



## **HORNO DOBLE EMPOTRADO**

### MANUAL DEL USUARIO

#### **IMPORTANTE**

**El instalador debe dejar estas instrucciones con el aparato.**

**El consumidor debe leer estas instrucciones antes de utilizar el aparato y debe conservarlas para futuras consultas.**



WOD30100SS-WOD30100CF

285.6002.65/R.AB/23.02.2022/3-3

7735687913/7735687921

## ANTES DE LA INSTALACIÓN

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO.

Estimado cliente,

Gracias por su compra - este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico normal. No está aprobado para el uso en exteriores u otros usos no domésticos (incluyendo buques de mar o aire). Vea la Declaración de Garantía Limitada. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante. No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Diríjase a un centro de servicio autorizado por la fábrica para cualquier tipo de servicio.

Este aparato ha sido fabricado en instalaciones modernas y ha pasado por estrictos procedimientos de control de calidad. Para obtener el mejor rendimiento de su producto, le aconsejamos que lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizarlo.

#### **POR FAVOR, SIGA ESTOS IMPORTANTES PASOS:**

- Por favor, lea atentamente este manual de uso antes de utilizar el producto.
- Siga **SIEMPRE** las instrucciones de seguridad recomendadas.
- Mantenga el manual de usuario en un lugar de fácil acceso para su uso futuro.
- Por favor, lea todos los demás documentos suministrados con el producto.
- Tenga en cuenta que este manual puede aplicarse a varios modelos de productos. Este manual indica expresamente las diferencias entre esos distintos modelos.
- Por favor, guarde su recibo para cualquier reparación que pueda ser necesaria bajo garantía.
- En el momento de la entrega, compruebe que el aparato no esté dañado. Si observa algún daño durante el transporte, póngase en contacto inmediatamente con la empresa de transporte o con la empresa donde adquirió el aparato y no lo conecte/utilice.
- Si cede el aparato a otra persona, facilite todos los documentos que lo acompañan, incluida la fecha original de compra. (La garantía no se aplica si se vende la unidad).

Si decide no utilizar más este aparato (o decide sustituirlo por un modelo más antiguo), antes de deshacerse de él, se recomienda inutilizarlo de forma adecuada de acuerdo con las normas de protección de la salud y del medio ambiente, asegurándose en particular de que todas las partes potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con los aparatos viejos.

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....</b>	<b>5</b>
1.1 Instrucciones básicas de seguridad .....	6
1.2 Instrucciones de seguridad en la cocción .....	6
1.3 Seguridad para niños .....	8
1.4 Seguridad eléctrica.....	9
1.5 Uso previsto .....	9
1.6 CUIDADO Y MANTENIMIENTO .....	9
1.7 Embalaje Material.....	10
1.8 Transporte futuro .....	10
<b>VISIÓN GENERAL Y ESPECIFICACIONES .....</b>	<b>11</b>
2.1 Placa de identificación del producto.....	11
<b>VISIÓN GENERAL DE LOS CONTROLES .....</b>	<b>12</b>
3.1 Panel de control.....	12
<b>PREPARACIÓN.....</b>	<b>13</b>
4.1 Consejos para ahorrar energía .....	13
4.2 Primera utilización .....	13
4.2.1 Primera limpieza del aparato.....	13
4.2.2 Calentamiento inicial.....	13
<b>AJUSTES .....</b>	<b>14</b>
5.1 Ajuste de la hora.....	14
5.2 Ajuste del modo de reloj (12 horas o 24 horas).....	16
5.3 Ajuste del volumen de la alarma del temporizador.....	17
5.4 Ajuste de la unidad de temperatura (°F o °C) .....	18
<b>FUNCIONAMIENTO.....</b>	<b>19</b>
6.1 Consejos .....	19
6.1.1 Hornear.....	19
6.1.2 Asar.....	19
6.1.3 Asar a la parrilla.....	19
6.1.5 Cocinar verduras .....	19
5.1.6 Posiciones de la estantería.....	19
6.2 Modos de funcionamiento del horno .....	20
6.2.1 Hornear.....	20
6.2.2 Hornear por convección.....	20
6.2.3 Asar a la parrilla .....	21

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

6.2.4 Asar por convección .....	21
6.2.5 Asar.....	22
6.2.6 Asado por convección.....	22
6.2.7 Cocinar pizza.....	23
6.2.8 Modo Sabbath .....	23
6.2.9 Mantener caliente .....	24
6.2.10 Pavo PRIME .....	25
6.2.11 Impulsar .....	26
6.2.12 Modo AIR FRY.....	26
6.2.13 Tabla de funciones del horno.....	27
6.3 Bloqueo del panel de control.....	28
6.4 Luces del horno.....	28
6.5 Temporizador.....	29
6.5.1 Ajuste de una alarma .....	29
6.5.2 Cancelación de una alarma .....	30
6.6 Modo de cocción manual (posición de espera).....	30
6.7 Hornear, hornear por convección, asar, asar por convección y freír al aire ..	31
6.8 Asar y Asar por convección .....	32
6.10 Tiempo de cocción - Inicio inmediato .....	33
6.11 Cocinar por tiempo - Inicio retardado .....	36
6.12 Sonda para carne.....	38
6.13 Sábado.....	40
6.14 Tabla de tiempos de horneado/tostado sugeridos.....	41
6.15 Tabla de tiempos de AIR FRY .....	43
<b>MANTENIMIENTO Y CUIDADO .....</b>	<b>44</b>
7.1 Limpieza del horno .....	44
7.1.1 Panel de control.....	44
7.1.2 Cavidad del horno.....	44
7.1.3 Puerta del horno .....	45
7.1.4 Uso de la función de autolimpieza.....	45
7.1.5 Sustitución de la lámpara del horno .....	48
7.1.6 Sustitución de la bombilla de la pared lateral .....	49
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....</b>	<b>51</b>
<b>GARANTÍA .....</b>	<b>52</b>

# 1

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

En este manual y en el aparato hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca **SIEMPRE** todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.



Este símbolo le avisa de los peligros que pueden matarle o herirle a usted y a otros. Todos los mensajes de seguridad irán precedidos del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:

### PELIGRO

**INDICA UNA SITUACIÓN DE PELIGRO QUE, SI NO SE EVITA, PUEDE PROVOCAR LA MUERTE O LESIONES GRAVES.**

### ADVERTENCIA

Indica una situación de peligro que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.

### PRECAUCIÓN

Indica una situación de peligro que, de no evitarse, podría ocasionar lesiones personales leves o daños al producto o a la propiedad.

### ADVERTENCIA

Este aparato puede exponerlo a químicos incluyendo el níquel (metálico) que es conocido por el estado de California como causante de cáncer. Para obtener más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

Nota: El níquel es un componente de todo el acero inoxidable y algunos otros componentes metálicos.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, describirán cómo reducir la posibilidad de lesiones y describirán lo que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

Este capítulo contiene información de seguridad que le ayudará a evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará la garantía del producto.

## 1.1 INSTRUCCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

- El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones técnicas para mejorar la calidad del aparato sin previo aviso. Las imágenes incluidas en este manual son sólo para fines esquemáticos y pueden no coincidir exactamente con su aparato. Los valores indicados en las marcas del aparato o en otros documentos impresos suministrados con el aparato se obtienen en condiciones de laboratorio según las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso del aparato y las condiciones ambientales.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso del aparato.
- Debe vigilarse a los niños a fin de asegurarse que no jueguen con el aparato.

- **NO** utilice el aparato si está defectuoso o presenta algún daño visible
- **NUNCA** utilice el aparato para calentar una habitación
- **NO** guarde productos de papel, utensilios de cocina, alimentos o cualquier material inflamable en el horno.
- **NO** utilice el horno con el cristal de la puerta delantera retirado o roto.
- Mantenga todos los conductos de ventilación libres de obstrucciones.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
- **Mantenimiento del usuario - NO** repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico cualificado.
- Para evitar el riesgo de lesiones graves o la muerte, las reparaciones no deben ser intentadas por personal no autorizado.

## 1.2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD EN LA COCCIÓN

- **NO** utilice agua para extinguir los incendios provocados por la grasa. Si se produce un incendio, sofóque el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el horno o utilizando un extintor de incendios multiuso de tipo químico seco o de espuma.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno puede encenderse.
- **NUNCA** deje una bandeja de asar o una bandeja para asar dentro o sobre el horno. Después de asar, siempre saque cualquier bandeja de asar del horno y límpiela. La grasa sobrante de una sartén de asar puede incendiarse la próxima vez que se use la sartén.
- **Lleve ropa adecuada** - Nunca debe llevar prendas sueltas o colgantes mientras utiliza el aparato. Tenga cuidado al alcanzar artículos guardados sobre el horno. El material inflamable puede encenderse si entra en contacto con las superficies de los hornos o los elementos calefactores y puede causar quemaduras graves.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** - Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas superficies se encuentran (identificación de las superficies - por ejemplo, las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno).
- **NO** cocine sobre un producto con el vidrio roto. Evite rayar o golpear las puertas de cristal o los paneles de control. Si lo hace, puede romper el vidrio.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o sustituir los alimentos.
- **NO** caliente recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que los recipientes estallen y provoquen lesiones.
- Asegúrese de que no hay materiales inflamables junto al aparato.
- **NO** coloque bandejas de hornear, platos o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.
- **NO** utilice papel de aluminio para forrar las bandejas de goteo o en cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. El papel de aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo que provoca daños en el aparato y un riesgo de choque o incendio.
- **NO** utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del cristal.
- **Colocación de las rejillas del**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- **Use sólo agarraderas secas** - Las agarraderas húmedas o mojadas sobre la superficie caliente pueden provocar quemaduras por el vapor. No deje que las agarraderas toquen los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- Utilice siempre paños secos o guantes resistentes al calor cuando introduzca o retire la vajilla del horno.
- **NUNCA** utilice el aparato cuando el juicio o la coordinación se vean afectados por el uso de alcohol y/o drogas.
- Tire de la rejilla del horno hasta la posición de bloqueo cuando cargue y descargue alimentos del horno. También es una precaución contra las quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- **NO** deje que los alimentos permanezcan en el horno durante más de 1 hora antes o después de la cocción. Si lo hace, puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.
- Asegúrese de que todos los controles estén en funcionamiento después de su uso.

### 1.3 SEGURIDAD PARA NIÑOS

Para evitar el riesgo de lesiones graves o la muerte:

- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se utiliza la parrilla. Mantenga a los niños lejos del horno.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se utiliza el aparato. Nunca se debe permitir que se sienten o se paren en ninguna parte del aparato.
- **NO** almacene artículos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a la cordillera para alcanzar objetos pueden resultar gravemente heridos.
- **NO** permita que los niños trepen o jueguen alrededor del horno. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede hacer que el horno se vuelque provocando graves quemaduras u otras lesiones.
- Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.
- Pisar, apoyarse o sentarse en la puerta de este horno puede provocar lesiones graves y también dañar el horno. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del oven. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede hacer que el alcance se incline, resultando en serias quemaduras u otras



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

lesiones.

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

## 1.4 SEGURIDAD ELÉCTRICA

Para evitar el riesgo de lesiones graves o la muerte:

- El horno debe ser instalado por un instalador o técnico cualificado.
- Cualquier adición, cambio o conversión que se requiera para que este aparato cumpla satisfactoriamente con las necesidades de la aplicación debe ser realizada por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte el suministro de energía en el panel de distribución quitando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Cualquier trabajo en el equipo eléctrico sólo puede ser realizado por técnicos cualificados autorizados.
- Si el horno está dañado, desconecte el aparato, desconéctelo de la red eléctrica quitando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que el valor del fusible o del disyuntor es correcto para evitar el riesgo de descarga eléctrica, lesiones graves o la muerte.
- No utilice el horno descalzo.
- **NUNCA** toque el aparato con las manos o los pies mojados.

