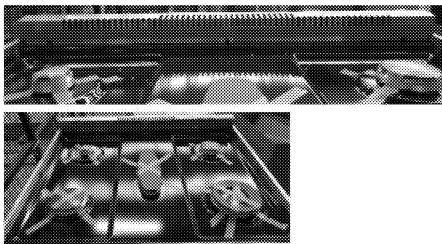
Retire la cinta azul en los bordes de la parrilla elenco.

10



Retire la espuma de poliestireno en la bandeja y la bandeja más baja.

11



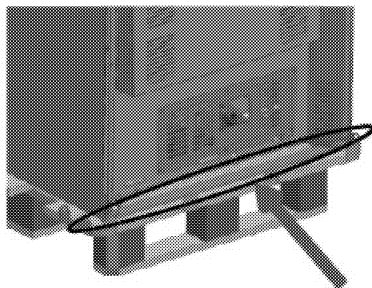
Retire las cintas azules que fijan el Splash-back y las tapas de quemadores.

12



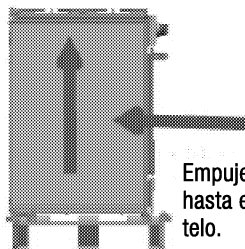
Retire los 5 tornillos.

13



Retire el soporte de metal.

14



Empuje el aparato hasta el fondo y levántelo.

# 10 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, altera-

ción, 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 sustituto, 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 a 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.