## 1.5 USO PREVISTO

- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o impropio del aparato.
- Este aparato está diseñado sólo para fines de cocina doméstica. Esta unidad no está diseñada para exteriores o para uso marino (barcos, yates, etc.) y para cualquier otro uso como calefacción de habitaciones o secado de toallas y paños de cocina. El uso comercial anulará la garantía.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Todas las aberturas en la pared detrás del aparato y en el piso debajo del aparato deben ser selladas.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado en casas móviles, vehículos de recreo.
- El aparato puede utilizarse para descongelar, hornear, asar y asar alimentos.

## 1.6 CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocina caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente. Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia adentro y no extenderse sobre las unida-

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

des de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames por contacto involuntario con el utensilio, el asa de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia el interior y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.

- **No limpie la junta de la puerta** - La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no rozar, dañar o mover la junta.
- No utilice un revestimiento protector para revestir el horno y no utilice limpiadores comerciales para hornos a menos que estén certificados para su uso en un horno de autolimpieza.
- **Antes de la autolimpieza del horno** - Retire la bandeja de asar y otros utensilios.

## 1.7 EMBALAJE MATERIAL

- Los elementos de embalaje (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de embalaje, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves.
- El material de embalaje y sujetiones de transporte están hechos de materiales que no son dañinos para el medio ambiente. Por favor, deshágase de todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas ambientales. Esto es beneficioso para el medio ambiente.

- Si el producto va a ser entregado a alguien para su uso personal o a alguien para su uso de segunda mano, el manual del usuario, las etiquetas del producto, otros documentos relacionados, las piezas de montaje, etc. deben ser entregados con el producto.

## 1.8 TRANSPORTE FUTURO

- **NO** realice operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato sin haberlo desconectado previamente de la red eléctrica.
- **NO** coloque otros objetos en la parte superior del aparato. El aparato debe transportarse en posición vertical.
- Guarde el aparato en su caja original y transpórtelo en su caja original. Siga las marcas de guía que están impresas en la caja.
- Verifique el aspecto general de su equipo identificando posibles daños durante el transporte.
- Para evitar que el estante de alambre y la bandeja del interior del horno dañen la puerta del horno, coloque una tira de cartón en el interior de la puerta del horno que se alinee con la posición de las bandejas. Pega con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- **Si no dispone de la caja de cartón original:** Envuelva el aparato en papel de burbujas o en un cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva para evitar que se dañe durante el transporte.

# 2

## VISIÓN GENERAL Y ESPECIFICACIONES

Dimensiones	
Altura total	28-7/8" (733 mm)
Anchura total	29-3/4" (755 mm)
Profundidad total	24-7/16" (620 mm)
Alimentación/calentamiento	
Requisitos eléctricos	120/240 VAC, 60 Hz 2AC~N o 120/208 VAC,60 Hz 2AC~N
Cordón de suministro	4 cables AWG 10 en la caja eléctrica "J

**Nota:** Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

**Nota:** Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.

**Nota:** Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

### 2.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

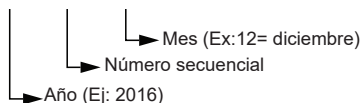
El número de serie y el número de modelo de su aparato se pueden encontrar abriendo la puerta y mirando debajo del panel de control en el lado derecho.

Ejemplo del número de serie

Modelo: WOD30100SS

Número de producto: 7735687913

Número de serie: 16-100088-12



# 3

## VISIÓN GENERAL DE LOS CONTROLES

### 3.1 PANEL DE CONTROL



Hay cinco áreas en el panel de control:

- Las funciones del horno superior e inferior se utilizan para seleccionar el modo de funcionamiento.
- La pantalla muestra las selecciones realizadas y las condiciones actuales de funcionamiento del horno.
- El temporizador/luz se utiliza para ajustar la hora y los temporizadores. Self clean and wireless se utiliza para el control de autolimpieza y la conexión a la red inalámbrica. Start/Cancel se utiliza para iniciar o cancelar la cocción.
- El teclado numérico se utiliza para introducir temperaturas, tiempo, iniciar y detener los modos de cocción y bloquear los controles.

# 4

## PREPARACIÓN

### 4.1 CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

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

- Utilice utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte para mejorar la transferencia de calor.
- Precaliente adecuadamente el horno cuando las instrucciones de cocción lo sugieran.
- No abra la puerta del horno mientras cocina.
- Cocine varios alimentos al mismo tiempo o uno tras otro mientras el horno está todavía caliente.
- Descongele los alimentos congelados antes de cocinar.
- Apague el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción. Asegúrese de mantener la puerta del horno cerrada para conservar el calor necesario para terminar la cocción.

### 4.2 PRIMERA UTILIZACIÓN

#### 4.2.1 PRIMERA LIMPIEZA DEL APARATO

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

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

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

#### 4.2.2 CALENTAMIENTO INICIAL

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y luego apáguelo. Por lo tanto, cualquier residuo o capa de producción será quemado y eliminado.

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

### ADVERTENCIA

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!  
El aparato puede estar caliente cuando está en uso. No toque nunca los quemadores calientes. Mantenga a los niños alejados.

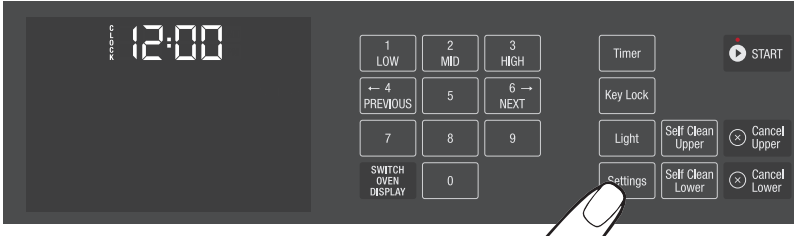
# 5

## AJUSTES

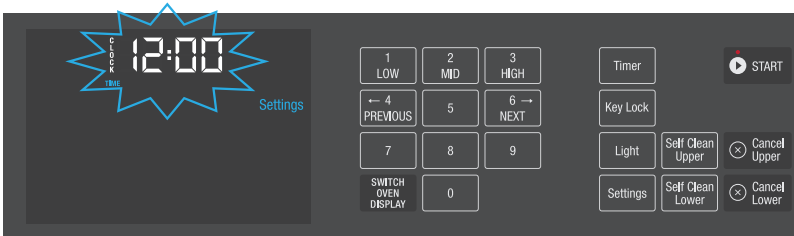
### 5.1 AJUSTE DE LA HORA

**Nota:** Antes de utilizar el horno, el reloj debe estar ajustado. Si el reloj no está ajustado, el horno no funcionará.

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



2. Los indicadores "Hora" , "Reloj" y "Visualización de la hora actual" comienzan a parpadear.

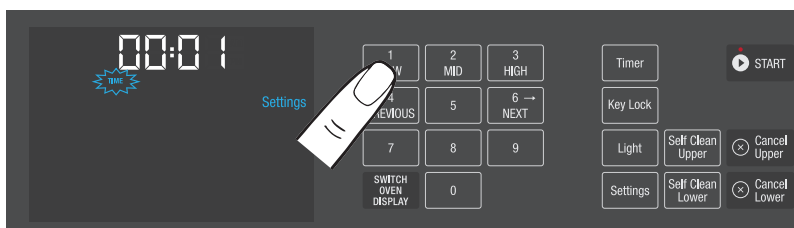


3. Con el teclado numérico, comience a introducir la hora del día. Para nuestro ejemplo, supongamos que son las 10:26 AM.

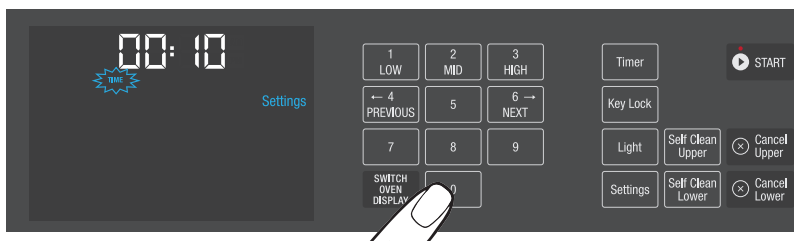
**Nota:** Tan pronto como empiece a introducir la hora, sólo el indicador de "Hora" continuará parpadeando.

4. Toque "1" en el panel táctil.

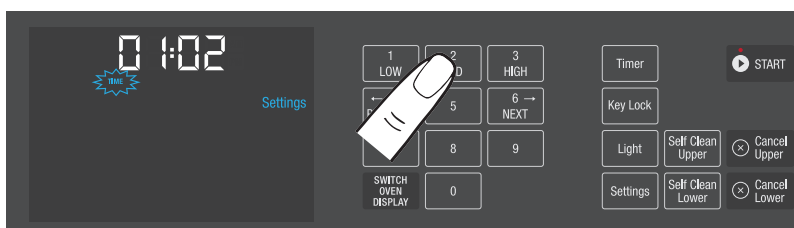
# AJUSTES



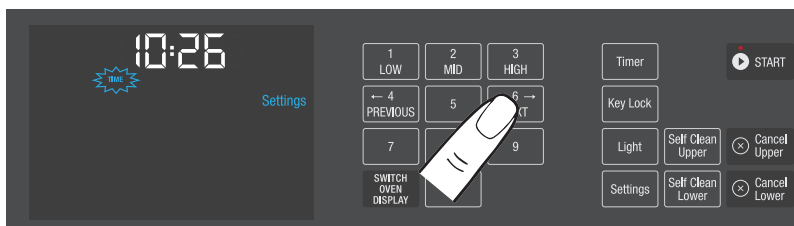
5. A continuación, toque "0" en el panel táctil.



6. A continuación, toque "2" en el panel táctil.



7. A continuación, toque "6" en el panel táctil.

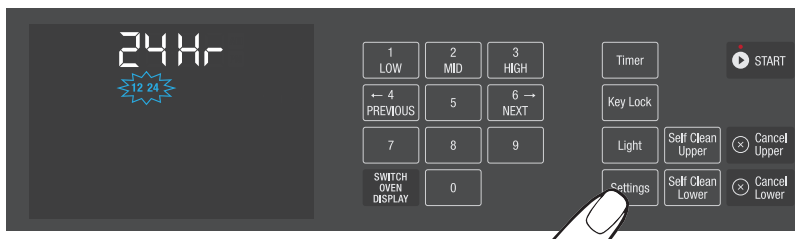


8. Confirme el tiempo tocando "Inicio" en el panel táctil o espere aproximadamente 10 segundos.

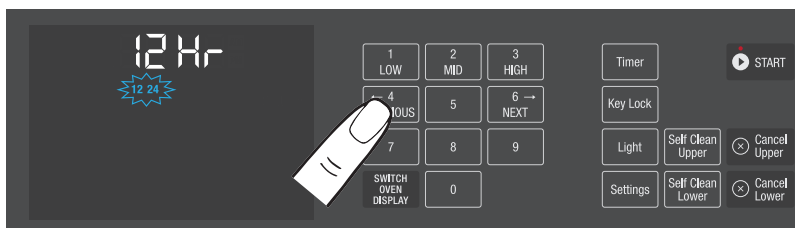
# AJUSTES

## 5.2 AJUSTE DEL MODO DE RELOJ (12 HORAS O 24 HORAS)

1. Toque dos veces la tecla "Ajustes".



2. El indicador "12 24" comienza a parpadear.
3. Utilice la almohadilla táctil 4 o 6 del teclado numérico para seleccionar el modo de reloj de 12 ó 24 horas.



4. Confirme la selección tocando "Inicio" en el panel táctil o espere aproximadamente 10 segundos.

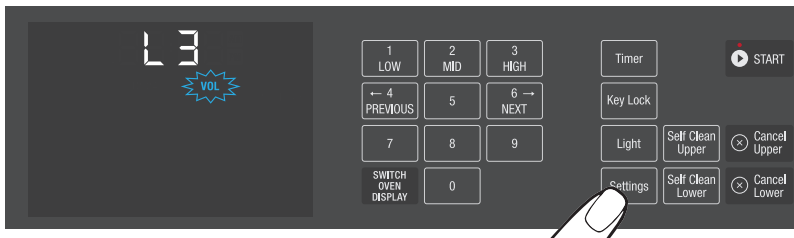
**Nota:** Si el reloj de 12 horas está configurado, se muestra el indicador AM o PM. Si se ajusta el reloj de 24 horas, estos indicadores no se muestran.



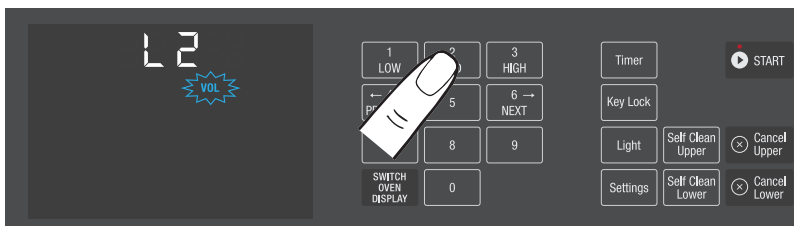
# AJUSTES

## 5.3 AJUSTE DEL VOLUMEN DE LA ALARMA DEL TEMPORIZADOR

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



2. El indicador "VOL" comienza a parpadear y se muestra el nivel de volumen ajustado.
3. Utilice las teclas 1, 2 o 3 del teclado numérico para ajustar el volumen deseado.

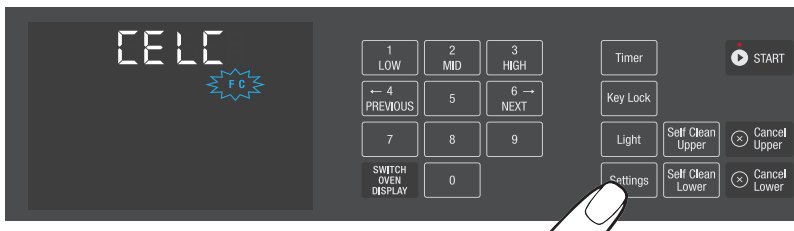


4. Confirme el volumen tocando "Inicio" en el panel táctil o espere aproximadamente 10 segundos.

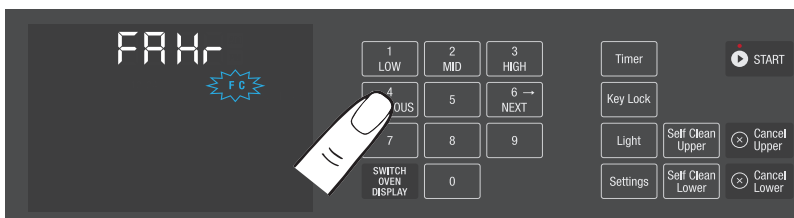
# AJUSTES

## 5.4 AJUSTE DE LA UNIDAD DE TEMPERATURA (°F O °C)

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



2. Los indicadores "F C" comienzan a parpadear y se muestra la unidad de temperatura ajustada.
3. Utilice la almohadilla táctil 4 o 6 del teclado numérico para seleccionar °F o °C.



4. Confirme la selección tocando "Inicio" en el panel táctil o espere aproximadamente 10 segundos.

# 6

## FUNCIONAMIENTO

### 6.1 CONSEJOS

#### 6.1.1 HORNEAR

- Utilice vidrio y otros materiales seguros para el horno.
- Utilice el espacio de las rejillas de forma eficiente.
- Cuando cocine un artículo, colóquelo en el centro de la rejilla.
- Seleccione la posición correcta de la rejilla antes de que el horno comience a calentarse. No cambie la posición de las rejillas cuando el horno esté caliente.
- NO ase con la puerta abierta.

#### 6.1.2 ASAR

- Sazonar con zumo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de la cocción cuando se cocine un pollo entero, un pavo o una pieza grande de carne.
- Asar carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más que asar carne sin huesos.
- Calcule de 4 a 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
- Deje reposar el asado en el horno durante unos 10 minutos después del tiempo de cocción, para permitir que el jugo se reabsorba uniformemente en todo el asado.
- El pescado debe cocinarse en las posiciones de la rejilla central o inferior durante el asado.

#### 6.1.3 ASAR A LA PARRILLA

El modo de asar es ideal para cocinar carne, pescado y aves de corral y conseguirá una bonita superficie dorada sin que se reseque. Las piezas planas, las brochetas de carne, las salchichas y las verduras con alto contenido de agua son especialmente adecuadas para el

asado.

- Distribuya las piezas directamente en el estante de alambre. Coloque la bandeja debajo para recoger los goteos. Añada agua a la bandeja de goteo para facilitar la limpieza.

#### 6.1.5 COCINAR VERDURAS

- Cocine las verduras en una sartén con tapa para evitar que se queden sin líquido y se sequen.
- Hierva las verduras antes de cocinarlas en el horno para asegurarse de que se cocinan completamente.

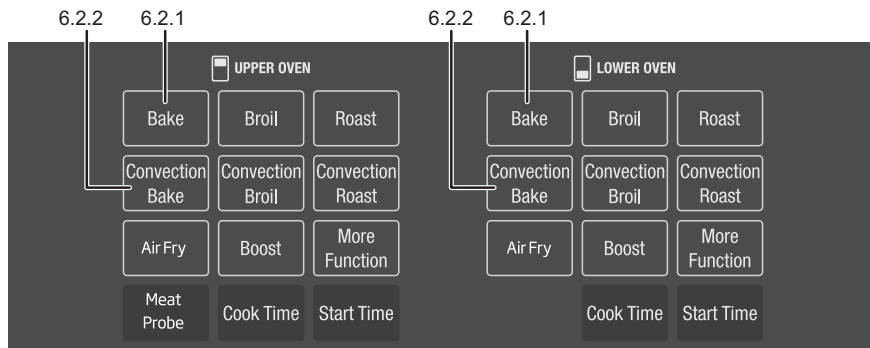
#### 5.1.6 POSICIONES DE LA ESTANTERÍA



Las rejillas del horno se pueden quitar y/o reorganizar fácilmente para adaptarse a sus necesidades de cocción. Hay cuatro posiciones de rack, y la posición de rack 1 es la posición de rack más baja. Para obtener los mejores resultados con el horneado convencional, no utilice más de una rejilla a la vez. Si se requiere el uso de dos rejillas durante la cocción convencional, se recomienda dejar una rejilla vacía entre las dos rejillas en uso. Para una cobertura óptima del asado, se recomienda colocar el recipiente de cocción más cercano a la puerta del horno, justo fuera del contacto con el cristal. Colocar el recipiente de cocción hacia la parte trasera del horno reducirá la cobertura de la parrilla.

# FUNCIONAMIENTO

## 6.2 MODOS DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO



### 6.2.1 HORNEAR

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

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

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

El tiempo de horneado variará según el tamaño, la forma y el material de la bandeja utilizada.

### 6.2.2 HORNEAR POR CONVECCIÓN

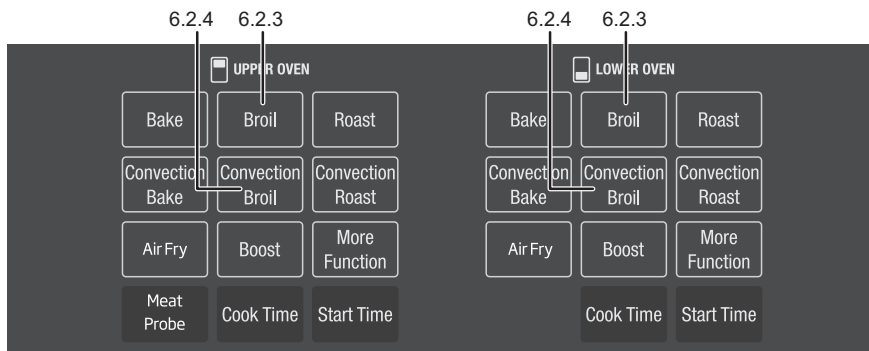
Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno cuando utilice el modo de horneado por convección.

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

El modo de horneado por convección también es ideal para cocinar bizcochos, pasteles y galletas. Coloque los artículos hacia la parte trasera de las rejillas superiores y hacia la parte delantera de las rejillas inferiores. Asegúrese de que entre 1 pulg. (25 mm) a 1,5 pulg. (38 mm) entre el artículo y las paredes del horno.

El tiempo de horneado variará según el tamaño, la forma y el material de la bandeja utilizada.

# FUNCIONAMIENTO



## 6.2.3 ASAR A LA PARRILLA

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

El calor se irradia desde el elemento de asado, situado en la parte superior de la cavidad del horno. El modo de asado se puede utilizar para cocinar cortes pequeños y piezas planas de carne, aves y pescado. El modo de asado también puede utilizarse para dorar panes y otros alimentos.

Ase los artículos en una sola rejilla utilizando una bandeja de asar colocada debajo del elemento de asar.

El modo de asado tiene tres ajustes:

Bajo	350°F (175°C)
Medio	450°F (230°C)
Alto	550°F (290°C)

## 6.2.4 ASAR POR CONVECCIÓN

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

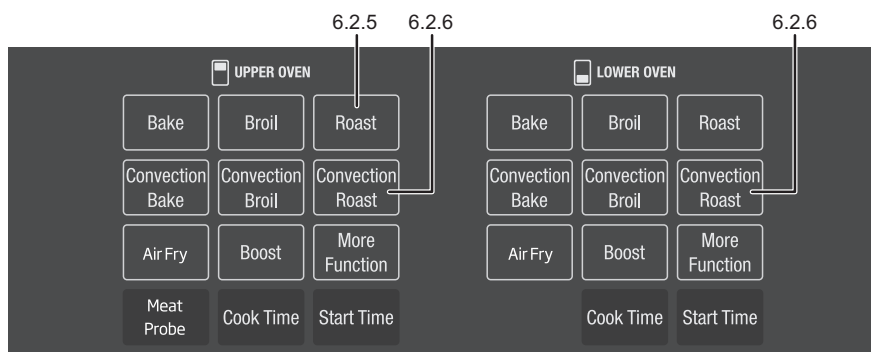
El calor se irradia desde el elemento de asado, situado en la parte superior de la cavidad del horno. El ventilador de convección hace circular el calor por todo el horno. El modo de asado por convección puede utilizarse para cocinar varios cortes pequeños y piezas planas de carne, aves y pescado. El modo de asado por convección también se puede utilizar para dorar panes y otros alimentos.

Ase los artículos en una sola rejilla utilizando una bandeja de asar colocada debajo del elemento de asar.

El modo de asado tiene tres ajustes:

Bajo	350°F (175°C)
Medio	450°F (230°C)
Alto	550°F (290°C)

# FUNCIONAMIENTO



## 6.2.5 ASAR

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

El calor irradia desde los elementos de horneado y asado. El modo de asado puede utilizarse para cortes de carne y aves de corral.

Ase los artículos en una sola rejilla utilizando una bandeja para asar o una bandeja para asar, y colóquela en el centro de la rejilla.

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

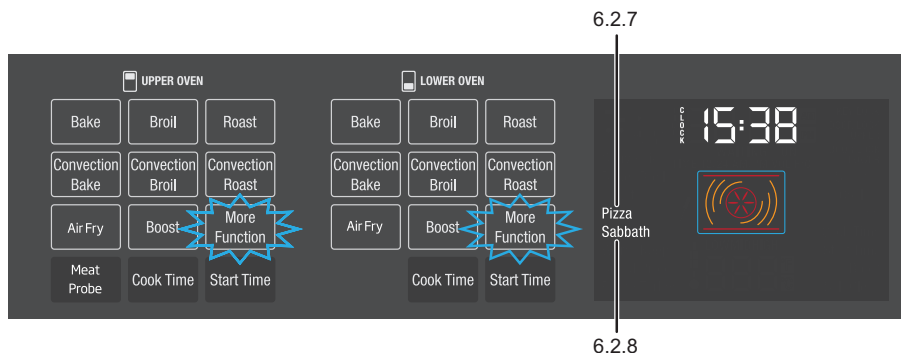
## 6.2.6 ASADO POR CONVECCIÓN

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno cuando utilice el modo de asado por convección.

El calor irradia desde los elementos de horneado y asado. El ventilador de convección hace circular el calor por todo el horno. El modo asado puede utilizarse para cortes grandes de carne y aves o para asar varios artículos al mismo tiempo. El modo de asado por convección se puede utilizar para reducir el tiempo de asado manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. Ase los artículos en una sola rejilla utilizando una bandeja para asar o una bandeja para asar, y colóquela en el centro de la rejilla.

**Nota:** No cubra la carne ni utilice bolsas para asar en este modo.

# FUNCIONAMIENTO



## 6.2.7 COCINAR PIZZA

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

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno y cocine la pizza en un molde para pizza o en una bandeja para hornear colocada en el centro de la rejilla. Siga las instrucciones del fabricante si utiliza una piedra para pizza.

El calor se irradia desde el elemento de cocción. El ventilador de convección hace circular el calor por todo el horno. El modo Pizza puede utilizarse para pizza fresca o congelada. Siga las instrucciones del fabricante para la pizza congelada.

## 6.2.8 MODO SABBATH

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

El calor se irradia desde el elemento de horneado solamente.

Cocine los alimentos en una sola rejilla con los artículos colocados en el centro de la misma. Asegúrese

de que entre 1 pulg. (25 mm) a 1,5 pulg. (38 mm) entre el artículo y las paredes del horno.

Puede iniciar el modo Sabbath tocando "Start" en el panel táctil después de seleccionar el modo Sabbath.

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

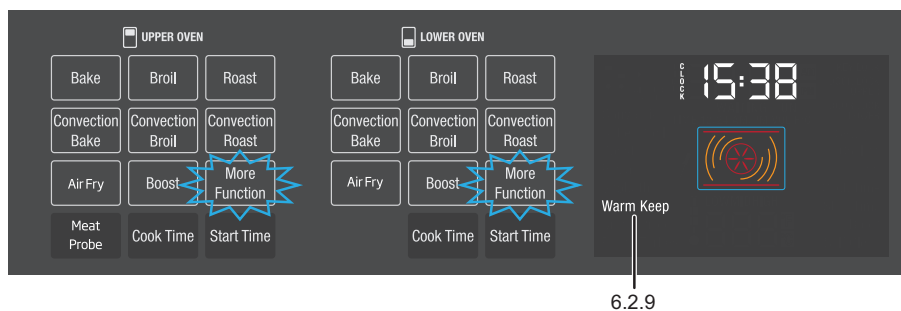
Todos los botones del panel táctil, excepto "**Cancelar superior/inferior**", están desactivados cuando el modo Sabbath está activo.

La temperatura del horno no se puede cambiar después de que se inicie el modo Sabbath. Las luces del horno se desactivan durante el modo Sabbath. Las alarmas sonoras se desactivan durante el modo Sabbath.

Para desactivar el modo Sabbath, toque simultáneamente "**Cancelar superior/inferior**" y "**Luz**" en el panel táctil durante 2 segundos. Al tocar "**Cancelar superior/inferior**" en el panel táctil, se apagarán los elementos de calentamiento, pero no cambiará la apariencia de la pantalla.

El tiempo máximo para el modo Sabbath es de 72 horas.

# FUNCIONAMIENTO



## 6.2.9 MANTENER CALIENTE

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

Precaliente siempre el horno y comience con los alimentos calientes cuando utilice el modo de conservación en caliente.

El calor se irradia desde el elemento de cocción, situado en la parte inferior de la cavidad del horno. El modo de conservación en caliente mantendrá los alimentos calientes a la temperatura de servicio. Las bacterias pueden crecer rápidamente en los alimentos entre 40°F (4,5°C) y 140°F (60°C). Para obtener los mejores resultados, no caliente los alimentos durante más de 1 hora. El modo de conservación en caliente tiene tres ajustes:

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

Utilice la siguiente tabla para

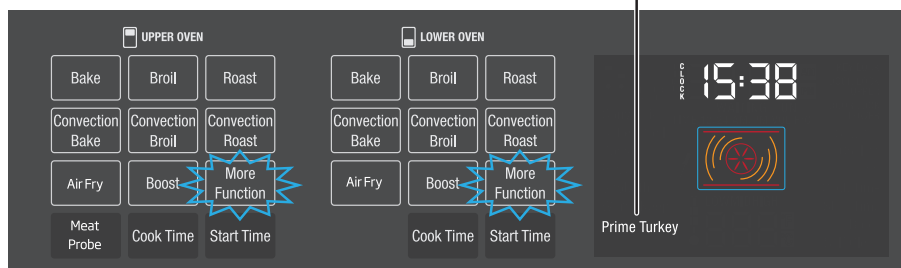
los ajustes recomendados de mantenimiento del calor:

Ajuste de la temperatura	Tipo de alimento
Bajo	Panecillos blandos, patatas fritas, platos vacíos
Medio	Cazuelas, pizza, verduras, huevos, pasteles, galletas, panecillos duros, salsas
Alto	Asados, aves de corral, hamburguesas, bacon, patatas al horno, patatas



# FUNCIONAMIENTO

6.2.10



## 6.2.10 PAVO PRIME

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

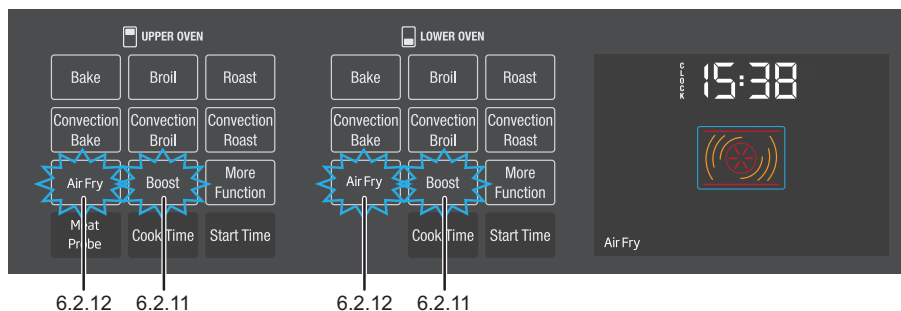
Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno cuando utilice el modo pavo perfecto.

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

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

**Nota:** No cubra la carne ni utilice bolsas para asar en este modo.

# FUNCIONAMIENTO



## 6.2.11 IMPULSAR

Utilice la función de refuerzo (precalentamiento rápido) para llevar el horno a la temperatura deseada más rápidamente. Después de ajustar una función de cocción, toque el panel táctil "Boost" para activar o desactivar el refuerzo. El indicador "Boost" se iluminará cuando esté activado. El indicador se oscurecerá cuando el reforzador no esté activo.

**Nota:** Booster no se puede seleccionar en Warm Keep, Sabbath y Self Clean. Booster está activado de forma predeterminada para las funciones, excepto para la función Hornear.

## 6.2.12 MODO AIR FRY

El calor irradia desde los calentadores de anillo mientras los ventiladores de convección hacen circular el calor por todo el horno. Hace circular el aire para una cocción más rápida y uniforme utilizando la verdadera convección.

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

El modo AirFry puede utilizarse para cocinar una gran variedad de alimentos con poco aceite, desde patatas hasta aves de corral.

El modo AirFry está pensado para cocinar en una sola rejilla. Seleccione AirFry, introduzca la temperatura deseada y pulse Start. La temperatura puede ajustarse entre 125°F y 550°F.

El modo AirFry está pensado para usar con la bandeja de asar.

La posición de la rejilla<sup>3</sup> es la recomendada para la mayoría de los alimentos. Utilice la posición 2 de la rejilla para los alimentos más gruesos. Las cestas de cocción del horno y las rejillas de cocción también pueden ser utilizadas. Debe colocarse una bandeja en la rejilla debajo de los alimentos para recoger cualquier goteo cuando se utilice una cesta de hornear.

Los alimentos pueden cocinarse más rápido de lo esperado si el horno ya está caliente cuando se introducen en él. Cuando se frían al aire alimentos con salsa, se recomienda aplicar la salsa al principio de la cocción.

Si los alimentos se doran demasiado rápido, pruebe con una posición más baja de la rejilla o con una temperatura más baja del horno.

# FUNCIONAMIENTO

## 6.2.13 TABLA DE FUNCIONES DEL HORNO

La siguiente tabla enumera las funciones del horno, las temperaturas de cocción recomendadas y la temperatura máxima y mínima para la función.

El horno superior y el inferior tienen los mismos niveles de temperatura.

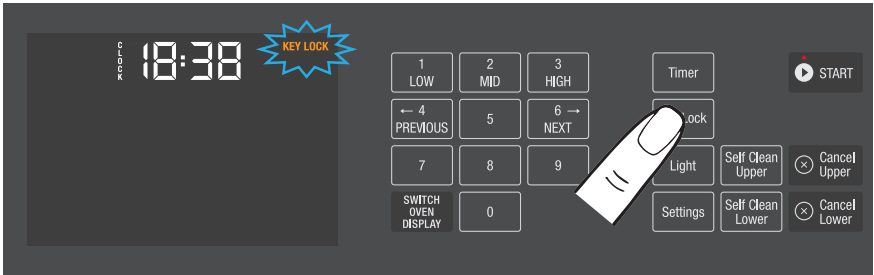
Función	Temperatura		
	Recomendado	Máximo	Mínimo
Hornear	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Horneado por convección	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Asado	375°F (190°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Asado por convección	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Asar a la parrilla	350°F (175°C)	550°F (290°C)	350°F (175°C)
Asado a la parrilla por convección	350°F (175°C)	550°F (290°C)	350°F (175°C)
Pizza	425°F (220°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Sabbath	350°F (175°C)	450°F (230°C)	125°F (50°C)
Manténga caliente	150°F (65°C)	200°F (95°C)	150°F (65°C)
Primero Turquía	325°F (165°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
AirFry	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)

# FUNCIONAMIENTO

## 6.3 BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

El panel de control puede bloquearse para evitar el uso no deseado del panel de control o para la seguridad de los niños. El uso de esta función deshabilitará los botones táctiles de la pantalla.

Para activar o desactivar el bloqueo de teclas, mantenga pulsado "Bloqueo de teclas" en el panel táctil durante 3 segundos.



## 6.4 LUCES DEL HORNO

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

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



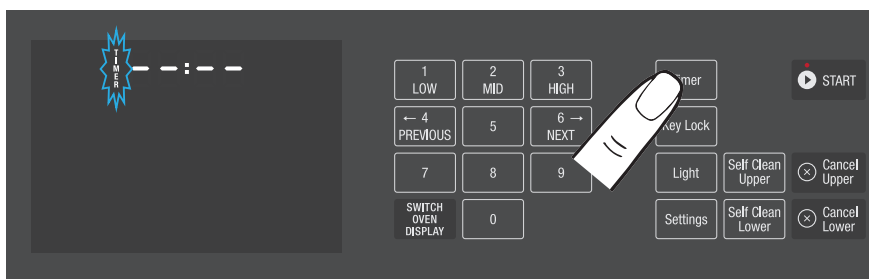
# FUNCIONAMIENTO

## 6.5 TEMPORIZADOR

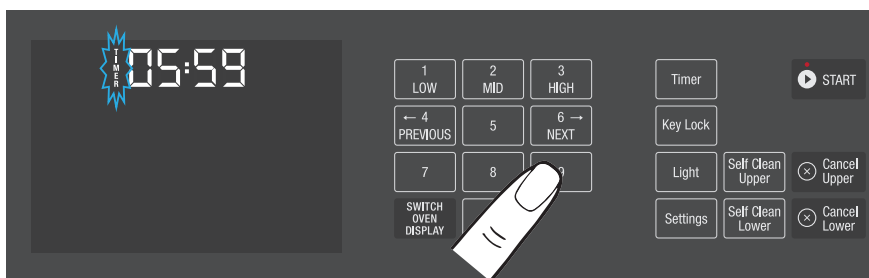
El temporizador del horno se puede utilizar como advertencia o recordatorio y funciona por separado de las funciones del horno. Se puede utilizar para cualquier propósito con el horno encendido o en espera. El temporizador puede ser usado en conjunto con las funciones del horno y no interrumpirá o cambiará el tiempo establecido por la función. Puede ser útil para programar el temporizador como recordatorio para voltear los artículos en el horno a cierta hora, sin interrumpir el ciclo temporizado de una función del horno.

### 6.5.1 AJUSTE DE UNA ALARMA

1. Toque "Temporizador" en el panel táctil.



2. Utilizando el teclado numérico, introduzca el periodo de tiempo deseado.



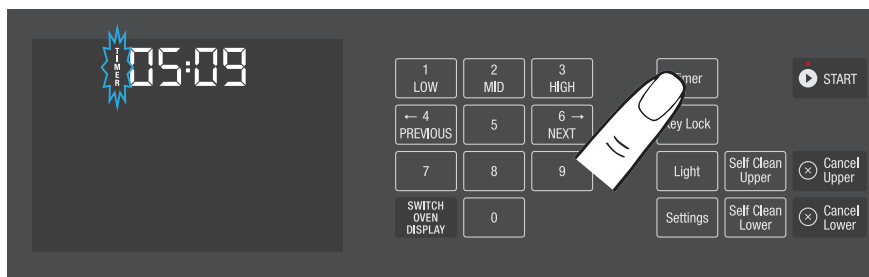
3. Confirme la selección e inicie el temporizador tocando "Start" en el panel táctil. La selección se confirmará automáticamente esperando aproximadamente 10 segundos.
4. Cuando el período de tiempo llegue a "00:00", sonará una alarma y "Timer" y "End" comenzarán a parpadear en la pantalla.
5. Para detener la alarma sonora, toque cualquier tecla del panel táctil.

**Nota:** El periodo máximo de alarma es de 5:59 horas. Si se ajusta un valor superior a 5:59, el reloj devolverá un error.

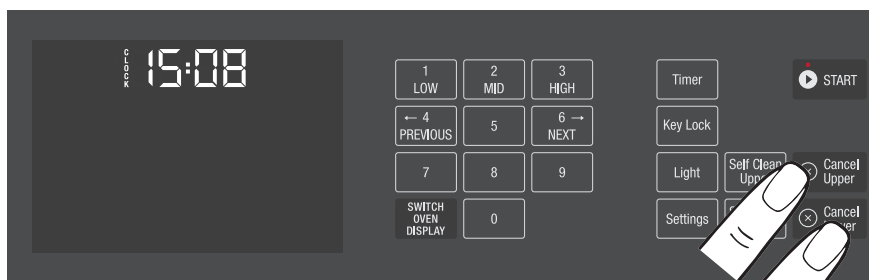
# FUNCIONAMIENTO

## 6.5.2 CANCELACIÓN DE UNA ALARMA

1. Para cancelar una alarma después de haberla ajustado, toque "Timer" en el panel táctil.



2. Toque "Cancelar superior" o "Cancelar inferior" en el panel táctil.



## 6.6 MODO DE COCCIÓN MANUAL (POSICIÓN DE ESPERA)

Después de suministrar energía al horno y ajustar la hora del día, la pantalla mostrará la hora y el símbolo de cocción manual, indicando que el horno está en posición de espera. Esto indica que el horno puede ser operado manualmente sin ajustar el temporizador.

El horno superior y el inferior tienen un área de control separada con las mismas funciones.

Cuando el modo de espera está activo, las siguientes áreas del panel táctil están activas y pueden utilizarse:

- Horneado (Horno superior e inferior)
- Asar (horno superior e inferior)

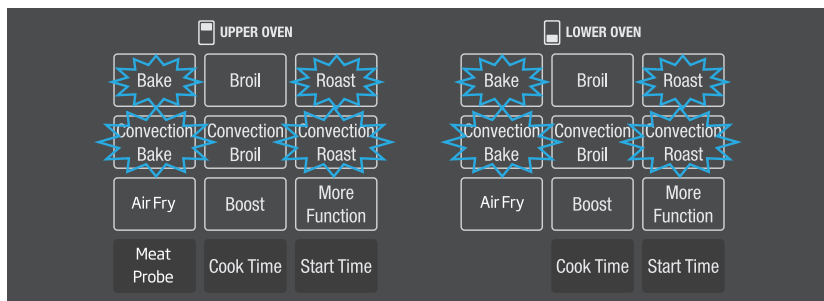
- Asado (Horno superior e inferior)
- Asar por convección (Horno superior e inferior)
- Horneado por convección (Horno superior e inferior)
- Asado por convección (Horno superior e inferior)
- Más funciones (Horno superior e inferior)
- Autolimpieza superior
- Autolimpieza inferior
- Ajustes
- Luz
- Bloqueo
- AirFry (Horno superior e inferior)
- Temporizador

# FUNCIONAMIENTO

## 6.7 HORNEAR, HORNEAR POR CONVECCIÓN, ASAR, ASAR POR CONVECCIÓN Y FREÍR AL AIRE

1. Primero, seleccione el programa de cocción deseado en la pantalla del lado izquierdo del panel de control de la pantalla del horno donde va a cocinar:

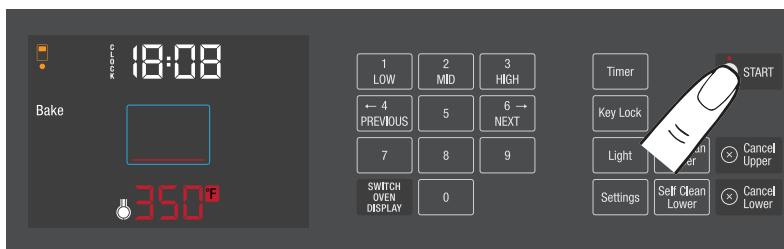
(para el horno superior :display UPPER OVEN / para el horno inferior :



Pantalla del HORNO INFERIOR)

2. Utilizando el teclado de la derecha, introduzca la temperatura de cocción deseada.
3. Toque "Inicio" en el panel táctil para iniciar la función del horno con el ajuste de temperatura deseado. (ejemplo: Horno superior - Hornear)

**Nota:** Ajuste de la función Hornear y ajuste de la temperatura "350 F" para el horno superior mostrado.



4. Para ajustar la temperatura una vez iniciada la función del horno, toque la función del horno en el panel táctil e introduzca el nuevo ajuste de temperatura deseado.

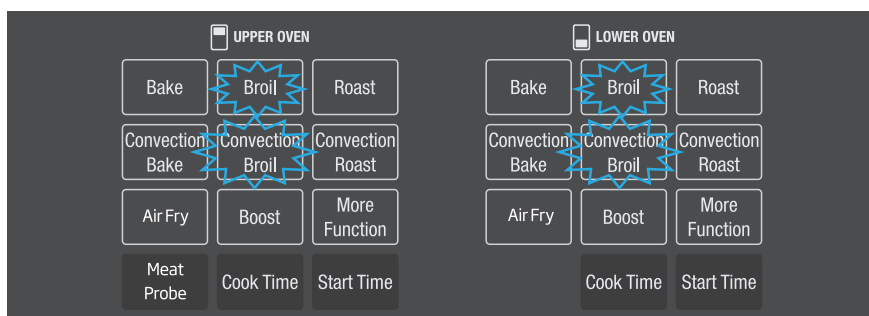
# FUNCIONAMIENTO

## 6.8 ASAR Y ASAR POR CONVECCIÓN

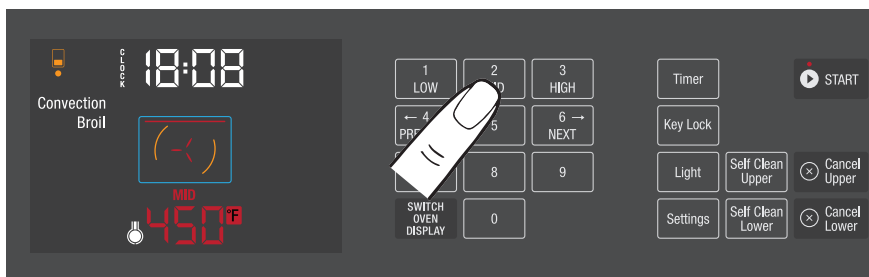
### PRECAUCIÓN

Esta unidad es un sistema de asado de puerta cerrada. Dejar la puerta entreabierta puede causar daños en los controles electrónicos y puede causar riesgo de lesiones.

1. Primero, seleccione el programa de cocción deseado en el lado izquierdo del panel de control.



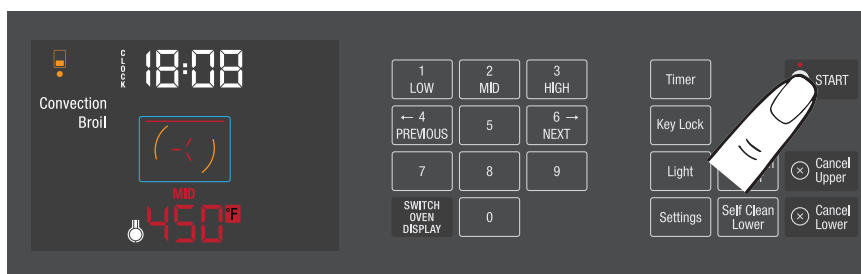
2. Seleccione y toque "1-Low", "2-Mid", o "3-High" en el teclado numérico para ajustar la temperatura de asado deseada.



3. Toque "Inicio" en el panel táctil para iniciar la función del horno con el ajuste de temperatura deseado.



# FUNCIONAMIENTO



4. Para ajustar la temperatura una vez iniciada la función del horno, toque la función del horno en el panel táctil e introduzca el nuevo ajuste de temperatura deseado.

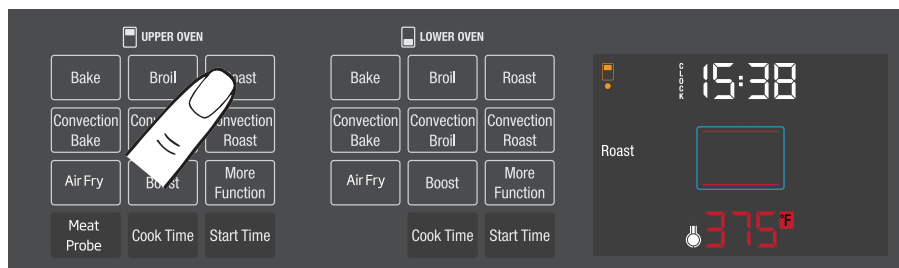
**Nota:** Ajuste de la función Convection Broil y ajuste de temperatura "2-Mid" para el horno inferior mostrado.

## 6.10 TIEMPO DE COCCIÓN - INICIO INMEDIATO

Este modo de cocción temporizada le permite establecer un modo de cocción, una temperatura y una duración. La cocción comenzará inmediatamente.

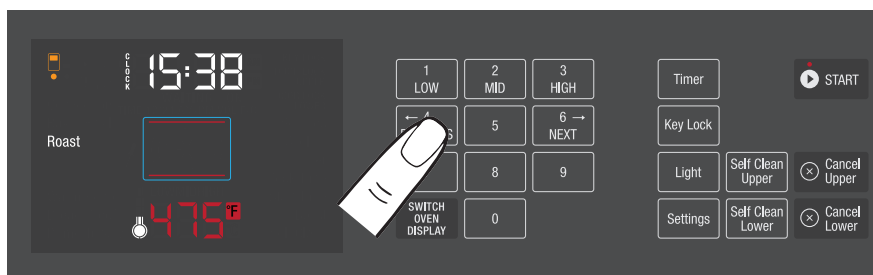
1. Primero, seleccione el programa de cocción deseado en la pantalla del lado izquierdo del panel de control de la pantalla del horno donde va a cocinar:

(para el horno superior :display UPPER OVEN / para el horno inferior :  
Pantalla del HORNO INFERIOR)

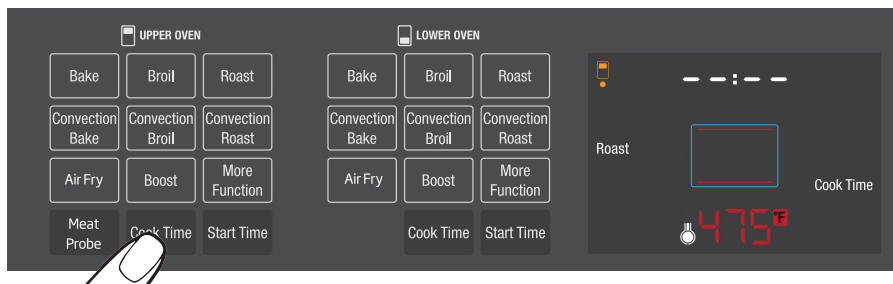


## FUNCIONAMIENTO

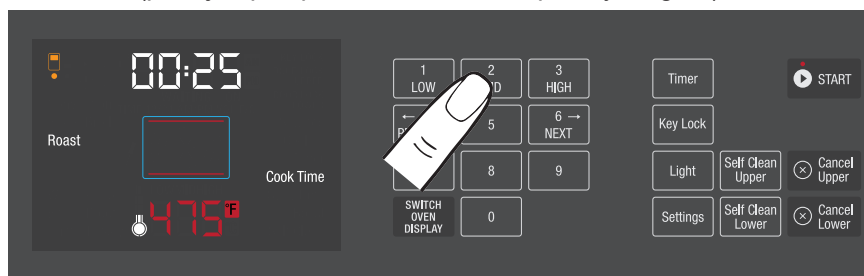
- Utilizando el teclado de la derecha, introduzca la temperatura de cocción deseada.



- Toque "Tiempo de cocción" en el panel táctil una vez. "Tiempo de cocción" y el indicador "--:--" comenzarán a parpadear en la pantalla.



- Usando el teclado de la derecha, introduzca el tiempo de cocción deseado (por ejemplo, para 25 minutos, toque 2 y luego 5)



# FUNCIONAMIENTO

5. Toque "Start" en el panel táctil para iniciar la función del horno a la temperatura y el tiempo de cocción deseados.



6. On y "Cook Time" se iluminan y el horno se calentará a la temperatura preestablecida y permanecerá encendido durante el tiempo establecido.
7. Cuando se haya completado la cocción, sonará la alarma.
8. Toque cualquier tecla para detener la alarma.

**Nota:** Se muestra el ajuste de la función Roast, la temperatura de "475 F" y el tiempo de cocción de 25 minutos para el horno superior.

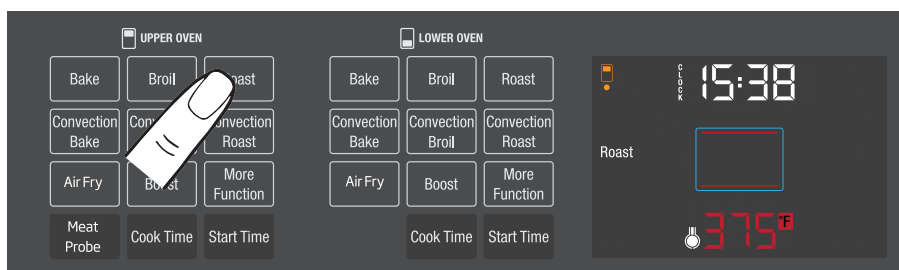
# FUNCIONAMIENTO

## 6.11 COCINAR POR TIEMPO - INICIO RETARDADO

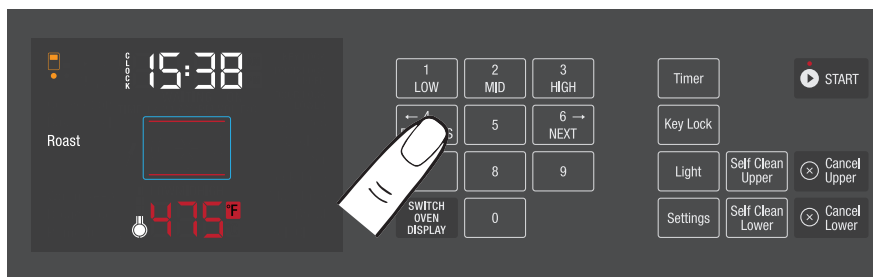
Este modo de Cocción Temporizada - Retardada le permite establecer un Modo de Cocción, la temperatura así como el Tiempo de Inicio y la Duración . Utilice este modo si desea que la cocción comience en un momento posterior.

1. Primero, seleccione el programa de cocción deseado en la pantalla del lado izquierdo del panel de control de la pantalla del horno donde va a cocinar:

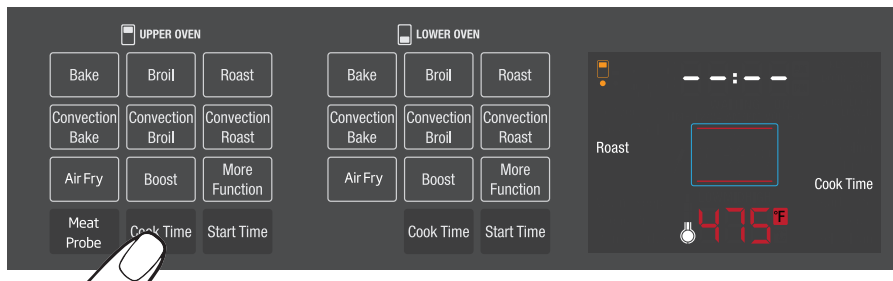
(para el horno superior :display UPPER OVEN / para el horno inferior : Pantalla del HORNO INFERIOR)



2. Utilizando el teclado de la derecha, introduzca la temperatura de cocción deseada.

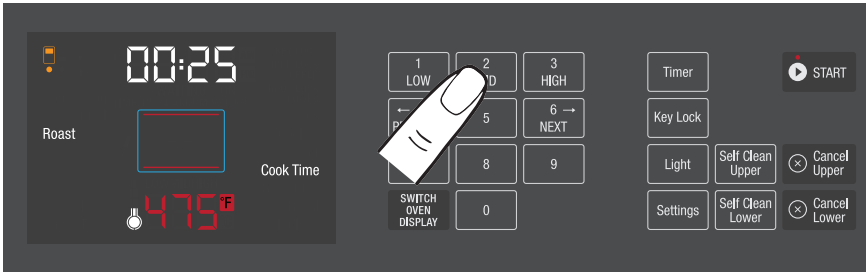


3. Toque "Tiempo de cocción" en el panel táctil una vez. "Tiempo de cocción y el indicador "--:--" comenzarán a parpadear en la pantalla.

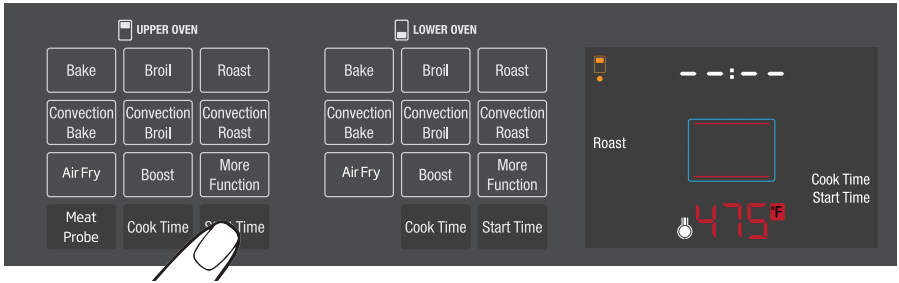


# FUNCIONAMIENTO

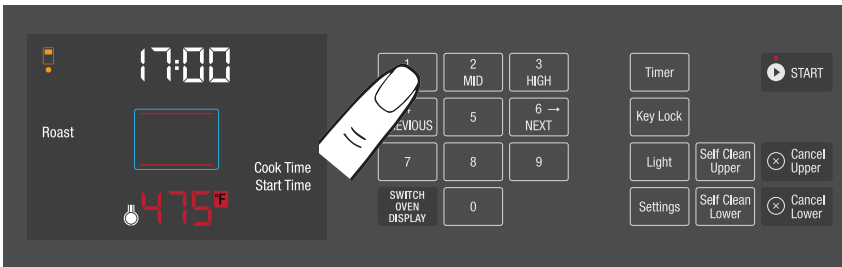
- Usando el teclado de la derecha, introduzca el tiempo de cocción deseado (por ejemplo, para 25 minutos, toque 2 y luego 5)



- Toque "Hora de inicio" en el panel táctil una vez. "Start Time" y el indicador "--:--" comenzarán a parpadear en la pantalla.



- Utilizando el teclado numérico, establezca la HORA DE INICIO que desee para comenzar el ciclo de cocción (Ejemplo: 1-7-0-0) .



## FUNCIONAMIENTO

7. Toque "Inicio" en el panel táctil. El indicador "Esperando" permanecerá iluminado hasta la hora de inicio establecida en la pantalla.



8. El horno iniciará automáticamente la función del horno establecida a la temperatura establecida, y cocinará durante el tiempo de cocción establecido.
9. Cuando se haya completado la cocción, sonará la alarma.
10. Toque cualquier tecla para detener la alarma.

**Nota:** Ajuste de la función Roast, temperatura "475 F", tiempo de cocción de 25 minutos y ajuste de la hora de inicio "17:00" para el horno superior mostrado.

**Nota:** Para cancelar el programa, toque "Cancelar superior" en el panel táctil.

### 6.12 SONDA PARA CARNE

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

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

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

La sonda para carne se utiliza sólo en la parte superior del horno.

#### Usando la sonda:

1. Seleccione una de las funciones del horno que permite utilizar la sonda.
2. Para ajustar la temperatura central de los alimentos, toque el botón "Meat Probe" en el panel de control. El icono de la sonda comenzará a parpadear en la pantalla y se mostrará la temperatura predeterminada de los alimentos. Introduzca la temperatura central de los alimentos con los números de la derecha y pulse "Start".
3. Para ajustar la temperatura interna del horno, introduzca la temperatura interna del horno con los números de la derecha mientras parpadea °F o

## FUNCIONAMIENTO

°C. Y luego presione "Start" para comenzar a cocinar.

4. La temperatura que aparece en la pantalla durante la cocción es la temperatura central del alimento medida por la sonda.
5. La cocción se termina automáticamente una vez que se alcanza la temperatura central de los alimentos ajustada.

### Notas importantes:

**Nota:** El símbolo "Sonda" parpadea rápidamente en la pantalla cuando la sonda de carne no está permitida para la función de cocción seleccionada.

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

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

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

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

**Nota:** No guarde nunca la sonda dentro del horno cuando no esté en uso.

**Nota:** Saque la sonda de carne del horno cuando se active el modo de autolimpieza.

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

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

**Nota:** Use guantes resistentes al calor para retirar la sonda cuando termine de cocinar.

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

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

**Nota:** El tiempo de cocción no se indica cuando la sonda de carne está colocada.

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

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

## FUNCIONAMIENTO

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

**Nota:** En caso de cocción con sonda para carne, la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura ajustada de la cámara de cocción se muestran alternativamente hasta que la temperatura de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada. A continuación, se mostrará la temperatura real de la sonda de carne.

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

### 6.13 SÁBADO

1. Para activar la función Sabbath, seleccione el modo Sabbath pulsando más el botón de función.
2. A continuación, ajuste la temperatura deseada del horno y el tiempo de cocción si es necesario. A continuación, toque el botón "start".

**Nota:** El modo Sabbath anula el límite máximo de 6 horas de funcionamiento y el aparato permanecerá encendido hasta que se cancelen las funciones de cocción con un límite de 72 horas.

3. Una vez que la función está ajustada, "SAbb" aparecerá en la pantalla indicando que el horno está correctamente ajustado para la función Sabbath

**Nota:** El control del horno ya no emitirá tonos audibles ni mostrará más cambios cuando la función Sabbath esté activa.

**Nota:** La luz del horno permanecerá apagada durante el modo Sabbath. La puerta del horno no activará las luces interiores del horno cuando la puerta del horno esté abierta o cerrada.

**Nota:** Si se ajusta el tiempo de cocción, los calefactores se apagarán cuando se acabe el tiempo, pero la pantalla del horno permanecerá como está.

4. Para cancelar el modo sabático, toque el botón de cancelación superior/inferior y luz durante 3 segundos.



# FUNCIONAMIENTO

## 6.14 TABLA DE TIEMPOS DE HORNEADO/TOSTADO SUGERIDOS

Comida	Modo de cocción	Horno Temp.	Número de bastidores	POSICIÓN DE BASTIDOR	Tiempo (min.)	Tamaño de la bandeja y tipo	Explicación
Bizcocho	Hornear	350°F (175°C)	Único	4	25 - 35	8" (200mm) o 9" (230mm) redondo	Los pasteles se colocan en el centro del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25 mm) - 1,5" (38 mm) entre las bandejas y la pared del horno.
Bizcocho	Horneado por convección	325°F (160°C)	Único	4	20 - 30	8" (200mm) o 9" (230mm) redondo	Los pasteles se colocan con los pasteles de la rejilla superior hacia la parte trasera del horno y los pasteles de la rejilla inferior hacia la puerta del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25 mm) - 1,5" (38 mm) entre las bandejas y la pared del horno.
Bizcocho	Horneado por convección	325°F (160°C)	Múltiple	3 y 5	20 - 30	8" (200mm) o 9" (230mm) redondo	Los pasteles se colocan con los pasteles de la rejilla superior hacia la parte trasera del horno y los pasteles de la rejilla inferior hacia la puerta del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25 mm) - 1,5" (38 mm) entre las bandejas y la pared del horno.
Pan de molde (con levadura)	Hornear	400°F (205°C)	Único	2	40 - 50	Bandeja de hornear	
Pan de molde (con levadura)	Horneado por convección	400°F (205°C)	Único	2	35 - 45	Bandeja de hornear	
Hojaldre	Horneado por convección	375°F (190°C)	Múltiple	3 y 5	15 - 20	Hoja de galletas	Las planchas se colocan con la plancha de la rejilla superior hacia la parte trasera del horno y la plancha de la rejilla inferior hacia la puerta del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25 mm) - 1,5" (38 mm) entre las bandejas y la pared del horno.
Pizza fresca, delgada	Pizza	425°F (220°C)	Único	2	8 - 15	Bandeja para pizza o para hornear	
Pizza fresca, gruesa	Pizza	425°F (220°C)	Único	2	12 - 20	Bandeja para pizza o para hornear	
Pizza congelada, gruesa	Pizza	425°F (220°C)	Único	2	10 - 15	Bandeja para pizza o para hornear	

# FUNCIONAMIENTO

Comida	Modo de cocción	Horno Temp.	Número de bastidores	POSICIÓN DE BASTIDOR	Tiempo (min.)	Tamaño de la bandeja y tipo	Explicación
Pollo entero (4-5 lb)	Asado por convección	375°F (190°C)	Único	3	70 - 90	Bandeja de rustido o de asado	La temperatura interna mínima es de 180°F (85°C) en el muslo.
Pavo, entero, sin relleno (18-20 lb)	Asado por convección	325°F (160°C)	Único	1	150 - 180	Sartén de asar	La temperatura interna mínima es de 180°F (85°C) en el muslo. Si es necesario, aplique papel de aluminio a la superficie superior del pavo para evitar que se dore en los últimos 30 minutos de cocción.
Solomillo, sin hueso (4-4.5 lb)	Asado por convección	325°F (160°C)	Único	3	55 - 70	Bandeja de asar	La temperatura interna es de 145°F (62°C) para la cocción media, 160°F (71°C) para la cocción media.
Tostar pan	Asar a la parrilla	Alto	Único	5	2 - 2:30	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de asar en el centro, debajo del elemento de asar.
Muslo de pollo (2-2.5 lb)	Asar a la parrilla	Alto	Único	4	Lado 1: 16 - 20 Lado 2: 8 - 12	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de asar en el centro, debajo del elemento de asar. La temperatura interna mínima es de 180°F (82°C) en el muslo.
Muslo de pollo (2-2.5 lb)	Asar a la parrilla	Medio	Único	4	Lado 1: 20 - 24 Lado 2: 14 - 16	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de asar en el centro, debajo del elemento de asar. La temperatura interna mínima es de 180°F (82°C) en el muslo.
Carne picada, (0,3" - 0,5" de grosor, 6 hamburguesas)	Asar a la parrilla	Alto	Único	4	Lado 1: 5 - 7 Lado 2: 3 - 5	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de asar en el centro, debajo del elemento de asar.
Hamburguesa, congelada (0,3" - 0,5" de grosor, 6 hamburguesas)	Asar a la parrilla	Alto	Único	4	Lado 1: 7 - 10 Lado 2: 2 - 4	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de asar en el centro, debajo del elemento de asar.
<p>Precalentar por encima antes de cocinar            Para acelerar el tiempo de precalentamiento en la función de horneado, puede activar el refuerzo.            Precaliente el horno durante 5 - 6 minutos antes de asar.</p>							

# FUNCIONAMIENTO

## 6.15 TABLA DE TIEMPOS DE AIR FRY

Se sugiere realizar comidas de pequeño volumen y de tipo vegetal en general

Comida	Modo de cocción	Horno Temp.	POSICIÓN DE BASTIDOR	Tiempo (min.)	Explicación
Ala de pollo	Air Fry	400°F (205°C)	3&4	15 - 25	Bandeja del horno en la rejilla inferior, bandeja de asar en el estante de alambre de la rejilla superior
Patatas frescas	Air Fry	400°F (205°C)	3&4	10 - 20	Bandeja del horno en la rejilla inferior, bandeja de asar en el estante de alambre de la rejilla superior
Muslo de pollo	Air Fry	400°F (205°C)	3&4	20 - 30	Bandeja del horno en la rejilla inferior, bandeja de asar en el estante de alambre de la rejilla superior
Nuggets	Air Fry	400°F (205°C)	3	15 - 25	Bandeja del horno en la rejilla inferior, bandeja de asar en el estante de alambre de la rejilla superior

La limpieza y el mantenimiento regulares prolongarán la vida útil del horno y disminuirán la posibilidad de averías.

### PELIGRO

#### PARA EVITAR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Desconecte la alimentación del aparato en el fusible principal o en el disyuntor antes de limpiarlo.
- **NO** utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato..

### ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones graves, deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

### PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores de horno.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el horno o el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del cristal.

## 7.1 LIMPIEZA DEL HORNO

Limpie bien el aparato después de cada uso. Esto ayudará a eliminar la acumulación de polvo y residuos que podrían quemarse durante el siguiente ciclo de cocción.

Utilice un paño húmedo, no productos químicos abrasivos, para limpiar los componentes interiores y exteriores del horno. Utilice un paño suave y seco para secar.

### 7.1.1 PANEL DE CONTROL

Limpie el panel de control con un paño húmedo, eliminando cualquier acumulación de residuos o desechos, y séquelo.

### 7.1.2 CAVIDAD DEL HORNO

No es necesario utilizar productos de limpieza especiales. Limpie el horno con un paño húmedo para eliminar cualquier acumulación de polvo y residuos. Para obtener los mejores resultados, limpie el horno mientras esté caliente.



Retire los cuatro tornillos y la rejilla de acero de la pared lateral del horno. Utilice un paño húmedo para eliminar cualquier acumulación de residuos y desechos de la pared

## MANTENIMIENTO Y CUIDADO

lateral del horno. Instale la rejilla de acero a la pared lateral del horno con cuatro tornillos.

**Nota:** La puerta del horno puede retirarse para facilitar el acceso a la limpieza del interior del horno (consulte Cómo retirar la puerta del horno).

### 7.1.3 PUERTA DEL HORNO

Limpie la puerta del horno con una esponja o un paño con jabón suave y agua tibia y séquela. No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es sensible y puede dañarse fácilmente. Sustituya la junta de la puerta si está dañada o rota. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para obtener asistencia.

### 7.1.4 USO DE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

La autolimpieza se debe utilizar en función del uso. En promedio, después de cada 10 ciclos de cocción. El modo de autolimpieza tiene tres ajustes para diferentes niveles de limpieza: El ajuste bajo dura 3 horas, el ajuste medio dura 4 horas y el ajuste alto dura 5 horas.

**Nota:** El bloqueo del horno se activará durante el ciclo de autolimpieza.

horno antes de iniciar un ciclo de autolimpieza.

- Retire todas las rejillas del horno. El incumplimiento de estas instrucciones hará que las rejillas adquieran un color azulado.
- Elimine la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo, limpie la grasa y la suciedad de los alimentos del horno. Una cantidad excesiva de grasa puede inflamarse.
- No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza. Mantenga a los niños alejados del horno.

### ADVERTENCIA

Si se produce un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que se extinga el fuego. No intente forzar la puerta del horno antes de que el bloqueo automático se desactive. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves o la muerte.

### ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones graves o la muerte y para prevenir daños por fuego y humo:

- Retire todos los accesorios del

## MANTENIMIENTO Y CUIDADO

### **ADVERTENCIA**

Si la función de autolimpieza funciona mal o se produce un fallo de alimentación durante el ciclo de autolimpieza, desconecte la alimentación y llame a un técnico cualificado. Si se produce un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que se extinga el fuego. No intente forzar la puerta del horno antes de que el bloqueo automático se desactive. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves o la muerte.

### **PRECAUCIÓN**

Algunas aves y animales domésticos son sensibles a los humos emitidos durante el ciclo de autolimpieza. Traslade siempre las aves y los animales domésticos a otra habitación cerrada y bien ventilada. Asegúrese de que la cocina tiene una ventilación adecuada durante el ciclo de autolimpieza.

## MANTENIMIENTO Y CUIDADO

**Nota:** La lámpara no funciona durante el ciclo de autolimpieza.

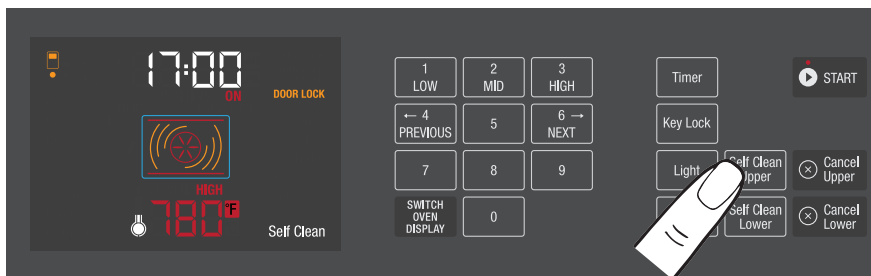
**Nota:** La función de autolimpieza no funcionará si el horno está caliente antes de comenzar. Deje que el horno se enfríe.

**Nota:** Debido a la alta temperatura utilizada durante la autolimpieza, puede salir humo y un fuerte olor del horno.

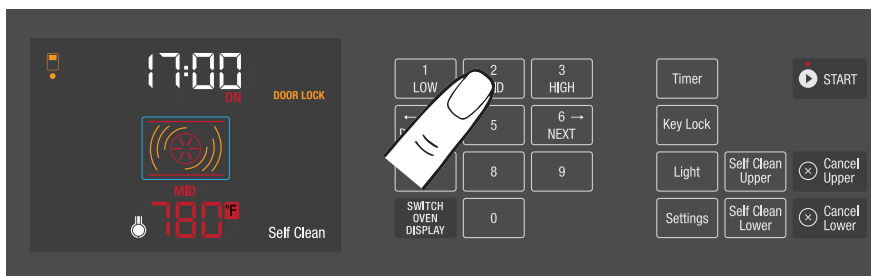
**Nota:** Durante el ciclo de autolimpieza en una cavidad, la otra cavidad no puede ser utilizada para

cocinar o para la autolimpieza.

1. Con un paño húmedo, elimine cualquier acumulación de polvo o residuos de las superficies interiores y exteriores del horno.
2. Toque "Autolimpieza superior" para el horno superior o "Autolimpieza inferior" para el horno inferior en el panel táctil para iniciar la función de autolimpieza.



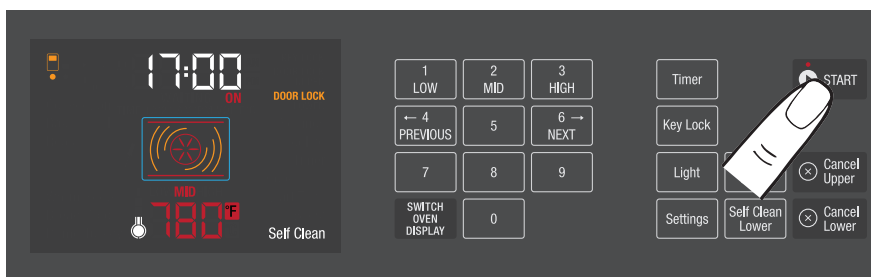
3. Seleccione 1-Bajo, 2-Medio o 3-Alto en el teclado numérico para establecer el nivel de limpieza deseado.



**Nota:** La duración no puede ser modificada una vez que se inicia el ciclo de autolimpieza.

4. Toque "Start" en el panel táctil para iniciar el ciclo de autolimpieza durante el tiempo establecido.

## MANTENIMIENTO Y CUIDADO



### ! ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones graves o la muerte, deje que el horno se enfríe completamente antes de abrir la puerta del horno.

5. Cuando se haya completado la limpieza, la puerta permanecerá bloqueada hasta que se alcance una temperatura segura.

Cuando se enfríe, retire las cenizas y el polvo o los restos del interior del horno con un paño húmedo.

**Nota:** Después de un ciclo de autolimpieza, elimine los depósitos de suciedad con agua con vinagre.

### 7.1.5 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

### ! PELIGRO

**ANTES DE SUSTITUIR LA LÁMPARA DEL HORNO, DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN DEL APARATO EN EL FUSIBLE PRINCIPAL O EN EL DISYUNTOR PARA EVITAR EL RIESGO DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA.**

### ! ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones graves, deje que el horno se enfríe antes de sustituir la lámpara del horno. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

La sustitución de la bombilla se considera un elemento de mantenimiento rutinario.

La luz del horno es una bombilla eléctrica especial que puede resistir hasta 573°F (300°C). Consulte las especificaciones técnicas para obtener más detalles. Las lámparas del horno pueden obtenerse en los Agentes de Servicio Autorizados.

Las luces del horno se pueden encender tocando la tecla de luz en el panel de control. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno está en un ciclo de cocción.

Las luces del horno no se iluminan durante la autolimpieza. Cada conjunto de luces está compuesto por una lente extraíble y una bombilla, así como por una carcasa de casquillo de luz que se fija en su lugar.

La posición de la lámpara puede variar con respecto a la figura mostrada.



## MANTENIMIENTO Y CUIDADO

### 7.1.6 SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DE LA PARED LATERAL

1. Apague la alimentación en el fusible principal o en el disyuntor.
2. Retire la rejilla de acero de la pared lateral (véase Limpieza del horno).



3. Utilizando un destornillador, haga palanca suavemente para separar la cubierta protectora de vidrio de la pared lateral del horno y retírela.



4. Saque la bombilla de la carcasa e instale una nueva.
5. Presione la cubierta de vidrio protector en su lugar en la pared lateral del horno e instale la rejilla de alambre de la pared lateral.

## MANTENIMIENTO Y CUIDADO

### 7.1.7 SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DE LA CAVIDAD TRASERA

1. Apague la alimentación en el fusible principal o en el disyuntor.



2. Gire la tapa de cristal en sentido contrario a las agujas del reloj y retírela.



3. Saque la bombilla de la carcasa e instale una nueva.
4. Instale la tapa de cristal y gire en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su sitio.

## 8

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Consulte a su agente de servicio autorizado o al distribuidor donde compró el producto si las instrucciones anteriores no solucionan su problema. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El horno emite vapor cuando está en uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La salida de vapor durante el funcionamiento es normal. No es necesaria ninguna acción correctiva.</li> </ul>
Se emiten ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las piezas metálicas se dilatan durante el cambio de temperatura. No es necesaria ninguna acción correctiva.</li> </ul>
El producto no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusible principal o disyuntor defectuoso o disparado. Reajuste el fusible o el disyuntor. Si está defectuoso, haga que un electricista sustituya el disyuntor.</li> <li>• Bloqueo con llave habilitado. Desactivar el bloqueo de la llave, ver Funcionamiento.</li> </ul>
Las luces del horno no se encienden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bombilla del horno defectuosa. Reemplace la bombilla.</li> <li>• Fusible principal o disyuntor defectuoso o disparado. Reajuste el fusible o el disyuntor. Si está defectuoso, haga que un electricista sustituya el disyuntor.</li> </ul>
El horno no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Función y/o temperatura no ajustada. Ajuste la función y/o la temperatura.</li> <li>• Tiempo no ajustado. Ajuste el tiempo.</li> <li>• Fusible principal o disyuntor defectuoso o disparado. Reajuste el fusible o el disyuntor. Si está defectuoso, haga que un electricista sustituya el disyuntor.</li> </ul>
La pantalla del reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se produjo un corte de energía. Ajuste el tiempo de horneado, ver Ajustes.</li> </ul>

Las garantías proporcionadas por Beko en estas declaraciones sólo se aplican a las encimeras eléctricas y de gas de Beko vendidas al comprador original o al propietario de la vivienda en los Estados Unidos y Canadá. La garantía no es transferible. Para obtener el servicio de garantía, póngase en contacto con nuestro distribuidor más cercano según la lista de estados y provincias. Necesitará el número de modelo de su encimera eléctrica o de gas, el número de serie, el nombre y la dirección del distribuidor, el lugar de compra y la fecha de compra o de instalación. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Además, asegúrese de registrar su producto para la garantía en [www.beko.us](http://www.beko.us)

1 año (\*) de garantía total a partir de la fecha de la primera instalación

Beko reparará o sustituirá sin coste alguno para el consumidor cualquier pieza defectuosa de las encimeras eléctricas y de gas si se utilizan en condiciones domésticas normales

(La garantía queda anulada si el producto se utiliza con fines comerciales, por ejemplo, en una cama y desayuno, en una residencia de ancianos, etc.). El servicio debe ser realizado también por una agencia de servicio Beko autorizada. (Los defectos cosméticos deben ser reportados dentro de los 10 días hábiles de la instalación). 1 año de garantía en los accesorios solo para las piezas y no incluye la mano de obra.

Garantía limitada de 2 años\*\*\* a partir de la fecha de la primera instalación (Sólo piezas) Beko reparará o sustituirá cualquier pieza sin coste alguno para el consumidor si los defectos de los materiales o la mano de obra han causado el daño o el fallo de estos componentes. Una vez más, los hornos eléctricos y de gas deben haber sido utilizados en condiciones normales de uso doméstico y no comercialmente como se ha indicado anteriormente (los gastos de mano de obra son responsabilidad del consumidor).

Garantía limitada de 2 a 5 años (\*, \*\*) a partir de la fecha de la primera instalación

(sólo piezas 2-5 años) Beko reparará o sustituirá los compresores, evaporadores, condensadores y secadores sin coste alguno para el consumidor si los defectos de los materiales o la mano de obra han causado el daño o el fallo de estos componentes.

Las encimeras eléctricas y de gas deben haber sido utilizadas en condiciones normales de uso doméstico y no comercial (los gastos de mano de obra son responsabilidad del consumidor)

Renuncia a las garantías y exclusiones:

La garantía no cubre los costes de servicio por parte de un agente de servicio autorizado para corregir la instalación, los problemas eléctricos o la instrucción educativa sobre el uso de las encimeras eléctricas y de gas. La garantía tampoco cubre los defectos o daños causados por un acto de Dios (como tormentas, inundaciones, incendios, deslizamientos de tierra, etc.), los daños causados por el uso de las encimeras eléctricas y de gas para fines distintos de aquellos para los que fueron diseñadas, el mal uso, el abuso, el accidente, la alteración, la instalación incorrecta,

el mantenimiento, los gastos de viaje, las llamadas de servicio fuera de las horas normales de servicio, la recogida y la entrega, cualquier pérdida de alimentos debido a un fallo del producto, el trabajo de servicio no automatizado o el trabajo.

Este producto está totalmente probado y pasó por inspecciones oficiales de garantía de calidad antes de salir del lugar de fabricación original. Los términos de la garantía para este electrodoméstico Beko no son válidos si el producto es alterado, manipulado, modificado, si se montan piezas adicionales, si se arregla y se vuelve a embalar por un distribuidor autorizado, un servicio técnico, un minorista de terceros, un revendedor o por cualquier otra persona(s) no autorizada(s).

EN LA MEDIDA EN QUE LA LEY LO PERMITA, ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO. BEKO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR LA CALIDAD DE ESTE APARATO, SALVO QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA. BEKO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD DE QUE EL APARATO SEA APTO PARA CUALQUIER PROPÓSITO PARTICULAR PARA EL QUE USTED PUEDA ESTAR COMPRANDO ESTE APARATO, SALVO QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA.

Beko no asume ninguna responsabilidad por daños incidentales o consecuentes. Dichos daños incluyen, pero no se limitan a, la pérdida de beneficios, la pérdida de ahorros o ingresos, la pérdida de uso de las encimeras eléctricas y de gas o de cualquier equipo asociado, el coste de capital, el coste de cualquier equipo, instalación o servicio sustitutivo, el tiempo de inactividad, las reclamaciones de terceros y los daños materiales. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso.

(\*) La fecha de instalación se refiere a la fecha de compra o a los 5 días hábiles posteriores a la entrega del producto en el domicilio, lo que sea posterior.

(\*\*) Las piezas sustituidas asumirán la identidad de las piezas originales + su garantía original.

No hay otras garantías. Esta declaración de garantía es la garantía completa y exclusiva del fabricante. Ningún empleado de Beko o cualquier otra parte está autorizado a hacer ninguna declaración de garantía además de las que se hacen en esta Declaración de Garantía.

Por favor, guarde esta tarjeta de garantía, el manual de usuario y su recibo de compra para futuras referencias.

#### CÓMO OBTENER EL SERVICIO

Por favor, póngase en contacto con su distribuidor local autorizado de Beko, o llame a nuestra línea gratuita de atención al cliente al 1-888-352 BEKO (2356) para que le indiquen cómo llegar a un agente de servicio autorizado de Beko o póngase en contacto a través de <http://www.beko.us>. También puede buscar la lista de distribuidores autorizados en la sección "Dónde comprar" del sitio web para obtener más información.